

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Suiza



Appenzeller extra
30,67 €

El queso Appenzeller extra es un producto típico de la región de Appenzell (Suiza), uno de los lugares de Suiza con más encanto. Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca. [\[Product Details...\]](#)



Fondue Suiza
11,44 €

Mezcla para hacer Fondue sin féculas ni alcohol, solo con quesos suizos. Se combinan tres tipos de queso elaborados con leche cruda de vaca. [\[Product Details...\]](#)



Gruyère
25,00 €

El queso Gruyère es un producto típico de la región de Cantón de Friburgo (Suiza). La maduración de este queso es de 5 a 12 meses. Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboración es de vaca. Se hace con leche cruda. [\[Product Details...\]](#)



Gruyère de cova
30,67 €

El queso Gruyère es un producto típico de la región de Cantón de Friburgo (Suiza). La maduración de este queso es de 12 meses. Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboración es de vaca. Se hace con leche cruda. [\[Product Details...\]](#)



Sbrinz
26,92 €

El queso Sbrinz es un producto típico de la región de Lucerna (Suiza). La maduración de este queso es de máximo 40 meses. Su pasta es dura. La leche que se utiliza para su elaboración es de vaca. Tiene un sabor intenso. [\[Product Details...\]](#)



Tête de Mâine
27,31 €

El queso Tête de Mâine es un producto típico de la región de Jura (Suiza). La maduración de este queso es de 3 meses. Su pasta es semidura. La leche que se utiliza para su elaboración es leche cruda de vaca. Su sabor es intenso. Obtuvo la denominación de or [\[Product Details...\]](#)

Featured Products

[Sbrinz](#)



26,92 €
[Details](#)

Fondue Suiza



11,44 €

[Details](#)

Appenzeller extra



30,67 €

[Details](#)

Gruyère



25,00 €

[Details](#)

Tête de Mâine



27,31 €

[Details](#)