



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	La Carbassa
Formatgeria	Vall de Meranges
Des de l'any	2000 formatgeria / La Carbassa 2014
Població/comarca	Girul / La Cerdanya
Formatgera i/o formatger	Albert Pons i Segarra
Llet	Ovella i cabra. La Carbassa 100 % ovella
Ramat propi	Ramat propi ovelles i cabres
Raça	Ovelles –xurra i assaf. Cabres, alpina i del país
Ecològic	No
Tipologia	La Carbassa, enzimatica
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	A partir de 20 mesos
Format	Peça d'uns 8 kg
Preu (PVP/kg)	45,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	Categoria ovella enzimatica • Or 2014 • Plata 2015 • Plata 2017 • Bronze 2019
Altres premis	Concurs de formatges Alt Urgell i Cerdanya a Alp varis anys or o plata
Característiques organolèptiques	Formatge de llarga maduració, amb gust intens, lleugerament picant, la textura de la pasta no és molt dura tot i tenir tant temps, tall uniforme amb molt pocs ulls, final de paladar molt llarg i persistent
Punts de venda	Mercat d'Alp, Puigcerda i la Seu d'Urgell Formatgeria Eugene La Seu d'Urgell Carnisseria Turet a Martinet Carnisseria Pons a Llívia
Web	www.formatgesvalldemeranges.com