

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Tetilla

13,42 €



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca frisona, pardo alpina, rubia gallega o el cruce de ellas. Su pasta es blanda, cremosa y uniforme. Con pocos ojos, de color marfil y sabor suave ligeramente ácido, láctico, mantecoso con un salado muy suave. Este queso madura entre 5 y 10 días. Típico del norte de España, Galicia, protegido por la denominación de origen de la zona.

Ideal para utilizarlo como postre acompañado con carne de membrillo.

Países:	España
Región/Autonomía:	Galicia
Zona:	A Coruña y Lugo
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	entre 5 y 10 días.
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Piezas cónicas de 1kg

[Información](#)