

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Felix semi

14,90 €



El queso Felix semi es un producto tÃ-pico de Valladolid (Castilla-LeÃ³n). La maduraciÃ³n de este queso es de 3 a 6 meses. Su pasta es semi-dura. Para su elaboraciÃ³n se utiliza leche cruda de oveja. Su sabor es medio. Este queso castellano de leche cruda de oveja con una maduraciÃ³n no muy larga, gusto medio, textura tierna y suave al paladar es de elaboraciÃ³n artesanal.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| <b>PaÃ±s:</b>                 | EspaÃ±a               |
| <b>RegiÃ³n/AutonomÃ-a:</b>    | Castilla-LeÃ³n        |
| <b>Zona:</b>                  | Valladolid            |
| <b>Tipo de leche:</b>         | oveja                 |
| <b>MaduraciÃ³n:</b>           | 3 a 6 meses           |
| <b>Tipo de pasta:</b>         | semi-dura             |
| <b>PasteurizaciÃ³n:</b>       | Cruda                 |
| <b>Tipo de sabor:</b>         | medio                 |
| <b>Materia Grasa:</b>         | graso                 |
| <b>PresentaciÃ³n TÃ-pica:</b> | pieza redonda de 3 kg |

[InformaciÃ³n](#)