



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Le Bethmale lait cru
Formatgeria	La Core Cazalas
Des de l'any	
Població/comarca	Bethmale, Ariège
Formatgera i/o formatger	Sylvie Domenc
Llet	Vaca
Ramat propi	No
Raça	Frisona
Ecològic	No
Tipologia	Quallada enzimàtica. Pell rentada
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	De 3 mesos endavant
Format	Rodó. 4 kg
Preu (PVP/kg)	24,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	-
Altres premis	-
Característiques organolèptiques	El seu sabor és vellutat, amb sabors afruitats i de nous amb una lleugera olor de celler.
Punts de venda	Ca l'Eugene (la Seu d'Urgell)
Web	https://fromage-montagne-pyrenees.com/index.php