

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Maon Fresco

14,33 €



Queso tierno con una maduraci3n de las tres semanas. Sabor lechoso parecido a la de la cuajada fresca, suave, ligeramente cido y un poco salado en comparaci3n con otros quesos tiernos. Se come solo o en preparaciones para reposteria .

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 a±o. La noche antes de usarlas se ponen en agua y al da siguiente se trituran para sacar el lquido que se mezclar con la leche para cuajarla.

Pa-s:	Espa±a
Regi3n/Autonom-a:	Islas Baleares
Zona:	Alaior
Tipo de leche:	vaca
Maduraci3n:	3 semanas
Tipo de pasta:	semi-blanda
Pasteurizaci3n:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	graso
Presentaci3n T-pica:	Piezas de 2,5kg

[Informaci3n](#)