

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Tartera

21,15 €



Tartera es un queso procedente de Adrall ( Catalunya ) elaborado con leche cruda de vaca . Su coagulación es de tipo enzimático, se utiliza cuajo de origen animal. El proceso de maduración dura mínimo unos 90 días. La piel se coloniza por hongos de todo tipo ,dándole al queso un aspecto de tierra y piedra, de aquí su nombre.

La pasta es de color entre amarilla y hueso, con ojos pequeños, irregulares y de distribución más o menos homogénea ,de pasta prensada ,textura elástica y tacto cremoso.

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

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Cataluña
<b>Zona:</b>	Adrall
<b>Tipo de leche:</b>	vaca
<b>Maduración:</b>	3 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-blanda
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Tª-pica:</b>	Piezas de 2 kg aproximadamente

[Información](#)