

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Serrat del Tormo

29,71 €



Ellos se presentan como "una empresa familiar que se dedica a la elaboración de quesos con leche procedente de su explotación ovina". No utilizan ningún producto químico: los quesos están hechos únicamente y exclusivamente de leche, sal y cuajo. La corteza de los quesos de la Sierra del Tormo es natural, sin ceras ni fungicidas. De este modo, producen un producto de gran calidad.

Los quesos del Tormo están elaborados con leche de oveja de la propia explotación ramadera. Esta se ubica en la sierra del Tormo. Sus ovejas se alimentan al pie de la sierra en el término municipal de la Torre del Español.

Los quesos son de coagulación enzimática cuajada con cuajo animal, de pasta prensada y utilizan leche cruda de oveja, la maduración es larga unos 30 días.

Sabor intenso y persistente al paladar.

Países:	España
Región/Autonomía:	Tarragona
Zona:	Torre de l'Estudiant
Tipo de leche:	oveja
Maduración:	30 días
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	intenso
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	forma cilíndrica de 1250 de peso aproximadamente.

[Vendor Information](#)