

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Lo cadinell

14,33 €



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.

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

[Información](#)