

## Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

### Tou dels Til.lers

26,83 €



Queso elaborado a partir de leche cruda de vaca, de pasta blanda autoescurrida , coagulaci3n enzim3tica y piel enmohecida con hongos blancos.Su maduraci3n es de tres semanas.Su sabor a humedad nos hace pensar en las setas y frutos secos.Su nombre tou ,quiere decir,blando en catal3n y hace referencia a su textura unttable

<b>PaÃs:</b>	EspaÃa
<b>Regi3n/AutonomÃa:</b>	Catalunya
<b>Zona:</b>	Sort
<b>Tipo de leche:</b>	vaca
<b>Maduraci3n:</b>	2 a 4 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurizaci3n:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentaci3n TÃpica:</b>	Piezas de 1 kg aproximadamente.

[Vendor Information](#)