

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Tronchó³n ,bajo en grasa

14,71 €



Queso de pasta prensada ,elaborado con leche de vaca, cabra y oveja pasteurizada.Su maduración es de 15 días .Su producción se desarrolla en la localidad de Jumilla,Murcia.Esta variedad de Tronchón es baja en grasa y bajo contenido en sal, ideal para las personas que siguen dietas bajas en grasa y sal.

Compacto al corte ,textura cremosa y sabor suave muy agradable en boca.

País:	España
Región/Autonomía:	Murcia
Zona:	Jumilla
Tipo de leche:	mixta
Maduración:	15 días
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	semi-graso
Presentación Típica:	Piezas cilíndricas de 2,2kg

[Información](#)