

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Maasdam

11,01 €



Queso holandés de leche pasteurizada de vaca ,semi-duro de corteza encerada ,su maduración es 4 semanas de sabor suave y afrutado.

Su textura es elástica y en su interior desarrolla unos agujeros redondos y grandes ,que recuerda al Emmental.Esta es una version con menos grasa alrededor de 20% de materia grasa.

Este queso se elabora a principios del siglo XX ,imitando al queso Emmental procedente de Suiza, queriendo dar a los consumidores un producto más económico .

Â

País:	Holanda
Región/Autonomía:	-
Zona:	-
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	4 semanas
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	graso
Presentación TÃ-pica:	Piezas redondas de 15 kg

[Información](#)