

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

Cataluña



**Brisat**  
**29,42 €**

El queso Brisat está elaborado en Adrall, un pueblo situado en la comarca de Alt Urgell, Catalunya por Salvador Eroles. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Carrat**  
**28,75 €**

El queso Carrat es un producto típico de la región de Berguedà (Cataluña). [\[Detalle del Producto...\]](#)



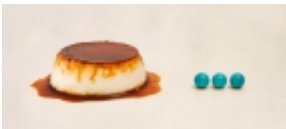
**Cre moso natural**  
**6,23 €**

El queso Cre moso natural es un producto típico de la región de Borredà (Cataluña). [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Ermesenda**  
**21,15 €**

El queso Ermesenda es un producto típico de Adrall (Catalunya). [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Flam de Mató**  
**1,09 €**

Hecho por Postres Masgrau, una empresa familiar ubicada en Sant Vicenç de Torelló. 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..... [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Garrotxa**  
**24,62 €**

El queso Garrotxa es un producto típico de la región de Borredó (Catalunya). [\[Detalle del Producto...\]](#)



**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. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**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. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Maon Fresco**  
**14,33 €**

Queso tierno con una maduración de las tres semanas. Sabor lechoso parecido a la de la cuajada fresca, suave, ligeramente ácido y un poco salado en comparación con otros quesos tiernos. Se come solo o en preparaciones para repostería. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Mañón seco**  
**20,67 €**

Este Mañón seco está producido en Alaior (Menorca) Se elabora con leche cruda de vaca frisona, es de pasta prensada no cocida [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Maon Tierno**  
**14,33 €**

Queso tierno con una maduración de 4-6 semanas. Sabor lechoso, suave, ligeramente ácido y un poco salado en comparación con otros quesos tiernos. Se come solo o en preparaciones para repostería. [\[Detalle del Producto...\]](#)



### Pastel de Queso

17,27 €

Hecho por Postres Masgrau. Son una empresa familiar ubicada en Sant Vicenç de Torellà. Este pastel está elaborado a partir de una receta del barrio de Brooklyn. La combinación entre el queso cremoso, la crema de leche y la cocción al baño maría, hacen de es [Detalle del Producto...](#)



### Reixagó

32,60 €

Queso elaborado con leche cruda de vaca. De pasta dura, cocida y de larga maduración. [Detalle del Producto...](#)



### Sant Ignasi

5,72 €

Queso catalán elaborado con leche cruda de vaca. De pasta blanda y con una maduración de 2 a 3 semanas. [Detalle del Producto...](#)



### Serrat del Tormo

27,88 €

Ellos se presentan como una empresa familiar que se dedica a la elaboración de quesos con leche procedente de su explotación ovina. No utilizan ningún producto químico: los quesos están hechos únicamente y exclusivamente de leche, sal y cuajo. [Detalle del Producto...](#)



**Serrat Gros**  
**18,17 €**

El queso Serrat Gros es un producto típico de la región de Alt Urgell (Cataluña). Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es intenso. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Tartera**  
**21,15 €**

Tartera queso procedente de Adrall (Catalunya), elaborado con leche cruda de vaca. El proceso de maduración dura más o menos unos 90 días, es de pasta prensada y textura semi-blanda. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Tou dels Tillers**  
**26,83 €**

Queso elaborado a partir de leche cruda de vaca, de pasta blanda y piel enmohecida con hongos blancos. [\[Detalle del Producto...\]](#)



**Tupi**  
**8,56 €**

El más antiguo y pastoril de los quesos de montaña. Elaborado en un recipiente de cerámica llamado TUPI. Se elabora a partir del queso Serrat y fermentado con aceite de oliva y aguardiente. [\[Detalle del Producto...\]](#)



Uff  
9,13 €

Queso de coagulación láctica tiene una pasta delicada, de color blanquecino con una textura compacta  
[\[Detalle del Producto...\]](#)

- 
- 
- 
- 
- 
- 

« « Inicio  
 « Anterior  
 1  
2  
[Siguiete »](#)  
[« Último » »](#)

Resultados 1 - 20 de 21

**Productos destacados**    [Lo](#)  
[cadinell](#)    -



14,33 €  
[Details](#)

[Lo Pebrat](#)    -



14,33 €  
[Details](#)

[Carrat](#)    -



28,75 €

[Details](#)

### [Flam de Matã³](#)



1,09 €

[Details](#)

### [Cremoso natural](#)



6,23 €

[Details](#)

### [Serrat del Tormo](#)



27,88 €

[Details](#)

### [Urgelia](#)



15,34 €

[Details](#)

### [Ermesenda](#)





21,15 €

[Details](#)

### Tartera



21,15 €

[Details](#)

### Maon Tierno



14,33 €

[Details](#)