

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Lo cadinell

14,33 €



El queso Lo Cadinell es un producto t  pico 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 queseria Serrat Gros. La producción de este queso empieza en primavera y finaliza en otoño.

País:	España
Región/Autonomía:	Catalunya
Zona:	Ossera
Tipo de leche:	cabra
Maduración:	4 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	graso
Presentación T��pica:	Piezas de 300 gramos aproximadamente y con forma troncopiramidal

[Información](#)