

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Oveja con romero

24,04 €



Queso de leche cruda de oveja, de pasta prensada no cocida, tiene una curación de 4 a 6 meses. Está envejecido con hojas de romero que le da un sabor y carácter original. Proviene de Ciudad Real y su tamaño es de 2kg aproximadamente.

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| País: | España |
| Región/Autonomía: | Castilla-La Mancha |
| Zona: | Ciudad Real |
| Tipo de leche: | oveja |
| Maduración: | 4 a 6 meses |
| Tipo de pasta: | semi-dura |
| Pasteurización: | Cruda |
| Tipo de sabor: | intenso |
| Materia Grasa: | graso |
| Presentación Típica: | Piezas de 2kg aproximadamente |

[Vendor Information](#)