

## Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

### Arzúa Ulloa

7,69 €



El queso Arzúa Ulloa es un producto típico de A Coruña y Lugo (Galicia). La maduración de este queso es de 15 días. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es suave.

<b>Países:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Galicia
<b>Zona:</b>	A Coruña y Lugo
<b>Tipo de leche:</b>	vaca
<b>Maduración:</b>	15 días
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	suave
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	pieza de 1kg

[Información](#)