

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)