La cultura del formatge artesà, *a les teves mans*

CATÀLEG | 2022

Descobreix més escanejant el QR!

AVICSA
CHEESEPEANTE
FORMATGES AMB ÀNIMA

ESCOLLIR ARTESANIA, PRODUCTE DE *proximitat*

CHEESEPEANTE
FORMATGES AMB ÀNIMA

El perquè del projecte s'hi relaciona directament. Artesania, proximitat i un estil de vida que dóna forma i valor a l'elaboració de formatges artesans.

Segons els experts, el formatge és un producte que completa força bé la nostra dieta mediterrània i aporta un gran valor en gastronomia. Nosaltres, diem molt més que això, perquè tractem el formatge com un tresor. A Avicsa, aquest producte significa **els valors, les històries i l'esforç** que s'amaguen darrere de cada elaboració.

Per això, formem part de **Cheesepeante**, un projecte ric, obert i dinàmic on els formatges artesans tenen el principal protagonisme. Aquest projecte és el que s'encarrega de presentar les elaboracions d'un conjunt de petites **formatgeries artesanes** amb identitat pròpia i amb una història darrere de cada formatge, de cada persona.

Des d'Avicsa, defensem aquestes petites produccions i la seva proximitat, ja que s'elaboren amb processos manuals i amb **llet KM0**, ja sigui de ramats propis o de granges properes. Amb tot això, el resultat en les peces làctiques són formatges referents en cada tipologia.

Amb Cheesepeante, també hem viatjat i descobert diferents llocs relacionats amb el formatge, com fires i mostres gastronòmiques, amb l'objectiu de trobar, conèixer i compartir opinions amb grans professionals del sector. I ens hem adonat que és un gran privilegi tenir tots aquests formatges i poder oferir i compartir l'experiència amb tots vosaltres.

Benvinguts/des a la nostra cultura i comunitat formatgera!

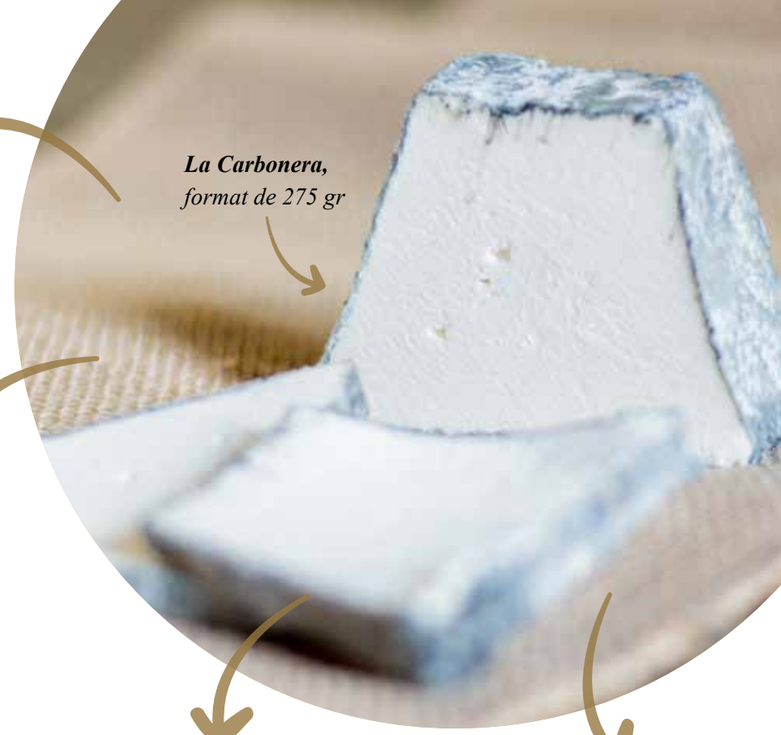
Parmesano,
format de 2 kg

Luna negra,
format de 275 gr

Pots consultar més informació a les nostres xarxes socials:

@cheesepeanteavicsa

Cheesepeante és un projecte ric, obert i dinàmic que evoluciona constantment. Igual que l'elaboració dels seus formatges, el projecte s'adapta a la temporada dels diferents tipus de llet i cicles biològics dels animals, així com dels temps de maduració necessàris per a cada peça.



La Carbonera,
format de 275 gr

Sabor i textura

La diferència en els mètodes d'elaboració i els ingredients donen la facilitat de reconèixer un formatge artesà, gràcies a la textura i el sabor que els fa únics.

Valoració i consciència

El projecte dona molt valor a la feina i la dedicació dels mestres formatgers darrere de cada peça.

Prestigi i reconeixement

Els formatges artesans aporten exclusivitat i personalització en qualsevol elaboració.

Llet KM0

L'origen és en ramats propis o en granges properes, a pocs quilòmetres de la formatgeria.

Castanya de cabra
format de 400 gr

ASSESSORAMENT *gastronòmic*

Cheesepeante no és només la venda de formatges, sinò que és **compartir, viure i oferir experiències** gastronòmiques selectes i exigents. Per això, teniu l'oportunitat de rebre un **assessorament professional i específic** segons els vostres objectius. De la mà de Javier Campo, el projecte es posa a la vostra disposició per confeccionar les vostres cartes, degustacions, taules de formatges, esdeveniments...

Es tracta d'un servei que eleva la teva experiència gastronòmica i, com a conseqüència, la dels teus clients. No només pel producte en sí, sinò també per la seva **combinació i acompanyament** ideal reforçant sabors i textures en les elaboracions artesanes, úniques ja en sí mateixes.

AVICSA
sabors selectes

crema de formatge

(6418) CREMA DE QUESO CON TRUFA TARRO 150 GR

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca

Format de venda: 150 gr

Maduració: - **Quall:** - **Coagulació:** -

Origen: València

Crema de formatge elaborada amb llet pasteuritzada de vaca molt suau i cremós. També s'utilitza sèrum de mantega, nata, bolets i tòfona negra, la qual aporta el principal matís de sabor.

taules de formatges

Formats diferents, innovadors i creatius per degustar els formatges artesans. La crema de formatge és ideal per untar en torrades o acompanar-la de crackers de pa o en verdures en crudité.

(8198) TABLA QUESOS "FROMMELIER" 150 G

Taula de formatges de 5 varietats de 30 g cadascuna.

Inclou els formatges Queixo tierno, Trufado Campoveja, 4 Picos, Gran Conte Nero i Blue Shropshire.

(8197) TABLA QUESOS CATALANA "SENTIMENT" 125GR

Taula de formatges de 5 varietats de 25 g cadascuna.

Inclou els formatges Altejó, Lo Puntal, Barroc, Fusió i Blau Ceretà.

maridatges

Maridatges entre formatges artesans i begudes del nostre celler. I creiem que cal poc més per aconseguir una experiència gastronòmica única i diferent. En la nostra revista, hi trobaràs la secció "Maridatges", combinacions ideals per compartir cada producte amb el màxim sabor.

