

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Lo cadinell

15,87 €



El queso Lo Cadinell es un producto típico de la región de Alt Urgell (Cataluña). La maduración de este queso es de 4 semanas. Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es medio. Queso de forma troncopiramidal, cremoso, de sabor más suave que Lo Pebrat y Serrat Gros que son quesos de la misma quesería Serrat Gros. La producción de este queso empieza en primavera y finaliza en otoño.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Cataluña
<b>Zona:</b>	Ossera
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduración:</b>	4 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas de 300 gramos aproximadamente y con forma troncopiramidal

[Vendor Information](#)