

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 maduraciÀ©n de este queso es de 2 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboraciÀ©n 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 acompaÀ©ar con tostadas o utilizarlo como salsa para platos de pasta o carnes blancas.

PaÀ©s:	EspaÀ©a
RegiÀ©n/AutonomÀ©a:	Castilla-LeÀ©n
Zona:	-
Tipo de leche:	cabra
MaduraciÀ©n:	2 semanas
Tipo de pasta:	blanda
PasteurizaciÀ©n:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	semi-graso
PresentaciÀ©n TÀ©pica:	tarrinas de 1 kg

[InformaciÀ©n](#)