

## SAN SIMON DO



<b>CODICE</b>	40213
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	1 kg circa

Formaggio galiziano di origini celtiche, leggermente affumicato

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce con note di burro cotto che si sposano elegantemente con i sentori di affumicato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 45 giorni
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto per essere utilizzato nei risotti o nella pasta, oppure provatelo nelle tapas con del polpo