

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Serrat Corroncoi

12,98 €



El queso Serrat de Corroncoi es un producto típico de la región de Adràll del Alto Urgell (Cataluña). Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboración es de oveja. Se hace con leche cruda, su fabricación es artesana. La coagulación es de tipo enzimático, la maduración dura unos 90 días mínimo. El queso es de pasta prensada, de color marfil con ojos irregulares y pequeños con una distribución más o menos homogénea. Piel lisa y cerosa. Gusto intenso, ligeramente lácteo, mantecoso al paladar y con retrogusto pronunciado típico de los quesos de oveja.

Países:	España
Región/Autonomía:	Cataluña
Zona:	Adrall
Tipo de leche:	oveja
Maduración:	3 meses mínimo
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	intenso
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	piezas de 0,5 Kg

[Información](#)