

Formatgeria Simó

Formatgeria Simó

Maón seco

24,90 €



Este Maón seco está producido en Alaior (Menorca) Se elabora con leche cruda de vaca frisona, es de pasta prensada no cocida. Es el queso más intenso de toda la gama de maones. Tiene un periodo de maduración de más de 5 meses, que hace posible la obtención de un sabor más evolucionado e intenso que a veces puede resultar picante. Su color es amarillento en el interior y marrón oscuro en el exterior, tiene una textura firme y un corte quebradizo, debido a su madurez y sequedad.

País:	España
Región/Autonomía:	Islas Baleares
Zona:	Alaior
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	Mínimo 5 meses
Tipo de pasta:	dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	fuerte
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Piezas cuadradas de 2,8 kg aproximadamente.

[Vendor Information](#)