

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)