

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Lleida



Ermesenda
21,15 €

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



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 dÃ-as mÃ-nimo. El queso es de pasta prensada, de color marfil con ojos [\[Detalle del Producto...\]](#)



Serrat Gros
18,17 €

El queso Serrat Gros es un producto tÃ-pico de la regi3n de Alt Urgell (CataluÃ±a). Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboraci3n 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 maduraci3n dura mÃ-nimo unos 90 dÃ-as,es de pasta prensada y textura semi-blanda. [\[Detalle del Producto...\]](#)



Tou dels Til.lers
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. [\[Detalle del Producto...\]](#)



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

Productos destacados [Serrat](#)
[Corroncoi](#) -



12,98 €
[Details](#)

[Tartera](#) -



21,15 €
[Details](#)

[Lo Pebrat](#) -



14,33 €

[Details](#)

Urgelia



15,34 €

[Details](#)

Ermesenda



21,15 €

[Details](#)

Lo cadinell



14,33 €

[Details](#)