El resultat de tot es converteix en un bon aliat per augmentar la vostra categoria i nivell gastronòmic en qualsevol àmbit.

Consulta-la a la nostra pàgina web i aprén més sobre els formatges artesans!

www.avicsa.com

Coneixes la nostra revista gastronòmica?

www.avicsa.com

FORMATGES DE VACA

(7299) FERMIÓ ECOLÒGIC - FORMATGES LA BALDA

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 125 g
Coagulació: Ácid-láctica **Quall:** Animal
Maduració: 10 dies des de la sortida de fàbrica. Consum preferent de 8 setmanes. Consum recomanat durant les últimes 4 setmanes.
Origen: Vall de Llémena (Girona)

Es tracta d'un formatge de pasta tova molt cremosa, de pell florida blanca i caràcter làctic. És semblant al Saint Marcellon francès i, a mesura que madura, va passant de cremós a liquat, aconseguint un sabor molt més pronunciat.

(8084) GOLANY ECOLÒGIC - FORMATGES LA BALDA

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Peça de 300 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal
Maduració: 30 dies aprox.
Origen: Vall de Llèmena (Girona)

Podria dir-se que és com un "reblochón" català. És un formatge de pasta tova i escorça mixta (florida i rentada). La pasta és groguenca, té una textura cremosa i untuosa, la qual, amb el temps, va proteolitzant fins que arribar a liquar-se.

(8089) MANYAC - LA XIQUELLA

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Peça de 220 g
Coagulació: Mixta **Quall:** Animal
Maduració: Entre 15 i 20 dies
Origen: Vall d'en Bas (Girona)

Formatge de pasta tova no cuita, sense premsar i amb l'escorça florida. El seu sabor és suau, agradable i aromàtic, amb una olor d'intensitat mitjana a vegetals i humitat i amb una textura sedosa i untuosa.

(8091) XIROI - LA XIQUELLA - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Peça de 2 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 60 i 90 dies
Origen: Vall d'en Bas (Girona)

Formatge semicurat gas, de pasta premsada, entre semi tova i semidura, però bastant cremosa. Ideal per *raclettes*, fondues o per gratinar al forn. La seva escorça està rentada de color taronja-vermellosa.

(8092) BASALT - LA XIQUELLA - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Peça de 2 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 60 i 90 dies
Origen: Vall de Llémena (Girona)

Formatge semicurat gras, de pasta premsada, entre semi tova i semidura. És molt semblant al Xiroi, però amb l'escorça rentada amb cervesa negra artesana. Aquest fet fa que tingui un sabor de llevat a l'escorça i un color més fosc.

(7393) PUIGPEDRÓS - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 500 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: mínim 2 mesos
Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge d'escorça rentada, de coloració taronja, amb una olor intensa i matisos florals a la pasta que la llet li transmet. La seva textura i sabor afavoreixen un gust llarg i persistent en boca al final. És ideal per companyar-lo amb fruits secs, fruita o amb un vi Sauvignon Blanc.

novetat

(9099) (8986) GERA (RACLETTE) 8KG // 1/2 4 KG - MOLI DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 8 kg i 4kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 3 mesos
Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge tipus raclette d'escorça rentada amb salmorra, responsable del color ataronjat. És de textura molt suau i cremosa i es fon molt fàcilment sense necessitat d'escalfar-lo, aportant un sabor més aviat intens. És ideal per fondre i utilitzar-lo en hamburgueses, carns, fondue... ja que la seva cremositat és excel·lent.

novetat

(9279) FORMATGE ROQUES BLANQUES 500G - MOLI DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 500 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 3 mesos
Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge d'escorça natural amb floridura i cendra de sabor intens. És de textura ferma i elàstica, amb un bon equilibri d'acidesa. Presenta aromes làctics, amb tocs de sotabosc força persistents. Es pot acompanyar fàcilment amb fruits secs torrats, pans o amb un vi negre de llarga criança.

(7394) ALTEJÓ - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 500 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: de 4 a 6 mesos
Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge de pasta cuita a 45ºC i escorça florida natural, lleugerament elàstic a la boca. Aporta un pronunciat sabor a bolets i a bosc, transmetent així una personalitat molt remarcada de l'entorn on s'elabora. Presenta forats bastant homogenis a la pasta a causa de la seva maduració més llarga dins la càmera.

(6395) MAHÓN "MUA" CON CAMOMILA - SON MERCER DE BAIX

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 350 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: mínim 45 dies
Origen: Ferreries (Menorca)

Formatge de maó, amb escorça natural florida amb tons blancs. És de pasta ferma i compacta, de textura semi tova, molt cremosa i que es fon al paladar. Durant la seva maduració, es volteja un a un amb freqüència, respatllant també l'escorça com a fase final. Les fruites fresques o pans salats en poden ser uns bons acompanyants.

(6396) MAHÓN SEMICURADO - SON MERCER DE BAIX

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 2,2 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Natural de vedella
Maduració: entre 2 i 3 mesos
Origen: Ferreries (Menorca)

Formatge de maó de textura semitova amb escorça natural que li aporta una olor làctica i de cava humida. És molt mantegós amb bona solubilitat. Aporta també una agradable acidesa, que es barreja amb notes de mantega i regust a fruits secs. És ideal per a taules de formatge com a "Formatge de Maó" diferenciador.

(6397) MAHÓN CURADO - SON MERCER DE BAIX

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 2 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Natural de vedella
Maduració: entre 6 i 8 meses
Origen: Ferreries (Menorca)

Formatge de maó amb escorça natural que conserva una acidesa molt elegant i ben integrada en tota la peça. D'olor intensa i de gust d'alta presistencia en boca, amb tocs de notes salines, que encaixa molt bé amb fruits secs o melmelades.

(7380) TETILLA DOP GALLEGO - CAMPO CAPELA

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 800 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: mínima de 10 dies
Origen: A Coruña (Galícia)

Formatge tendre gras amb D.O. Tetilla; el primer de la D.O. elaborat amb llet crua. El seu sabor és natural de llet amb tocs de iogurt i amb una cremositat molt alta que s'accentua si el formatge està a temperatura ambient. Ideal per consumir amb melmelades, gelees o codony.

(7660) FRESCO DOP CEBREIRO - STO. ANDRE

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca **Format de venda:** 500 g
Coagulació: Mixta **Quall:** Animal
Maduració: 7 dies **Origen:** Lugo

Formatge fresc de textura fina, pasta blanca, untuosa i que es fon al paladar, lleugerament àcid. Premiat successivament al Salón de Gourmets, es tracta d'un formatge únic en la seva categoria, el qual també permet múltiples aplicacions. Es pot consumir sol, amb melmelada i fins i tot fer-li un escabetxat.

