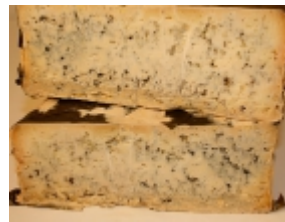


Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Cabrales

25,00 €



El queso Cabrales es un producto típico de Picos de Europa (Asturias). La maduración de este queso es de mínimo 8 semanas. Su pasta es blanda. Su sabor es fuerte. Tiene DOP (Denominación de Origen Protegida) desde 1991. El queso de Cabrales está elaborado con leche cruda de vaca o mezcla con leche de oveja y cabra. Es un queso vivo en el que el desarrollo de la flora láctica y la floridura de *Penicillium* le confiere, al finalizar la maduración, unas especiales características sensoriales que hacen que la calidad de este queso sea tan reconocida y valorada. Es fundamental para la calidad certificada que el queso sea sometido a una maduración mínima de dos meses en cueva natural.

Â

Países:	-
Región/Autonomía:	-
Zona:	-
Tipo de leche:	-
Maduración:	-
Tipo de pasta:	-
Pasteurización:	-
Tipo de sabor:	-
Materia Grasa:	-
Presentación Típica:	-

[Información](#)