

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

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



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



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



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



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



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

## Productos destacados

### [Gruyère](#)



25,00 €

[Details](#)

### [TĂate de MĂine](#)



27,31 €

[Details](#)

### [Sbrinz](#)



26,92 €

[Details](#)

### [Fondue Suiza](#)



11,44 €

[Details](#)

### [Appenzeller extra](#)



30,67 €

[Details](#)