

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Tovall³ bajo en grasa

15,00 €



El queso de Servilleta bajo en grasa es un producto t³-pico de la regi³n de Valencia. La maduraci³n de este queso es de 3 meses. Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboraci³n es de cabra. Se hace con leche pasteurizada. Este queso de cabra bajo en grasa , est³ elaborado con la t³cnica de trapo muy t³-pica en Catalu³a y Valencia. Latextura de este queso es compacta,tierna y de sabor a afrutado . Recomendado para las dietas bajas en grasa.

Pa³s:	Espa ³ a
Regi³n/Autonom³-a:	Valencia
Zona:	Llosa de Ranes
Tipo de leche:	cabra
Maduraci³n:	3 meses
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurizaci³n:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	semi-graso
Presentaci³n T³-pica:	Piezas de 2,5 kg

[Vendor Information](#)