

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Cheddar

3,80 €



El queso Cheddar es un producto típico de la región de Sur de Gales (Reino Unido). La maduración de este queso es de 8 semanas. Su pasta es semi-dura y elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su sabor es intenso. El Cheddar galés es una variedad de Cheddar muy apreciada en el Reino Unido. Nació de la tradición minera de llevar queso para comer en la mina, producto con mucho alimento que no generaba residuos. Su particularidad es la intensidad de su sabor y la textura frágil y suave. Su gusto es intenso y persistente.

<b>País:</b>	Reino Unido
<b>Región/Autonomía:</b>	-
<b>Zona:</b>	Sur de Gales
<b>Tipo de leche:</b>	-
<b>Maduración:</b>	8 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-dura
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	intenso
<b>Materia Grasa:</b>	extra-graso
<b>Presentación Típica:</b>	pieza de 250 g

[Información](#)