



La Peral



La Peral is afkomstig uit de Noord-Spaanse provincie Asturias en genoemd naar een klooster in die regio. De kaasmakers zijn Esther Alvarez en haar man Jose Luis Lopez. Het recept is door familie rond 1920 ontwikkeld. Het bijzondere is dat aan de gepasteuriseerde koemelk wat schapenwei wordt toegevoegd om het vetgehalte naar beneden te brengen. Door het relatief hoge vochtgehalte is de kaas minder vet dan andere blauwe koemelk kazen.

De kaas is zacht en smeug, maar heeft toch een hele volle en licht pikante smaak. Gewicht per kaas circa 2 kg.