

## Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

### 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.

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

[Informaci3n](#)