

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Feta

16,35 €



Este tipo de queso es muy tradicional y aparece descrito hace cientos de años y se remonta, por lo menos, a la [Antigüedad clásica](#). La feta se elabora generalmente con leche de [oveja](#) o con una mezcla de leche de oveja y cabra, lo cual le daba un sabor bien definido, y un punto de sal derivado de sumergir el queso fresco en salmuera. Textura compacta y agujerada, color blanco y sabor salado.

Países:	Grecia
Región/Autonomía:	-
Zona:	-
Tipo de leche:	mixta
Maduración:	4 a 6 semanas
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	salado
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Pieza de 1kg en forma rectangular y cortada en porciones de 200gr.

[Información](#)