Internacionals

(6420) (6472) (6473) MORBIER - MARCEL PETITE

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 6 kg, 3 kg (1/2) i 1,5 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 3 i 6 mesos **Origen:** França

Formatge de pasta més aviat elàstica, que s'identifica ràpidament per la seva capa de cendra a l'interior. Aquest reconegut formatge francès aporta un sabor ric i cremós, suau i amb regust a mantega i nata. S'elabora al petit poble de Morbier, a la zona de francesa de Comté.

(6419) COMTE AOP ELEGANCE 12 M - MARCEL PETITE

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Porció de 3,5 kg aprox.
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 10 i 12 mesos
Origen: França

Formatge francès amb D.O.P, afinat per la prestigiosa formatgeria Marcel Petite, a la regió alpina francesa de Jura, a 2000 metres d'altitud.

(7377) COMTE AOP GELINOTTE "ROUGE" 24 M

- SEIGNEMARTIN - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: Porció de 3,5 kg aprox.
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 24 mesos
Origen: França

Formatge francès amb D.O.P, afinat a Nantua, al sud de la regió alpina francesa de Jura. Seignemartin ens ofereix un formatge més potenc que el Marcel Petite, elaborat només amb llet de primavera, on s'obté un formatge amb més caràcter i diferent. Degut a aquest ús de la llet estacional, les maduracions del formatge es compten per nombre d'estius.

(7378) COMTE AOP GELIN. "BLEUE" 36 M

- SEIGNEMARTIN - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: Porció de 3,5 kg aprox.
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 36 mesos
Origen: França

Els Comtés de 24 mesos més seleccionats es guarden per a una maduració de fins a 12 mesos més, arribant a un total de 36. Es troben sabors més potents, cristal·litzacions de caseïna i amb notes de fruits secs i torrats a causa de la llarga maduració.

(6426) REBLOCHON DE SAVOIE A.O.P FERMIER 500G PACCARD

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 500 gr
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 4 i 5 setmanes
Origen: França

La història d'un Reblochón Paccard comença amb 8-10 dies, quan encara està verd. Així, surt de la granja per arribar a les càmares, cuidant-lo cada dia i donant-li la volta i fregar-lo amb aigua i sal al mateix ritme. Sense dubte, el seu sabor és només comparable amb la seva cremositat i la seva versatilitat.

(8703) QUESO BRIE DE MEAUX 2,8 KG DONGE - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 2,8 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 5-8 setmanes
Origen: França

Es tracta d'un dels formatges francesos més reconeguts, d'una cremositat excel·lent, molt equilibrat i suau. Aporta tocs de sabor a mantega i llet i és ideal consumir-lo a temperatura ambient per potenciar encara més la seva textura.

(8210) QUESO MIMOLETTE VIEILLE - FERMIER - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 2,8 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 24 mesos
Origen: França

De pasta densa, seca i ataronjada degut al colorant natural de l'achiot. És de sabor intens amb tons forts i àcids i amb matisos de fruita i avellana torrada. La seva escorça presenta petites cavitats desenvolupades per l'àcar del formatge, causant també del seu aspecte polsós i foradat.

(6422) (6475) GOUDA SABOR ACEITUNAS Y TOMATE SECO - LANGOED KAAMPS

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 8 kg i 4 kg (1/2)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: Holanda

De formatges gouda holandesos industrials n'hi ha molts, però encara queden granges que treballen per donar la màxima diferenciació de manera artesana. Landgoed Kaamps té ramaderia pròpia de 225 vaques, amb les que elabora els seus formatges. Aquest en concret aporta un sabor remarcat a tomàquet i olives, on s'utilitzen productes naturals, sense conservants ni colorants i amb escorces rentades amb salmorres.

(6425) (6476) GOUDA CON PESTO VERDE - BOER'N TROTS

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 4,5 kg i 2 kg (1/2)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: Holanda

Formatge que presenta una potència de sabor i gust a pesto, molt més remarcable i natural si el comparem amb una peça industrial. També aporta tocs florals i una textura molt més suau i untuosa. Pot ser versàtil, així com destacar en qualsevol taula de formatges gràcies al seu color.

(6424) (6478) GOUDA CON CHAMPIÑÓN Y SETAS - BOER'N TROTS

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 4,5 kg i 2 kg (1/2)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: Holanda

Formatge holandès de llet de vaca, untuós i amb sabor de sotabosc degut als trossos que presenta de bolets, castanyers i ceba tendra. S'elabora amb llet de de ramaderia pròpia, potenciant la sostenibilitat i tots els recursos de proximitat.

(6423) (6481) GOUDA CON MIEL MIL FLORES - BOER'N TROTS

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 12 kg i 3 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 6 mesos **Origen:** Holanda

Gouda de pasta semidura, el qual aporta matisos dolços a causa del seu rentat amb mel d'acàcia. També amb tocs de sabor a caramel, la seva textura és més trencadissa.

(9225) (9246) QUESO GOUDA MOSTAZA 8KG // 1/4 2KG - VAN'T ERF

novetat

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 8 kg i 2 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos **Origen:** Holanda

Formatge gouda de llet crua de vaca amb tocs suaus de sabor a mostassa, present homogèniament a la pasta. és ideal per fondre en hamburgueses o presentar en amanides. El ramat d'on prové la llet està situat a pocs quilòmetres de la formatgeria.

(9226) (9253) QUESO GOUDA JERSEY TC S/S 4KG // 1/2 2KG - KAASLUST

novetat

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 4 kg i 2 kg (1/2)
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 4 i 6 mesos **Origen:** Holanda

Formatge amb acabats similars d'un Gouda però elaborat amb un motlle diferent, més petit de l'habitual. Presenta un color groguenc, ja que la llet prové de vaques de ramat propi que mengen més herba a les pastures i tenen més greix. Amb presència de tirosina, el seu sabor recorda a mantega.

(9227) (9254) QUESO GOUDA GRANJA VIEJO 16M 16KG // 2KG (1/8) - VAN SMAAK

novetat

Tipus de llet: Crua i cuita de vaca
Format de venda: 16 kg i 2 kg (1/8)
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 16 mesos **Origen:** Holanda

Formatge de llet crua i cuita a 50ºC, més dolç i llarg en gust. Presenta tocs cruixents degut a la tirosina, ocasionada pels seus 16 mesos de maduració. És un formatge tradicional holandés, de granja, on les vaques pròpies pasturen els 365 dies de l'any. Aquesta formatgeria només elabora entre 3 i 4 formatges al dia, fet que li aporta una exclusivitat remarcable.

(6739) (8171) EMMENTALER AOP GOTTHELF SLOW FOOD - GOURMINO

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 1/8 de porció de 2-3 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 14 mesos **Origen:** Suïssa

Formatge suïs de pasta dura amb fermentació propiònica, amb forats rodons de 2 a 4 cm de diàmetre. S'elabora a la muntanya, posant en valor l'Slow Food, i on resta durant 14 mesos en una cova subterrània a 0,5km sota terra. És de llet crua de vaca, amb textura ferma i aroma i sbaor típics de l'Emmental, amb un toc dolç al final.

