

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Felix semi

14,90 €



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

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Pa -s: | Espa -a |
| Regi -n/Autonom -a: | Castilla-Le -n |
| Zona: | Valladolid |
| Tipo de leche: | oveja |
| Maduraci -n: | 3 a 6 meses |
| Tipo de pasta: | semi-dura |
| Pasteurizaci -n: | Cruda |
| Tipo de sabor: | medio |
| Materia Grasa: | graso |
| Presentaci -n T -pica: | pieza redonda de 3 kg |

[Informaci -n](#)