

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Garrotxa

24,62 €



El queso Garrotxa es un producto típico de la región de Borredà (Cataluña). La maduración de este queso es de 20 días. Su pasta es semi-blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de cabra. Su sabor es suave. Este queso se vuelve a recuperar en los años 80, de la mano de jóvenes que volvieron al campo con voluntad de reencontrar los orígenes de nuestra producción quesera. Presenta una piel enmohecida y forma una corteza lisa o arrugada de color beige.

**Países:**

**Región/Autonomía:**

**Zona:**

**Tipo de leche:**

**Maduración:**

**Tipo de pasta:**

**Pasteurización:**

**Tipo de sabor:**

**Materia Grasa:**

**Presentación Típica:**

[Información](#)