



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

| | |
|--|--|
| Formatge (marca) | Tomme de chèvre |
| Formatgeria | Col del Fach |
| Des de l'any | |
| Població/comarca | Loubières / Midi-Pyrénées |
| Formatgera i /o formatger | Philippe et Marie Suzanne Garros |
| Llet | Cabra |
| Ramat propi | Sí |
| Raça | |
| Ecològic | No. Fromage fermier |
| Tipologia | Quallada enzimàtica. Pasta premsada semicuïta. Pell rentada |
| Llet crua | Sí |
| Maduració (temps) | 2 mesos en endavant |
| Format | Rodó. 2,5 kg |
| Preu (PVP/kg) | 39,00 €/kg |
| Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol | - |
| Altres premis | - |
| Característiques organolèptiques | L'atac és suau i l'aroma s'obre amb notes animals o fins i tot torrades. Un formatge que reflecteix la potència del seu territori. |
| Punts de venda | Formatgeria ca l'Eugene (la Seu d'Urgell) |
| Web | - |



Ajuntament de
la Seu d'Urgell

www.firasantermengol.cat #firaStErmengol  /FiraStErmengol  @FiraStErmengol