



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Tomme de vache
Formatgeria	Ferme d'Ossirini
Des de l'any	-
Població/comarca	Borce (Vallée d'Aspe /Pyrénées Berarnaises)
Formatgera i/o formatger	Marion Ossirini
Llet	Vaca
Ramat propi	Sí
Raça	
Ecològic	No. Fromage d'alpage
Tipologia	Quallada enzimàtica. Pasta prensada no cuita. Pell rentadaa
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	2 mesos en endavant
Format	Rodó. 5 kg
Preu (PVP/kg)	26,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	-
Altres premis	• Premier prix du Concours Departamental de Fromage 2009
Característiques organolèptiques	Amb una llet rica, fem un formatge cremós i de gust fort.
Punts de venda	Formatgeria ca l'Eugene (la Seu d'Urgell)
Web	http://www.fromage-du-berger.fr/