

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Crottin

13,27 €



El queso Crottin es un producto típico de la región de Poitou-Charentes (Francia). La maduración de este queso es de 2 semanas. Su pasta es semi-blanda. Para su elaboración se utiliza leche no pasteurizada de cabra. Su sabor es suave. Está elaborado solo con leche de cabra fresca de la zona. Está amasado individualmente a mano, haciendo que su elaboración sea muy artesanal.

Países:	Francia
Región/Autonomía:	Poitou-Charentes
Zona:	-
Tipo de leche:	cabra
Maduración:	2 semanas
Tipo de pasta:	semi-blanda
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	extra-graso
Presentación Típica:	caja de madera con 6 unidades de 70gramos cada una

[Información](#)