

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## 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.

<b>País:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Catalunya
<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 T��pica:</b>	Piezas de 300 gramos aproximadamente y con forma troncopiramidal

[Información](#)