

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Torta del Casar

27,88 €



La Torta del Casar es un queso completamente natural, elaborado mediante métodos tradicionales a base de leche cruda de oveja procedente de ganaderías controladas, cuajo vegetal y sal, y madurado durante más de sesenta días. De corteza ligera y fina, semidura, su principal característica es su textura altamente cremosa, que hace que en determinados momentos de la maduración debe ser vendado para evitar que la pasta, de color entre blanco y marfil, pueda derramarse a través de las grietas de la blanda corteza. Con aromas lácticos y vegetales, y un gusto intenso y desarrollado, resulta fundente al paladar, muy poco salado y ligeramente amargo, característica esta que se debe al uso de cuajo vegetal.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Extremadura
<b>Zona:</b>	Cáceres
<b>Tipo de leche:</b>	oveja
<b>Maduración:</b>	60 días
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	intenso
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas redondas de 900 gramos

[Vendor Information](#)