

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## 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.

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

[Información](#)