

## Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

### Tovall<sup>3</sup> bajo en grasa

15,00 €



El queso de Servilleta bajo en grasa es un producto típico de la región de Valencia. La maduración de este queso es de 3 meses. Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche pasteurizada. Este queso de cabra bajo en grasa, está elaborado con la técnica de trapo muy típica en Cataluña y Valencia. La textura de este queso es compacta, tierna y de sabor afrutado. Recomendado para las dietas bajas en grasa.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Valencia
<b>Zona:</b>	Llosa de Ranes
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduración:</b>	3 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-dura
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	semi-graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas de 2,5 kg

[Información](#)