

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Torta de cabra

22,12 €



El queso Torta de cabra es un producto típico de la región de Cáceres. La maduración de este queso es de 2 meses. Su pasta es semi-blanda. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es intenso. Las características de este, son muy parecidas a la Torta del Casar pero elaborado con leche de cabra no pasteurizada. Queso muy especial con un sabor que recuerda al bosque por el aroma de hierba, musgo, humedad, hojas.... Gusto persistente en el paladar. En esta zona lo catalogan con el nombre de "Sudao" por su piel blanda y húmeda.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Extremadura
<b>Zona:</b>	Cáceres
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduración:</b>	2 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-blanda
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	intenso
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas de 1 kg

[Información](#)