

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)