

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Lo Pebrat

14,33 €



El queso Lo Pebrat es un producto tÃ-pico de la regiÃ³n de Alt Urgell (CataluÃ±a). La maduraciÃ³n de este queso es de 6 semanas. Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboraciÃ³n es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es intenso. Queso de forma troncopiramidal ,cremoso y cubierto de pimienta por toda su superficie que le ofrece un sabor excepcional.Elaborado por la queseria Serrat Gros de Ossera. La producciÃ³n de este queso empieza en primavera y finaliza en otoÃ±o.

PaÃ±s:	-
RegiÃ³n/AutonomÃ-a:	-
Zona:	-
Tipo de leche:	-
MaduraciÃ³n:	-
Tipo de pasta:	-
PasteurizaciÃ³n:	-
Tipo de sabor:	-
Materia Grasa:	-
PresentaciÃ³n TÃ-pica:	-

[InformaciÃ³n](#)