

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

Cataluña



**Carrat**  
**28,75 €**

El queso Carrat es un producto típico de la región de Berguedà (Cataluña). [\[Product Details...\]](#)



**Cremoso natural**  
**6,23 €**

El queso Cremoso natural es un producto típico de la región de Borredà (Cataluña). [\[Product Details...\]](#)



**Ermesenda**  
**21,15 €**

El queso Ermesenda es un producto típico de Adrall (Cataluña). [\[Product Details...\]](#)



**Flam de Mató<sup>3</sup>**  
**1,09 €**

Hecho por Postres Masgrau, una empresa familiar ubicada en Sant Vicenç de Torellà. Son los inventores del flan de requesón. Este está elaborado con huevos, azúcar, requesón y crema de leche, cocinado al baño maría a la manera tradicional. Buenísimo..... [\[Product Details...\]](#)



**Garrotxa**  
**24,62 €**

El queso Garrotxa es un producto típico de la región de Borredà (Cataluña). [\[Product Details...\]](#)



**Lo Cadinell**  
**14,33 €**

El queso Lo Cadinell es un producto típico de la región de Alt Urgell (Cataluña). La maduración de este queso es de 4 semanas. Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es medio. [\[Product Details...\]](#)



**Lo Pebrat**  
**14,33 €**

El queso Lo Pebrat es un producto típico de la región de Alt Urgell (Cataluña). La maduración de este queso es de 6 semanas. Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es intenso. [\[Product Details...\]](#)



**Maon Fresco**  
**14,33 €**

Queso tierno con una maduraci3n de las tres semanas. Sabor lechoso parecido a la de la cuajada fresca, suave, ligeramente 3cido y un poco salado en comparaci3n con otros quesos tiernos. Se come solo o en preparaciones para reposter3a . [\[Product Details...\]](#)



**Ma3n seco**  
**20,67 €**

Este Ma3n seco est3 producido en Alaior (Menorca) Se elabora con leche cruda de vaca frisona, es de pasta prensada no cocida [\[Product Details...\]](#)



**Maon Tierno**  
**14,33 €**

Queso tierno con una maduraci3n de 4-6 semanas. Sabor lechoso, suave, ligeramente 3cido y un poco salado en comparaci3n con otros quesos tiernos. Se come solo o en preparaciones para reposter3a . [\[Product Details...\]](#)



**Pastel de Queso**  
**17,27 €**

Hecho por Postres Masgrau. Son una empresa familiar ubicada en Sant Vicen3 de Torell3. Este pastel est3 elaborado a partir de una receta del barrio de Brooklyn. La combinaci3n entre el queso cremoso, la crema de leche y la cocci3n al ba3o mar3a, hacen de es [\[Product Details...\]](#)



**Reixag3**  
**32,60 €**

Queso elaborado con leche cruda de vaca. De pasta dura, cocida y de larga maduraci3n. [\[Product Details...\]](#)





### Serrat Corroncoi

12,98 €

Serrat de Corroncoi queso procedente de Adrall del Alt Urgell, su elaboraci3n es artesana .Queso de leche cruda de oveja, la coagulaci3n es de tipo enzim3tico. Su maduraci3n dura unos 90 d3as m3ximo. El queso es de pasta prensada, de color marfil con ojos [\[Product Details...\]](#)



### Serrat del Tormo

27,88 €

Ellos se presentan como    una empresa familiar que se dedica a la elaboraci3n de quesos con leche procedente de su explotaci3n ovina. No utilizan ning3n producto qu3mico: los quesos est3n hechos 3nica y exclusivamente de leche, sal y cuajo. [\[Product Details...\]](#)



### Serrat Gros

18,17 €

El queso Serrat Gros es un producto t3pico de la regi3n de Alt Urgell (Cataluña). Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboraci3n es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es intenso. [\[Product Details...\]](#)



### Tartera

21,15 €

Tartera queso procedente de Adrall ( Catalunya),elaborado con leche cruda de vaca. El proceso de maduraci3n dura m3ximo unos 90 d3as,es de pasta prensada y textura semi-blanda. [\[Product Details...\]](#)



### Tou dels Til.lers

26,83 €

Queso elaborado a partir de leche cruda de vaca, de pasta blanda y piel enmohecida con hongos blancos.

[\[Product Details...\]](#)



### Tupi

8,56 €

El más antiguo y pastoril de los quesos de montaña. Elaborado en un recipiente de cerámica llamado TUPÍ. Se elabora a partir del queso Serrat y fermentado con aceite de oliva y aguardiente.

[\[Product Details...\]](#)



### Urgelia

15,34 €

Urgelia es una creación de la Cooperativa del Cadi, ubicada en el parque natural del Cadí-Moixeró en Catalunya. Es el primer queso catalán con denominación de origen protegida.

[\[Product Details...\]](#)

## Featured Products

[Mató](#)

[Flam de](#)



1,09 €

[Details](#)

[Lo Pebrat](#)



14,33 €

[Details](#)

### Carrat



28,75 €

[Details](#)

### Serrat del Tormo



27,88 €

[Details](#)

### Serrat Corroncoi



12,98 €

[Details](#)

### Urgelia



15,34 €

[Details](#)

### Maon Tierno



14,33 €

[Details](#)

### Tartera



21,15 €

[Details](#)

### Garrotxa



24,62 €

[Details](#)

### Cre moso natural



6,23 €

[Details](#)