

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](#)