(6740) GRUYÈRE AOP RESERVA - GOURMINO

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 1/8 de porció de 4 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 18 mesos **Origen:** Suïssa

Formatge suïs alpí de gust llarg i potent i de textura suau, lleugerament humida i una mica trencadissa. També posa en valor l'Slow Food, amb una maduració lenta a la muntanya i amb els ingredients més naturals i ecològics possible.

(8088) (8138) HORNBACHER - GOURMINO

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Peça de 6 kg o 1,5 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 12 mesos **Origen:** Suïssa

Dels productes de Gourmino, neix aquesta joia de formatge de muntanya elaborat amb llet d'estiu de les vaques que pasturen lliurement. Amb la seva llarga maduració, cocció i premsat de la pasta, arriba a generar cristalls de caseïna. La seva olor és a avellana torrada, mantega i té un sabor floral i de nous.

(8702) QUESO TALEGGIO 1,8 KG - CASARRIGONI - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 1,8 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 2 mesos aprox. **Origen:** Itàlia

Formatge que prové de Lombardia, de pasta compacte, fina i suau. Es fon la boca i el seu sabor aporta tocs afruitats i notes d'ametlle torrada, amb un final cremós. Presenta una escorça rentada de color ataronjat fosc i sense esquerdes. És ideal tant per treballar-lo fred com calent.

FORMATGES BLAUS

(8704) QUESO PARMESANO REG. MONTAGNE 24M. CUÑA 2 KG 1/16 - GIORGIO CRAVERO

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 24 mesos
Format de venda: porció de 2 kg
Quall: Animal
Origen: Itàlia

De sabor dolç bastant peculiar, amb notes picants i astringents. Tot i que és un formatge molt curat i amb textura granulosa i seca, presenta una cremositat inusual. D'escorça dura i amb aromes afruitats, de mantega i fruits secs, aquest parmesà granulós i terrós, s'elabora a la formatgeria Giorgio Cravero, de gran prestigi i afinadors de formatges des de 1855.

(6417) (7662) (6416) GRAN CONTE NERO STRAVECCHIO

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 1 kg, 1/2 peça o 4,5kg
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 30 mesos
Quall: Vegetal
Origen: Itàlia

Formatge de pasta dura, de llarga maduració, el qual aporta una explosió de sabors, intensos i profunds, que recorden al parmesà. La mitja peça ve amb un suport de fusta.

(7395) BLAU CERETÀ - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 3 mesos
Origen: La Cerdanya (Girona)
Format de venda: 800 g
Quall: Animal

Formatge blau cilíndric, amb un sabor suau però intens, no excessivament blavós pel Penicillium. La seva pasta és ferma i untuosa, amb contrapunts picants i salats.

(9385) FORMATGE SECRET BLAU - EL MIRACLE - *Producte d'encàrrec*

novetat

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: Discos de 350 gr
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 2 i 3 mesos
Quall: Animal
Origen: Riner (El Solsonès)

Formatge elaborat a partir de la influència dels famosos formatges blaus anglesos. El Penicilium Roqueforti aporta les característiques venes blaves punts verds dins la pasta. És de sabor intens i d'una equilibrada salinitat. Es tracta d'un dels pocs formatges blaus catalans elaborats amb llet d'ovella.

(9295) QUESO AZUL DE CABRA 2KG - ARGUDO novetat

Tipus de llet: Crua de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 1 mes
Format de venda: 2 kg
Quall: Animal
Origen: Màlaga

Formatge elaborat amb llet de ramat propi amb matissos de fongs, bolets i bosc. La seva textura és una mica trencadissa, diferenciant-lo de la certa cremositat que caracteritza els formatges blaus. El Penicilium roqueforti s'introdueix a la pasta de forma manual, i aporta un sabor suau i poc salat.

(8656) QUESO AZUL "OJOS AZULES"
800 gr - MAS DEL TANO - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: De 2 a 3 mesos
Format de venda: 800 gr
Quall: Animal
Origen: Fraga

És un dels formatges blaus atípics, ja que no presenta la típica textura cremosa, sinò que la seva pasta és més aviat trencadissa. Aquest fet li aporta un major grau de versatilitat a l'hora del seu consum. És d'escorça natural florida amb sabor persistent, olor suau i un extra de salinitat.

(6411) D.O.P CABRALES "LA MAYADA"

Tipus de llet: Crua de vaca, cabra i ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 5 i 9 mesos en cova
Origen: Cabrales (Astúries)
Format de venda: 2 kg
Quall: Animal

D'escorça tova, fina i una mica enganxosa. Es tracta d'un formatge de pasta semi tova, blanc ambre i amb petits ulls verd-blavosos. Aporta un sabor intens però elegant i és molt persistent a la boca.

(8326) CABRALES "EL TEYEDU" 2 KG

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Mixta
Maduració: Entre 60 i 120 dies
Origen: Astúries
Format de venda: 2 kg
Quall: Animal

És un formatge de sabor complex i els seus aromes són a vegetals, fongs i fruits secs. La seva textura és extremadament cremosa, no mostra saporització i el seu gust en boca va augmentant per acabar lleugerament picant i amb un toc amarg agradable i llarg. Es tracta d'un dels formatges més premiats a Espanya.

(6413) PRIA TRES LECHES AZUL

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella, vaca i cabra

Format de venda: discos de 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica i làctica

Quall: Animal

Maduració: 2 mesos

Origen: Pría (Astúries)

Formatge elaborat amb la barreja de llets d'ovella, vaca i cabra, suaument fumat i amb aromes làctics. És de pasta semi tova, de textura cremosa i molt suau i lleuger al retrogust.

Internacionals

(6421) BLUE SHROPSHIRE - CROPWELL BISHOP CREAMERY

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: Discos d' 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Vegetal

Maduració: 3 mesos

Origen: Anglaterra

Formatge elaborat amb llet sencera de granges de la zona de Nothinghamshire (Anglaterra), de textura cremosa, pasta ataronjada a causa del achiote i amb venes blaves. És similar al clàssic Blue Stilton.

(8701) QUESO STILTON DISCO 1,5 KG - CROPWELL BISHOP

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Mínim 9 setmanes

Origen: Anglaterra

És un formatge de pasta cremosa, amb presència d'aromes i sabor intensos, amb notes de fruits secs i amb punts picants. L'escorça es més aviat gruixuda i el seu interior és de color groguenc on les vetes blaves del Penicilium tenen el protagonisme.

(7592) GORGONZOLA "CUCHARA" CREMOSO

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca

Format de venda: 1/2 de 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Mínim 30 dies

Origen: Bérgamo (Itàlia)

Aquest gorgonzola "dolç de cullera" és una variant tradicional del formatge Gorgonzola DOP, potser més conegut pels consumidors. La seva major quantitat de sèrum fa que la massa sigui més suau, amb un sabor més delicat.

