

PRODUCTOR	WEB	LLET	ORIGEN LLET	TRACTAMENT TÈRMIC	TIPUS DE QUALLADA	MADURACIÓ (setmanes)	ALTRES
-----------	-----	------	-------------	-------------------	-------------------	----------------------	--------

CONFORT	<b>Rodó de cendra</b>	Formatgeria La Frasera					Formatge de pasta tova	2	
	<b>Garrotxa</b>	Formatges Blancafort					Quallada mixta	6	Formatge cremós, sabor làctic a nata amb un punt d'acidesa. Pell florida gris que recorda a xampinyó i bodega
	<b>Kuadrat</b>	Tros de sort					Formatge de pasta tova i pell florida blanca	3	Sabor net i franc, amb una acidesa làctica molt suau que recorda a la mantega fresca, amb aromes finals que recorden els xampinyons crus i la fruita seca verda. Textura suau, cremosa i untuosa
	<b>Lligat ovella</b>	Formatges Camps					Formatge de quallada enzimàtica i pell rentada	8 o més	Sabor lacti i mantegós, amb una acidesa equilibrada. Aroma a bolets i i lleugera olor a fongs.
	<b>Vaca de Pastura</b>	Làctics Ubach					Formatge de quallada enzimàtica i pell rentada	8 o més	
CLÀSSICA	<b>Mató de Montserrat</b>	Cal Pujolet					Formatge de quallada enzimàtica i pell rentada	Fresc	Textura agradable, lletosa i fresca
	<b>Garrotxa</b>	Bauma					Quallada mixta	6	Formatge cremós, sabor làctic a nata amb un punt d'acidesa. Pell florida gris que recorda a xampinyó i bodega
	<b>Puigpedrós</b>	Moli de Ger					Formatge de pasta tova i crosta rentada	8 o més	
	<b>Ros</b>	Formatges Can Pujol					Formatge de quallada enzimàtica	8 o més	
	<b>Blau d'Osona</b>	Moli de la Llavina					Formatge blau	8 o més	
ATREVIDA	<b>Tendre amb pebre negre</b>	Cal Quiteria					Formatge de quallada mixta	3	
	<b>Floral</b>	Mas Claperol					Formatge de quallada enzimàtica	8 o més	Formatge madurat amb orenga i pell rentada amb mel
	<b>Roig</b>	Formatgeria de Clua					Formatge de pasta tova	6	Recobert de pebre vermell dolç fumats
	<b>Rustic</b>	Formatgeria Mas Rovira					Formatge de quallada enzimàtica	8 o més	Pasta dura i força elàstica, gomosa i fundent. Gust complexe, lleugerament picant, amb notes herbàcies, fruits secs, amb una certa dolçor i matisos torrefactes. Madurat en antigues tines de vi.
	<b>Blau Bufala</b>	Formatges Muntanyola - Fundació Ampans					Formatge blau	6	
DESCOBERTA	<b>C'mon Bri</b>	Formatges Riudavets					Formatge de pasta tova	3	
	<b>Coll Senyorit</b>	Mas el Liadré					Formatge de pasta tova i pell rentada	4	
	<b>Torrat</b>	Mas El Garet					Formatge de quallada enzimàtica	24	Ecològic. Extra cremós de textura tancada i elàstica. En boca és llaminer, envoltent i profund, amb aromes finals de nous i fruits secs.
	<b>Tina</b>	Cal Cantaré					Formatge de quallada enzimàtica, pasta premsada i escorça natural raspallada	72	
	<b>El Gran Pep</b>	St gil d'Albió					Formatge de quallada enzimàtica	36	Saborós, certa cremositat i equilibrat.

Totes les taules aniran acompanyades de:

Quely

Codonyat Capell



Cabra



Ovella



Vaca



Búfala



Llet crua



Llet pasteuritzada



Llet comprada a Catalunya



Llet de ramat propi