

AZUL DE JUTGLAR



AZUL DE JUTGLAR

Leche cruda de vaca

Elaborado en Olost (Lluçanès), en la quesería Reixagó. Elaboran los quesos de forma totalmente artesanal con la leche cruda de las vacas de su propio rebaño.

El Blau de Jutglar es un queso artesano, azul de pasta blanda y de coagulación mixta, pasta de color verdoso y blanco, con la corteza rugosa y de color caramelo con manchas blanquecinas. La textura es cremosa y de sabor intenso con cierto sabor amargo y especiado, típico de los quesos azules.

Ha obtenido el premio a Mejor Queso del Pirineo 2021

Código: 47

Formato: 1,35 kg