FORMATGES DE CABRA

(8093) EL CUIROL - CUIROLS - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra

Format de venda: Peça de 350 g

Coagulació: Àcid - làctica

Quall: Vegetal

Maduració: de 10 a 15 dies

Origen: La Nou de Berguedà (Barcelona)

El Cuirol és un formatge elaborat amb ferments làctics propis, amb pura llet de cabra que li aporta tot el seu sabor natural i amb una fermentació làctica. La seva escorça és florida i de textura tova.

(8094) LA CARBONERA - CUIROLS

Tipus de llet: Crua de cabra

Format de venda: Peça de 250 g

Coagulació: Àcid - làctica

Quall: Vegetal

Maduració: de 10 a 15 dies

Origen: La Nou de Berguedà (Barcelona)

La Carbonera és un altre formatge làctic, com el Cuirol, però en forma piramidal i recobert de carbó vegetal, per aportar-li al formatge un pH més baix i neutralitzar una mica la seva acidesa. S'elabora amb ferments propis i quall vegetal i el seu sabor pot variar segons els dies de maduració, adquirint matisos més complexos.

(9044) CREMÓS TARRINA 300GR - BAUMA *novetat*

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: 300 gr i 1kg

Coagulació: Àcido-làctica

Quall: Animal

Maduració: 24 hores

Origen: Borredà (El Berguedà)

El Cremós de Borredà és una coagulació làctica amb una mica de quall i una fermentació molt curta per a poder apreciar la llet en el seu punt més òptim de sabor i frescor. Com el Carrat, aquesta formatge es utilitzat per grans cuiners del territori. És molt versàtil i es pot utilitzar tan fred com calent, especialment en amanides o amb productes en escabetx. Pot anar molt ben acompanyat amb cerveses de blat.

(9042) QUESO CARRAT 400GR CABRA - BAUMA *novetat*

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: 400 gr

Coagulació: Àcido-làctica

Quall: Animal

Maduració: Mínim 3 setmanes

Origen: Borredà (El Berguedà)

El Carrat és un dels primers formatges làctics del país, molt cremós, suau i amb gust de llet i nata. Forma part de les taules de formatges dels millors restaurants i cuiners del país, com Nandu Jubany o Joan Roca. Una peça làctica de primer nivell amb cendra exterior d'un Penicilium a l'escorça que està present en el contrast de sabor entre l'interior i l'exterior.

(9043) (9045) QUESO GARROTXA CABRA - BAUMA 400GR // 1,8KG

novetat

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: peces 400 gr o 1,8 kg

Coagulació: Mixta **Quall:** Animal

Maduració: Entre 30 i 45 dies **Origen:** Borredà (El Berguedà)

Formatge de tipus Garrotxa, el qual s'identifica per la seva escorça vellutada, una textura molt cremosa però compacta. El seu sabor recorda a fong i a sotabosc. Destaca d'altres formatges d'aquest tipus per la seva cremositat en boca i per la seva llarga evolució, que pot provocar canvis substancials en textura i sabor.

(9219) QUESO FUSIÓ CABRA I BÚFALA 130GR - BAUMA

novetat

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra i búfala

Format de venda: Cuña 130 gr

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 4 i 6 mesos **Origen:** Borredà (El Berguedà)

Per la seva textura, podem trobar notes cruixents pròpies de la tirosinia, degut a la llet de búfala i que, pel sabor, podria recordar al parmesano, sense ser massa intens. En aquest cas, no es recomana menjar l'escorça per evitar tocs amargs. Es tracta d'un dels únics formatges d'Europa elaborat amb llet de cabra i búfala.

(9220) QUESO CASTANYA CABRA 400GR - BAUMA

novetat

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: 400 gr **Coagulació:** Àcido-làctica

Quall: Animal **Origen:** Borredà (El Berguedà)

Maduració: 3 setmanes

Aquest formatge va ser un dels primers d'escorça rentada del país on es combina la castanya amb la seva coagulació làctica. Es presenta en una caixa de fusta i fulles de castanyer i, gràcies a la seva textura, ha rebut el coneixement en els millors restaurants del territori. És de sabor intens i molt atractiu.

(8996) QUESO "TENDRE" L.CRUDA CABRA 3KG - PORTELLA

novetat

Tipus de llet: Llet crua de cabra

Format de venda: 3 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: 2 setmanes **Origen:** Vandellòs (Baix Camp)

Formatge de només dues setmanes de maduració, molt poc comú al tractar-se d'un formatge premsat de llet crua. És de textura mantegosa, molt ben equilibrat entre acidesa i salinitat. El seu sabor és suau i recorda a iogurt.

(8997) (9064) QUESO "SEMICURAT" L.CRUDA CABRA - PORTELLA 3KG // 1,5 KG (1/2)

novetat

Tipus de llet: Crua de cabra

Format de venda: Peça de 3 kg i 1/2 peça de 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 3 i 4 mesos **Origen:** Vandellòs (Baix Camp)

Formatge d'intensitat mitjana. És una mica granulós però cremós a la vegada, amb notes dolces i un sabor més aviat potent. Es pot acompanyar de pans o crackers salats.

(5404) (5409) TIMBAL DE CABRA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces d'1,4 kg o 200 gr

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Mínim 3 setmanes **Origen:** Màlaga

És de pasta tova però consistent, escorça florida, sabor suau i amb lleugeres notes àcides. Presenta una textura cremosa-fundent i un color blanc pàl·lid. Aquesta elaboració de Pere Argudo, pot anar variant segons el temps de maduració, accentuant i potenciant els seus sabors.

(5405) (5410) BRIQUETA DE CABRA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces de 2 kg i 400 gr

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Mínim 1 mes **Origen:** Màlaga

Com el Timbal, també prové de la família Argudo, una empresa amb llarga experiència en el sector del formatge caprí, dedicada a l'elaboració de formatges de cabra i distribució artesana i tradicional. El Briqueta presenta una escorça florida blanca, amb una pasta untuosa, poc àcida i amb notes làctiques i a mantega. El seu sabor dinàmic evoluciona lentament amb el temps de maduració.

(5406) PASTURA DE CABRA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces de 400 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Mínim 2 setmanes **Origen:** Màlaga

Formatge de pasta molt tova i d'escorça florida, textura fundent i color blanc marfil. El seu sabor és dolç, aromàtic i característic del seu origen caprí.

(5402) (5403) GRIS DE MUNTANYA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces de 5kg o 1 kg

Coagulació: Mixta (àcid-làctica i també enzimàtica)

Quall: Animal **Maduració:** Entre 1 i 2 mesos, segons la mida

Origen: Màlaga

Formatge de pasta premsada i escorça florida grisa natural de les espores de la muntanya. Es tracta d'un típic formatge de muntanya de la vall de Guadalteba, a Campillos (Màlaga). La seva textura és semidura i el seu sabor és intens, amb aromes d'herbes, fruits secs i sotabosc.

