

## Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

### Idiazabal ahumado

26,63 €



El queso Idiazabal se produce en las provincias de Guipúzcoa, Álava, Bizcaya y Navarra. Se elabora con leche cruda de oveja Latxa o Carranzana. Para producir 1kg de queso se necesita 7 litros de leche. Su maduración es de 70 días mínimo y se presentan en piezas que van desde 1k a 3 kg. Queso de pasta prensada no cocida. Su sabor es intenso y penetrante, con un toque picante que se va intensificando a medida que va madurando. De Idiazabal hay de dos tipos el natural y el ahumado. Este último es el más popular, aunque con el Idiazabal natural se puede apreciar más, todas sus características organolépticas.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	País Vasco
<b>Zona:</b>	-
<b>Tipo de leche:</b>	oveja
<b>Maduración:</b>	8 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-dura
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	intenso
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas de 1 y 3 kilos

[Vendor Information](#)