

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Cabra del TiÀ©tar

20,19 €



El queso Cabra del TiÀ©tar es un producto tÀ-pico de Valle del Tietar (À•vila). La maduraciÀ³n de este queso es de 2 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboraciÀ³n se utiliza leche pasteurizada de cabra. Su sabor es suave. Textura cremosa, aromatizado con finas hierbas y un toque muy suave de ajo. Muy adecuado para acompaÃ±ar con tostadas o utilizarlo como salsa para platos de pasta o carnes blancas.

PaÃ-s:	EspaÃ±a
RegiÃ³n/AutonomÃ-a:	Castilla-LeÃ³n
Zona:	-
Tipo de leche:	cabra
MaduraciÃ³n:	2 semanas
Tipo de pasta:	blanda
PasteurizaciÃ³n:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	semi-graso
PresentaciÃ³n TÀ-pica:	tarrinas de 1 kg

[InformaciÃ³n](#)