

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Carrat

28,75 €



El queso Carrat es un producto típico de la región de Berguedà (Cataluña). La maduración de este queso es de 3 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de cabra. Su sabor es intenso. Este queso está hecho en Borredà. Creación propia de Toni Chueca. Está envuelto con carbón y hongos de la familia de los penicillium que forman una especial combinación y le dan un carácter potente. Fuerte e intenso por fuera y delicado y untuoso por dentro.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Cataluña
<b>Zona:</b>	Berguedà
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduración:</b>	3 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	intenso
<b>Materia Grasa:</b>	extra-graso
<b>Presentación Típica:</b>	piezas de 400 g

[Información](#)