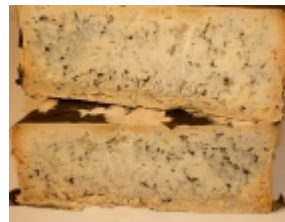


# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## 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

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

[Información](#)