

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Tartera

21,15 €



Tartera es un queso procedente de Adrall (Catalunya) elaborado con leche cruda de vaca . Su coagulaci3n es de tipo enzim3tico, se utiliza cuajo de origen animal. El proceso de maduraci3n dura m3ximo unos 90 d3as. La piel se colonizada por hongos de todo tipo ,d3ndole al queso un aspecto de tierra y piedra, de aqu3- su nombre.

La pasta es de color entre amarilla y hueso, con ojos peque±os, irregulares y de distribuci3n m3is o menos homog3nea ,de pasta prensada ,textura el3stica y tacto cremoso.

El sabor es complejo y evolucionado, persistente, con un retrogusto largo y agradable, evocando s3bores s3 tostados y vegetales.

Pa3s:	Espa±a
Regi3n/Autonom3a:	Catalunya
Zona:	Adrall
Tipo de leche:	vaca
Maduraci3n:	3 meses
Tipo de pasta:	semi-blanda
Pasteurizaci3n:	Cruda
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	graso
Presentaci3n T3-pica:	Piezas de 2 kg aproximadamente

[Informaci3n](#)