

## 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 t<sup>3</sup>-pico de la regi<sup>3</sup>n de Valencia. La maduraci<sup>3</sup>n de este queso es de 3 meses. Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboraci<sup>3</sup>n es de cabra. Se hace con leche pasteurizada. Este queso de cabra bajo en grasa , est<sup>3</sup> elaborado con la t<sup>3</sup>cnica de trapo muy t<sup>3</sup>-pica en Catalu<sup>3</sup>a y Valencia. Latextura de este queso es compacta, tierna y de sabor afrutado . Recomendado para las dietas bajas en grasa.

<b>Pa<sup>3</sup>s:</b>	Espa <sup>3</sup> a
<b>Regi<sup>3</sup>n/Autonom<sup>3</sup>-a:</b>	Valencia
<b>Zona:</b>	Llosa de Ranes
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduraci<sup>3</sup>n:</b>	3 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-dura
<b>Pasteurizaci<sup>3</sup>n:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	semi-graso
<b>Presentaci<sup>3</sup>n T<sup>3</sup>-pica:</b>	Piezas de 2,5 kg

[Informaci<sup>3</sup>n](#)