

PUIGPEDRÓS



PUIGPEDRÓS

Producido en Ger (La Cerdanya). Se trata de un queso con la piel lavada con dos meses de curación. De pasta semi dura y textura cremosa, con un paso en boca donde se notan las nueces, la fruta confitada y un final largo y persistente de prado y recuerdos de la montaña.

El lavado de piel con agua y sal le da una coloración naranja muy característica. También influye en el gusto y la textura, dándole un olor intenso y matizado de notas florales.

En los lagares de Xerigots gana cremosidad e intensidad durante 30 días.

Formato: 2Kg

Código: 514