

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)