



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



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

<b>Formatge (marca)</b>	<b>Tou</b>
<b>Formatgeria</b>	<b>Casa Mateu</b>
<b>Des de l'any</b>	2007
<b>Població/comarca</b>	Surp. Pallars Sobirà
<b>Formatgera i/o formatger</b>	Clara Ferrando Quer
<b>Llet</b>	Ovella
<b>Ramat propi</b>	No (Corroncui)
<b>Raça</b>	Assaf
<b>Ecològic</b>	No
<b>Tipologia</b>	Quallada mixta, pasta tova, pell florida
<b>Llet crua</b>	Sí
<b>Maduració (temps)</b>	Des de 8 dies a 2 mesos
<b>Format</b>	Peces cilíndriques d'entre 250 i 300 g.
<b>Preu (PVP/kg)</b>	30,00 €/kg
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2012: Medalla d'or a la Fira de Sant Ermengol</li><li>• 2014: Medalla de plata a la Fira de Sant Ermengol</li><li>• 2015 i 2016: Medalla d'or a la Fira de Sant Ermengol i Premi del públic</li><li>• 2008: Medalla de plata al Fira de Sant Ermengol, categoria de formatges singulars</li><li>• 2011 i 2012: Medalla d'or a la Fira de Sant Ermengol</li><li>• 2014: Medalla de plata a la Fira de Sant Ermengol</li><li>• 2015 i 2016: Medalla d'or a la Fira de Sant Ermengol i Premi del públic</li><li>• 2018 i 2019: Medalla d'or a la Fira de Sant Ermengol</li></ul>
<b>Altres premis</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2010: Medalla d'or al World Cheese Awards en la categoria de formatges Tous d'ovella</li><li>• 2011: Medalla de bronze al World Cheese Awards</li><li>• 2012: Medalla d'or al World Cheese Awards</li><li>• 2017: Xicoia d'Or al millor producte pallarès. Medalla d'or a la Fira de Sant Ermengol</li><li>• 2017: Medalla de bronze al World Cheese Awards</li></ul>
<b>Característiques organolèptiques</b>	Escorça florida blanca, prima i gustosa recomanable el seu consum. La seva pasta és de color crema i de textura cremosa i gairebé líquida quan arriba als dos mesos de maduració. De gust delicat i gens àcid. L'escorça li dona tocs florits gustosos agradables al paladar.
<b>Punts de venda</b>	venda directa a la formatgeria Casa Mateu i a botigues del Pallars. Arreu de Catalunya hi ha restauradors i botiguers que el venen
<b>Web</b>	<a href="http://www.formatgeriacasamateu.com">www.formatgeriacasamateu.com</a>