SAN SIMON DOP

CODICE	40213
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg circa

Formaggio galiziano di origini celtiche, leggermente affumicato

DESCRIZIONE	Latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Dalla forma piuttosto originale di un cono, ha una crosta sottilissima di colore nocciola; la pasta è di colore giallo paglierino scarico, compatta e priva di occhiatura
SAPORE	Dolce con note di burro cotto che si sposano elegantemente con i sentori di affumicato
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
CURIOSITÀ	La forma ricorda una trottola, uno strumento della tradizione celtica; secondo la leggenda, le origini di questo formaggio risalirebbero alla civiltà Castreña, discendente dalle tribù celtiche
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per essere utilizzato nei risotti o nella pasta, oppure provatelo nelle tapas con del polpo

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.