(9175) FARCELL BLANC DE CABRA 2KG - FORMATGES ARGUDO

novetat

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: 2 kg

Coagulació: Mixta (àcid-làctica i també enzimàtica)

Quall: Animal **Maduració:** Entre 20 i 30 dies

Origen: Màlaga

Tradicional formatge de tovalló, elàstic, suau i tendre, sota la marca Afinarte. Elaborat per Formatges Argudo, és molt fàcil de menjar i aporta sabors de sotabosc i bolets per la seva escorça florida i a iogurt pel seu interior. Té un tall net i atractiu, està premsat a mà i elaborat amb ingredients i processos molt naturals.

(9294) FARCELL GRIS DE CABRA 2KG - FORMATGES ARGUDO

novetat

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: 2 kg **Coagulació:** Mixta

Maduració: Entre 30 i 40 dies **Origen:** Màlaga

Quall: Animal

De la família del Farcell blanc, de Formatges Argudo i sota la marca Afirnarte, però amb un mes més de maduració i amb escorça de pell florida gris. És d'intensitat mitjana, de pasta més aviat elàstica i amb un punt salat.

(5623) LO PUNTAL - MAS DEL TANO

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** Peça de 1,3 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 40 i 60 dies

Origen: Fraga

Formatge d'escorça natural florida, amb una pasta de color blanc mat i aromes de bolets i humitat. La seva textura és mantegosa, untuosa i fina. Destaca pel seu bon equilibri entre acidesa i notes dolces de nata.

(5622) TANET - MAS DEL TANO *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** Peça de 500 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 4 i 6 setmanes

Origen: Fraga

Formatge d'escorça rentada, amb tons blancs i ataronjats a causa de la seva aparició de llevats pels banys d'aigua i sal. El seu interior és groc, pàl·lid, d'aspecte cremós i escorça fina. Té un retrogust persistent a la boca. Va rebre el tercer premi en la categoria Quesos de Pasta Blanda de Gourmet 2019. També el Mejor Queso Aragón 2017.

(6742) SEMICURADO CON ROMERO - QUESERÍA SERONÉS

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra murcianogranadina

Format de venda: 450 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Mínim 5 setmanes **Origen:** Serón (Almería)

Formatge de color clar i molt expressiu a causa de la pastura de les cabres a la Sierra de Los Filabres, repleta de plantes aromàtiques. La seva textura és tendra i àcida, amb notes de quallada i romaní.

(7302) OLAVIDIA - QUESOS Y BESOS

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra **Format de venda:** 250 g

Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** Animal

Maduració: mínim 3 setmanes

Origen: Jaén (Andalucía)

Florit per fora i emblanquinat, contrasta amb un tall que mostra una pasta compacta i travessada per una veta de cendra, la qual recorda al clàssic Morbier. La seva textura és molt agradable, cremosa i amb un retrogust llarg i equilibrat. Premiat al Salón de Gourmets de Madrid 2018 com Millor Formatge d'Espanya 2018.

(8421) PICUBESO - QUESOS Y BESOS

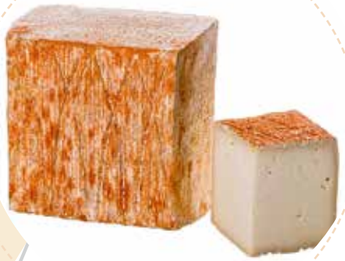
Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 210 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: 60 dies aprox.

Origen: Jaén (Andalucía)

El Picubeso és un formatge madurat, envasat i conservat en oli d'oliva verge extra de la varietat Picual.



(8420) (8720) QUESO CABRA COLONO 3,5 kg / 1/4 800 gr
- QUESOS Y BESOS

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: 3,5 kg i 1/4 de 800 gr
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: mínim 7 mesos **Origen:** Jaén (Andalucía)

L'escorça natural ataronjada i amb floridures sorgeix degut al Sporendonema Casei. És de sabor molt intens i amb notes d'humitat i bosc. És de pasta semidura i de color clar a l'interior, llarg en boca i amb una presència destacable per a qualsevol taula de formatges.

(8100) MOLUENGO MINI - LA RUEDA

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: Peça de 200 g
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: 20 dies **Origen:** Villamalea (Albacete)

Formatge en forma de rull, color blanc i escorça florida grisenca. És de pasta ferma i compacta per l'acció de la cendra i el Geotrichum Candidum. La seva textura és cremosa i mantegosa i el seu aroma i sabor a llet de cabra és persistent al paladar.

(7956) (7957) QUESO FRESCO - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Format de venda: Terrina de 270 g o bossa d'1 kg al buit
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: No **Origen:** El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge que presenta una olor neta i làctica, com de llet cuita. La seva textura és tova i humida i el seu sabor es net, dolç, lletós i que recorda a cereal maltejat.

(6404) LUNA NUEVA - ELVIRA GARCÍA *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 250 g
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Origen: El Barraco (Ávila)

Formatge de coagulació lenta i llarga, modelat i salat a mà. És de color blanc nacrat i de textura tancada, tova i untuosa. La seva olor és a fong fresc i iogurt.

(6442) LUNA NEGRA - ELVIRA GARCÍA *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 250 g
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Origen: El Barraco (Ávila)

És igual que el Luna Nueva, amb la diferència que el formatge està recobert amb cendra, creant una capa que protegeix el formatge durant la maduració. Això fa que els seus aromes sumin un toc mineral que remarca les notes caprines i el caràcter àcid del formatge.

(7386) PACK DE 3 LUNAS MINI (NEGRA, ROJA Y NUEVA)
- ELVIRA GARCÍA *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 125 g cada formatge
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Origen: El Barraco (Ávila)

Pack que inclou els 3 tipus de formatges: Luna Nueva, Luna Negra (recobriment de cendra) i el Luna Roja (recobriment de pebre roig).

(7384) BOMBÓN DE IRUELAS TRUFADO
- ELVIRA GARCÍA *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 45g x 5u.
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** Si
Maduració: entre 2 i 3 setmanes **Origen:** El Barraco (Ávila)

Bombons de formatge pastats a mà. Textura tova, untuosa i fundent. El seu sabor és net, afruitat, amb notes làctiques de iogurt, amb un toc i agradable retrogust a tòfona.

(8066) MUSGO DE CAPRA - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: Peça de 350 g
Coagulació: Mixta **Quall:** Animal
Maduració: 2 mesos **Origen:** El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge amb una olor predominant de notes humides, terra i bolets de bosc. La seva textura és semi tova i mantegosa, amb un sabor afruitat, elegant i persistent que recorda a un iogurt suau. A més, també aporta notes dolces de cereal i fruits secs. És un formatge ideal per menjar en forma de flor amb la Girolle.

(7383) CANTO DE GREDOS - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Caprí de llet
Maduració: Entre 3 i 8 mesos
Origen: El Barraco (Ávila)

Formatge de textura ferma i semidura, amb certa elasticitat. El seu sabor és intens, persistent, net, amb una acidesa elegant i notes de cereal maltejat.

