

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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](#)