

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## 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 mezclará con la leche para cuajarla.

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

[Información](#)