

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[InformaciÃ³n](#)