

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Casá-n

11,44 €



El queso Casá-n es un producto típico de Campo de Caso (Asturias). La maduración de este queso es de 60 días. Su pasta es dura. Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca. Su sabor es fuerte. El Casá-n es un queso de color amarillo intenso, ligeramente untuoso. En la cara superior lleva el sello característico del queso. Olor fuerte, ligeramente ácido, con olor a mantequilla un poco rancia. Dicen que es uno de los quesos más antiguos de Asturias. Se ha solicitado la denominación de origen en el 2008.

País:	España
Región/Autonomía:	Asturias
Zona:	Campo de Caso
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	60 días
Tipo de pasta:	dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	fuerte
Materia Grasa:	extra-graso
Presentación Típica:	pieza de 250 g

[Información](#)