



FIRA DE
FORMATGES
ARTESANS
DEL PIRINEU
La Seu d'Urgell
2020



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Fragua
Formatgeria	Formatges de l'Abadessa
Des de l'any	2015
Població/comarca	La Seu d'Urgell. Centre històric
Formatgera i/o formatger	Judit Carreira
Llet	Vaca
Ramat propi	No
Raça	Bruna Suïssa (Brown Swiss)
Ecològic	No (la llet és certificada ecològica, el formatge no)
Tipologia	Formatge de pasta semidura. Quallada enzimàtica de pell rentada amb cervesa artesana negra Minera. Madurat en celler natural
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	60 dies
Format	Cilindre de 400 g.
Preu (PVP/kg)	24,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	• Bronze 2016 Formatges amb condiments
Altres premis	• Bronze 2018 Formatges de vaca Fira de Lladó
Característiques organolèptiques	Textura cremosa però que no s'enganxa amb dents ni paladar. Gust evolucionat, agraït, llarg en boca. Formatge gormand i amb personalitat pròpia. Records de cereals i torrats que aporta la cervesa. Olor, molt marcada per la pell, a llevats, torrats i alcohol. Depen la època de l'any podem trobar també notes aromàtiques herbals a la pasta.
Punts de venda	Consultar web
Web	www.abadessa.cat