

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Afuega'l pitu

12,69 €



El queso Afuega'l pitu es un producto típico de la región de Pravia, Cornellana, Salas, Morcón, Proaza y Ambás, parte centro-occidental de Asturias (Asturias). La maduración de este queso es de aproximadamente 60 días. Su pasta es dura. Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca. Su sabor es intenso. Tiene DOP (Denominación de Origen Protegida) desde 2008. Afuega'l pitu significa, en bable, "ahogar el pollo". Antiguamente, para saber si estaba bien hecho, se dejaba probar a un pollo y si este se ahogaba quería decir que el queso ya estaba bien curado.

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| País: | España |
| Región/Autonomía: | Asturias |
| Zona: | - |
| Tipo de leche: | vaca |
| Maduración: | aproximadamente 60 días |
| Tipo de pasta: | dura |
| Pasteurización: | Cruda |
| Tipo de sabor: | intenso |
| Materia Grasa: | graso |
| Presentación Típica: | truncocónica |

[Información](#)