

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](#)