

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Serrat Gros

18,17 €



El queso Serrat Gros es un producto típico de la región de Alt Urgell (Cataluña). Su pasta es blanda. La leche que se utiliza para su elaboración es de cabra. Se hace con leche cruda. Su sabor es intenso. Es un queso desurado y madurado lentamente dentro de una cueva natural, donde se va creando muy despacio. En los comercios lo encontramos envuelto con un trapo de algodón de color crudo, para una mejor conservación. Queso de pastor que se elabora desde la primavera hasta el otoño.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Cataluña
<b>Zona:</b>	Ossera
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduración:</b>	6 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	intenso
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas de 400 gramos aproximadamente y envuelto con un trapo de algodón

[Vendor Information](#)