

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Ermesenda

21,15 €



El queso Ermesenda es un producto típico de Adrall (Catalunya). La maduración de este queso es de 90 días. Su pasta es semi-dura. Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca. Su sabor es medio. El Ermesenda de Eroles es un queso elaborado con leche cruda de vaca, su coagulación es de tipo enzimático, se utiliza cuajo de origen animal. Su proceso de maduración dura como mínimo unos 90 días. La corteza es lavada, de color anaranjada, húmeda y pegajosa. La pasta es prensada de color marfil tirando a amarillo con pequeños ojos, de textura elástica y tacto cremoso. Su sabor es complejo y evolucionado, potente y persistente, con un retrogusto largo y agradable.

Países:	España
Región/Autonomía:	Catalunya
Zona:	Adrall
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	90 días
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	extra-graso
Presentación Típica:	pieza redonda de 2 kg

[Información](#)