



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



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

|  |   |
|--|---|
| <b>Formatge (marca)</b>  | Tou dels Til·lers   |
| <b>Formatgeria</b>   | Tros de Sort  |
| <b>Des de l'any</b>  | 1995  |
| <b>Població/comarca</b>  | Sort / Pallars Sobirà   |
| <b>Formatgera i/o formatger</b>  | Agustí Ferrer   |
| <b>Llet</b>  | Vaca  |
| <b>Ramat propi</b>   | SÍ  |
| <b>Raça</b>  | Frisona   |
| <b>Ecològic</b>  | No  |
| <b>Tipologia</b>   | Formatge de pasta tova i coagulació enzimàtica, de pell florida blanca  |
| <b>Llet crua</b>   | SÍ  |
| <b>Maduració (temps)</b>   | 3 setmanes  |
| <b>Format</b>  | Cilíndric 450 g.  |
| <b>Preu (PVP/kg)</b>   | 19,50 €/kg  |
| <b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b> | -   |
| <b>Altres premis</b>   | -   |
| <b>Característiques organolèptiques</b>                                    | Escorça florida blanca, color marfil per fora i blanc groguenc per dins, olor a xampinyons i fruits secs, sabor suau que s'intensifica a mesura que madura, amb postgust a xampinyons i fruits secs. Textura cremosa i untuosa. |
| <b>Punts de venda</b>  | Consultar web   |
| <b>Web</b>   | <a href="http://www.trosdesort.cat">www.trosdesort.cat</a>  |