

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Tupi

8,56 €



Â

Originariamente, este queso, se hacÃ­a a partir del queso Serrat, de oveja, cuando el queso se rompÃ­a durante la fabricaciÃ³n, maduraba mÃ¡s de lo normal o tenÃ­a algÃºn tipo de anomalÃ­a, se picaba, se metÃ­a en una vasija de barro, denominado tupi-, se aÃ±adÃ­a leche de oveja, aceite y aguardiente o licor y posteriormente se tapaba con un trapo, con el fin de que el queso fermentara en contacto con el aire, sin estar con contacto con los posibles insectos.

Pasado dos o tres meses, dependiendo de las condiciones ambientales, , el queso se homogeneiza y se transforma en este queso untuoso e intensoÂ de textura cremosa y sabor intenso.

<b>PaÃ­s:</b>	EspaÃ±a
<b>RegiÃ³n/AutonomÃ­a:</b>	Catalunya
<b>Zona:</b>	Sort
<b>Tipo de leche:</b>	mixta
<b>MaduraciÃ³n:</b>	2 a 4 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>PasteurizaciÃ³n:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	fuerte
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>PresentaciÃ³n TÃ­pica:</b>	Tarros de cerÃ¡mica de 170gr.

[Vendor Information](#)