

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 maduraci3n de este queso es de 2 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboraci3n 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 acompa±ar con tostadas o utilizarlo como salsa para platos de pasta o carnes blancas.

Pa±s:	Espa±a
Regi3n/Autonom±a:	Castilla-Le3n
Zona:	-
Tipo de leche:	cabra
Maduraci3n:	2 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurizaci3n:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	semi-graso
Presentaci3n TÀ©pica:	tarrinas de 1 kg

[Informaci3n](#)