



Formatges Camps



Producte FORMATGE TENDRE DE CABRA

Comarca Pla d'Urgell

Contingut 600 gr. Peça sencera

300 grs. Mitja peça

Presentació Envasat al buit

Formatge Artesà de Cabra

Formatge tendre d'un color blanc, lleugerament grogós per fora, de gust suau, aromàtic i una mica salat



Producte FORMATGE CURAT GARROTXA DE CABRA

Comarca Pla d'Urgell

Contingut 600 gr. Peça sencera

300 grs. Mitja peça

Presentació Envasat al buit

Formatge Artesà de Cabra

Formatge madurat amb fongs a la pell, El seu sabor és nítid, suau, lleugerament àcid i fonedís al paladar



Producte FORMATGE DE LLET CRUA DE CABRA

Comarca Pla d'Urgell

Contingut 1000 gr. Peça sencera

500 grs. Mitja peça

250 grs. Quart de peça (cunya)

Presentació Envasat al buit

Formatge Artesà de Cabra

Formatge madurat de pell florida i textura poc elàstica, de gust intens i definit, característic del formatge de llet crua.



Formatges Camps



Producte **FORMATGE BLAU DE CABRA**

Comarca Pla d'Urgell

Contingut 700 gr. Peça sencera

350 grs. Mitja peça

Presentació Envasat al buit

Formatge Artesà de Cabra

Formatge de gust fort i desenvolupat, molt cremós que omple el paladar. La crosta és de color marronós, l'interior és compacte però amb cavitats plenes de fongs verd blavosos, la massa restant es grogenca, serrada, virtuosa i molt cremosa.



Producte **TACS DE FORMATGE CURAT AMB OLI**

D'OLIVA VERGE EXTRA

Comarca Pla d'Urgell

Contingut Pot Vidre 0,25 litres

Formatge Artesà de Cabra

És un formatge madurat de gust fort de color blanquinós i de textura compacta, amb oli d'oliva verge extra.



Producte **TACS DE FORMATGE TENDRE AMB OLI**

D'OLIVA VERGE EXTRA

Comarca Pla d'Urgell

Contingut Pot Vidre 0,25 litres

Formatge Artesà de Cabra

El gust pot ser lleugerament àcid o làctic de color blanc intens i textura tova.

Productes d'Origen Artesans

**productes
d'origen artesans**

FORMATGES VILAVELLA

Basturs és un petit poble situat al peu de la muntanya de Sant Corneli, on des de fa mig any s'elaboren una deliciosa varietat de formatges artesans de cabra. Què us en podrien dir?

Des del nostre punt de vista som artesans, nosaltres produïm la llet amb les nostres cabres, alimentades de la millor manera per obtenir una bona matèria prima per fer formatge. Elaborem quan la llet és fresca, mai amb llet de més de un dia, i amb els processos que hem après de mestres formatgers i la nostra pròpia experiència. Hem volgut elaborar diferents tipus de productes, doncs no tots els gustos són iguals, ni els formatges tenen el mateix consumidor.

Treballem amb llet pasteuritzada, però també tenim peces més madures de llet crua. Aprofitem el millor de l'entorn i tot allò que la terra ens dóna: panses i ametlles, pròpies i de casa nostra, perquè no volem decebre en cap detall, a nosaltres mateixos i tampoc a vosaltres.

Per això elaborem formatges que també consumim, esperant que us agradin. I per això, us ho podem garantir, tenim cura de cada detall.



Producte **FORMATGE DE CABRA AMB TARONJA**
Comarca Pallars Jussà

Contingut: 400 grs. Aprox.



Producte **FORMATGE DE CABRA AMB ROMANÍ**
Comarca Pallars Jussà

Contingut: 400 grs. Aprox.



Formatge Curat amb Pebre

Producte **FORMATGE DE CABRA AMB PEBRE**
Comarca Pallars Jussà

Contingut: 400 grs. Aprox.



Formatge amb Cacao

Producte **FORMATGE DE CABRA AMB CACAO**
Comarca Pallars Jussà

Contingut: 400 grs. Aprox.

Productes d'Origen Artesans

**productes
d'origen artesans**

FORMATGES VILAVELLA

Formatge català elaborat amb llet d'altíssima qualitat. Aquest formatge madurat de cabra destaca per la seva magnífica evolució en boca i un comiat molt agradable. És ideal per a iniciar-se al tast.

D'escorça florida gris i pasta marfil segons temps de maduració, presenta al tall una textura compacta i tova, que en boca resulta una textura untuosa que s'allarga al paladar. L'olor és humida, de bosc, i en la seva entrada en boca apareix un punt baix d'acidesa, acompanyat de notes de fenc i un final de fruit sec cru. El regust és amarg, suau, amb una persistència que varia segons el temps de maduració i untuositat de la pasta. Ideal per a: menjar acompanyat de fruita fresca com préssecs, albercocs i fruita seca, nous. Marida amb vins de curta criança, poca astringència i poca acidesa, essent ideals des de blancs amb fusta fins a negres merlot syrah. A la cuina: per a gratinar verdures, amanides tèbies amb formatge de cabra, risottos i salses de formatge.



Producte **FORMATGE DE CABRA CORBA SEMI**
Comarca Pallars Jussà

Contingut: 400 grs. Aprox.



Producte **FORMATGE DE CABRA FORT (CURAT)**
Comarca Pallars Jussà

Contingut: 400 grs. Aprox.