(8354) SUSURRO DE GREDOS A LA PIMIENTA - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: 140 g
Coagulació: Mixta
Quall: Animal
Maduració: 2 meses
Origen: El Barraco (Ávila)

Formatge de pasta dura amb pebre de sabor intens. Està pensat principalment com un complement de distinció a la cuina, ja que, per la seva textura pot tenir diverses aplicacions. Pot ser ratllat i utilitzar-se en carpaccio de carns, a la pasta, risotto o en amanides, per exemple. A més, presenta canvis evolutius molt interessants.

(7385) FORTÍN DE CABRA - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: 200 g
Coagulació: Mixta
Quall: Sí
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Origen: El Barraco (Ávila)

El Fortín de Cabra és un formatge de sabor picant i dolç a la vegada, a causa de la qualitat de la llet, així com d'intensitat molt alta. El seu postgust augmenta la potència a la part alta del paladar, per després reduir la picor i allargar el toc de la llet dolça.

(6398) CURADO DE CABRA "PAYOYA" - PAJARETE

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra payoya
Format de venda: 1,5 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Més de 4 mesos
Origen: Villamartín (Cádiz)

Formatge amb escorça natural i de color groc marronós, untada en oli d'oliva. Té una textura ferma i una mica trencadissa. És un formatge de producció integrada.

(6372) SERVILLETA 4 PICOS - HOYA DE LA IGLESIA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Format de venda: 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Orejat 2 setmanes
Origen: Requena (València)

Formatge de pasta tova, textura fina i gairebé mantegosa, amb pocs forats al seu interior. Té un potent gust a llet de cabra i presenta la seva escorça florida.

(7931) BARRA AHUMADA - BOLAÑOS

Tipus de llet: Crua de vaca i cabra
Format de venda: barra rectangular de 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 45 dies
Origen: La Palma (Illes Canàries)

Formatge fumat de textura molt elàstica i fundent. És ideal per tallar a trossos gruixuts i fer-los a la planxa o amb melmelades i melasses. També marida molt bé amb vins blancs joves, àcids o amb cervesa.

(7930) QUESO PAJONALES GOFIO CABRA 4KG - BOLAÑOS *novetat*

Tipus de llet: Crua de cabra autòctona
Format de venda: 4 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 8 mesos
Origen: La Palma (Illes Canàries)

Formatge de textura ferma i compacta, amb petites tirosines, ocasionades per la seva lenta i llarga maduració. Aporta matisos a fruits secs i caramel a causa de la seva escorça recoberta amb gofio, una farina d'origen canari.

(6737) QUESO MAJORERO PIMENTONADO 3 kg - TETIR *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Llet crua de cabra
Format de venda:3 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Més de 5 mesos
Origen: Illes Canaries

Formatge d'escorça natural comestible, de color pàl·lid i recobert de forma homogènia i atractiva. D'olor i aroma d'intensitat mitjana, amb tocs de mantega fresca i subtils registres vegetals. És de textura fina i lleugerament, de sabor amb una acidesa cítrica equilibrada i bona persistència.

(7581) (7617) GOUDA DE CABRA - BELEGEN

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra Saanen

Format de venda: Peça de 9 kg o 1/4

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal

Maduració: Més de 7 mesos **Origen:** Holanda

Formatge de pell blanca, tractada a l'estil Gouda, el qual manté la pasta homogènia durant el procés de maduració. Aquesta pasta és ferma i sedosa, amb un agradable contrast entre el seu caràcter fundent i els seus petits matisos de cristal·lització.

FORMATGES D'OVELLA

(8279) BARROC - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 2 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: 3 mesos

Origen: Riner (El Solsonès)

Es tracta d'un formatge de pasta autopremsada i escorça vellutada, amb un sabor elegant i equilibrat amb notes de mantega i fruits secs torrats. El Barroc és un formatge ideal per a les tapes i per maridar amb una copa de vi negre jove o blanc semidolç.

(8277) LA GÁRGOLA - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 275 g

Coagulació: Làctica **Quall:** Animal

Maduració: 3 setmanes

Origen: Riner (El Solsonès)

És un formatge que conserva intactes les propietats nutricionals i que manté la biodiversitat de la flora bacteriana de El Miracle, única i irrepetible. Es tracta d'un formatge de textura cremosa i crosta rugosa.

(8278) LES CUINES - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** Peça de 350 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 2 i 3 mesos

Origen: Riner (El Solsonès)

Les Cuines és un formatge elaborat amb llet crua d'ovella, amb l'objectiu que els seus propis bacteris làctics siguin l'essència del seu sabor, suau i agradable al paladar. La seva curació li permet mantenir el seu alt contingut en humitat a la pasta. Es pot degustar sol o acompanyat d'una cervesa artesana.

(8281) EL TUPÍ - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 150 g

Coagulació: Mixta **Quall:** Animal

Maduració: Indeterminada

Origen: Riner (El Solsonès)

Es tracta d'un formatge de sabor potent, elaborat amb llet crua d'ovella, ratafia de la zona i sal de Cambrils. És ideal per untar en torrades de pa. També pot acompanyar carns vermelles o amanides i marida molt bé amb vins vells o caves de llarga criança.

(8999) (9148) QUESO SERRAT L. CRUDA OVEJA *novetat*
- BAUMA 400GR // 1,8 KG

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: Peça de 400 gr o de 1,8 kg

Coagulació: Enzimàtica **Maduració:** 2 mesos

Quall: Animal **Origen:** Borredà (El Berguedà)

Formatge de textura dura amb tocs de fruits secs i punts salats, una mica granulós i la pasta és de color més groguenc. A més, també es frega amb oli d'oliva per ressaltar el gust de la llet.

(9305) QUESO CREMOS OVELLA *novetat*
LÀCTICA 1,5KG - BAUMA

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella

Format de venda: 1,5 kg

Coagulació: Àcido-làctica **Maduració:** Entre 15 i 20 dies

Quall: Animal **Origen:** Borredà (El Berguedà)

La seva pecularietat més important és que es tracta d'un formatge de coagulació làctica elaborat amb llet d'ovella. Aporta una intensitat i persistencia de sabor força remarcable, que encara es potencia més si s'acompanya de fruits secs com anacards o nous.

(8090) FORMATGE MURRI 210 gr - LA XIQUELLA - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 210 gr **Coagulació:** Mixta

Maduració: 15 dies aprox. **Quall:** Animal

Origen: Vall d'en Bas (Girona)

Formatge madurat semigras, de pasta tova i escorça natural florida. Està elaborat mitjançant la llet crua, ferments natural, sal i quall animal i segueix un procés similar al Manyac de la mateixa formatgeria. És un formatge exclusiu de molt poca producció.

(7297) TORTA CREMOSA MINI - CAÑAREJAL

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella **Format de venda:** 250 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal
Maduració: Mínim 20 dies
Origen: Pollos (Valladolid)

Formatge de color molt blanc a causa del creixement del Penicillium Candidum. És molt untuós i el seu sabor concentrat a la boca és elegant, sense ser massa intens. Els seus aromes aporten tocs florals, amb un fons de frescor molt expressiu.

