

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Maon Tierno

14,33 €



Queso tierno con una maduración de 4-6 semanas. Sabor lechoso, suave, ligeramente ácido y un poco salado en comparación con otros quesos tiernos. Se come solo o en preparaciones para repostería.

El cuajo se obtiene a partir de las flores de herbacol (*Cynara cardunculus*), que se recogen por San Juan, se secan y se guardan todo el año. La noche antes de usarlas se ponen en agua y al día siguiente se trituran para sacar el líquido que se mezcla con la leche para cuajarla.

País:	España
Región/Autonomía:	Islas Baleares
Zona:	Alaior
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	4 a 6 semanas
Tipo de pasta:	semi-blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Piezas de 2'8kg aproximadamente

[Información](#)