

# Cabralos Picos

*Spanje- Picos d' Europa*

*pikant en aards*



---

Voor deze blauwaderkaas wordt rauwe koe-, geit- en schapenmelk gebruikt. De kaas is afkomstig uit Asturias in de bergketen Picos d'Europa in Spanje. Onze cabrales is minimaal 6 maanden gerijpt. Aan de wrongel is penicillium toegevoegd de rijping geschiedt in vochtige kamers. Een krachtige frisse blauwader, welke uitstekend samengaat met een zoetere sherry.