(6408) MANCHEGO AL AZAFRÁN - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega
Format de venda: 3,3 kg **Coagulació:** Enzimàtica
Maduració: Entre 2 i 3 mesos **Quall:** Animal
Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)

Formatge de pasta lleugerament cremosa i d'escorça groguenca. El seu aroma és peculiar, ja que combina crema de formatge amb safrà manxec. Aquest fet dona lloc a un sabor diferent i agradable al paladar.

(6738) MANCHEGO AL AJO NEGRO - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega
Format de venda: 3,3 kg **Coagulació:** Enzimàtica
Maduració: Entre 3 i 6 mesos **Quall:** Animal
Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)

Aquest formatge combina les qualitats d'un manxec amb les propietats de l'all negre, perfectament integrat al formatge. És de pasta lleugerament cremosa i la seva escorça, de color cafè. El seu aroma i gust és molt subtil i elegant i l'all negre li aporta un sabor peculiar i únic.

(6409) PESEBRE SEMICURADO D.O. MANCHEGO - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega
Format de venda: 3 kg **Coagulació:** Enzimàtica
Maduració: Entre 3 i 6 mesos **Quall:** Animal
Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)

Es tracta d'un formatge de pasta de color blanc, amb petits ulls desigualment repartits. La seva textura és compacta amb certa elasticitat i alta solubilitat en boca. D'aroma i sabors profunds, agradables i suaus. Té un regust intens amb matisos de llet fresca. La seva escorça, de color marró clar, està untada amb oli d'oliva.

(6410) PESEBRE CURADO D.O. MANCHEGO - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega
Format de venda: 3 kg **Coagulació:** Enzimàtica
Maduració: Entre 6 i 12 mesos **Quall:** Animal
Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)

Evolució del formatge semicurat, amb més mesos de maduració. Aporta aromes profunds a fruits secs i és molt envolupant en boca. La seva textura és una mica trencadissa.

(8689) QUESO OVEJA SEMICURADO 2,5 KG - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 3 mesos
Origen: Serrada (Valladolid)

De textura delicada gràcies al procés de fumat lent i intermitent durant el temps de maduració. D'escorça llisa i de pasta de color clar amb petits forats irregulars. Té un sabor persistent d'intensitat mitjana, amb matisos marcats de la llet crua, ja que prové de ramat autòcton i de pasturatge tradicional.

(6406) AHUMADO VIEJO - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 10 mesos **Origen:** Serrada (Valladolid)

El Ahumado Viejo és de llarga curació, de sabor molt intens i llarg en la seva persistència, el qual recorda a les carns fumades i dona una sensació alta d'umami. Fou considerat el millor formatge fumat del món l'any 2012.

(6407) AHUMADO SEMICURADO MINI - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: 500 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 3 mesos **Origen:** Serrada (Valladolid)

De sabor suau, però també intens i elegant. Tot i que aporta una bona ració de fum, és subtil i ben equilibrat. És una bona opció per acompanyar peixos marinats.

(9319) - QUESO OVEJA VIEJO 9M L.CRUDA 2,5KG - CAMPOVEJA *novetat*

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 2,5 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: 9 mesos **Origen:** Serrada (Valladolid)

Formatge intermig entre el semicurat i l'añejo, amb un intens aroma de la llet crua que prové de ramats autòctons. La seva potencia de sabor és mitjana.

(7583) AÑEJO - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 1/2 peça de 1,3 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: 14 mesos **Origen:** Serrada (Valladolid)

Formatge artesà madurat en celler amb floridures naturals i sobre pals de fusta. Es deixa reposar un llarg període de temps per aconseguir un formatge molt potent, amb molta intensitat i amb un toc àcid i làctic al final.

(7133) SEMICURADO CON TRUFA - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella **Format de venda:** 2,5 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 2 i 3 mesos

Origen: Serrada (Valladolid)

Formatge de textura semitova i de sabor suau. A diferència d'altres formatges, la tòfona s'afegeix i es barreja amb el quall de la pasta, i no s'injecta després durant la maduració. El formatge fa el seu envelliment amb la tòfona ja a la pasta i així s'aconsegueix un sabor més unificat a tot el formatge.

(7128) D.O.P. IDIAZÁBAL - GOINE

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 2,5 kg **Coagulació:** Enzimàtica

Maduració: 6 mesos **Quall:** Animal

Origen: Asteasu (Guipúzcoa)

Formatge de Denominació d'Origen Idiazábal, d'escorça dura i de color groc-blanc pàl·lid. És un formatge de pasta compacta, on presenta petits ulls repartits. Té un sabor intens i es pot acompanyar amb nous i avellanes i maridar-lo amb un xacolí.

(7129) D.O.P. IDIAZÁBAL AHUMADO - GOINE

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 2,5 kg **Coagulació:** Enzimàtica

Maduració: 6 mesos **Quall:** Animal

Origen: Asteasu (Guipúzcoa)

D'escorça dura i color marró. La seva pasta és compacta i pot presentar petits ulls repartits. Les seves característiques són gairebé idèntiques al formatge anterior, diferenciant-se en el fumat natural que rep.

(8473) GRUS - CASTRUM ERAT

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: Entre 250 - 300 g **Coagulació:** Mixta

Maduració: 30 dies **Quall:** Vegetal

Origen: Castuera (Badajoz)

Formatge semicurat artesà de llet crua d'ovella de ramat propi. És de forma quadrada, escorça fina i totalment coberta per floridura blanca comestible, a causa del Penicilium Candidum. La seva olor és intensa, el seu aroma és agradable i amb una llarga presencia en boca i la seva pasta presenta una cremositat mitjana.

(8474) MAXIMUM - CASTRUM ERAT

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 3,4 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal

Maduració: Mínim de 60 dies

Origen: Castuera (Badajoz)

Formatge rectangular d'escorça una mica rugosa, fina i rentada amb banys d'oli d'oliva verge. La seva olor és lleugera i en boca és fundent, amb un sabor pronunciat i amb personalitat. Aporta també tocs làctics equilibrats entre sal i acidesa, amb petits tocs amargs i grassos al retrogust. El seu interior presenta una pasta amb una cremositat mitjana.

Internacionals

(7723) MOLITERNO DI CENTRAL AL TARTUFO

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 1/2 peça de 2,6 kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: Entre 9 i 12 mesos **Origen:** Itàlia

Formatge d'ovella dura amb un sabor intens i exaltat per les notes de la tòfona. La pasta és blanca amb vetes de tòfona i l'escorça mostra signes típics dels antics motlles de canya. És ideal per degustar-lo sol o ratllat per acompanyar la pasta.

CHEESEPEANTE

FORMATGES AMB ÀNIMA

AVICSA

sabors selectes

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com

Descobreix més escanejant el QR!