

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Sbrinz

26,92 €



Sbrinz AOC proviene de la región de Lucerna, parte central de Suiza, y debe su nombre al pueblo de Brienz.

Son tierras escarpadas y de gran altitud, pero donde el clima es suave. Estas condiciones permiten que las vacas pascan en buenos prados, proporcionando así una leche excelente para elaborar un queso de primera calidad.

La variedad Sbrinz AOC está considerada como una de las más antiguas de Suiza, pero no se conocen con certeza sus orígenes.

El queso Sbrinz AOC se caracteriza por su pasta extra dura, fruto del proceso de maduración, que puede alargarse hasta los 40 meses. Su sabor intenso lo hace particularmente adecuado para servir en lonchas muy finas. Y su dureza lo hace perfecto para ser rallado, para utilizarlo en platos como el risotto italiano.

País:	Suiza
Región/Autonomía:	Andalucía
Zona:	Lucerna
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	Máximo 40 meses
Tipo de pasta:	dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	intenso
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Cuñas de 4Kg aproximadamente

[Información](#)