



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Baridà
Formatgeria	Baridà
Des de l'any	1981
Població/comarca	Bar/Alt Urgell
Formatgera i/o formatger	Francesc Buscallà Ponce
Llet (cabra, vaca, ovella)	Cabra
Ramat propi	Sí
Raça	Alpina
Ecològic	No
Tipologia	Quallada làctica, pasta premsada, crosta florida. Formatge de tupí
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	2 mesos
Format	Cilíndric 300-400gr · Barra 700 g
Preu (PVP/kg)	32 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	
Altres premis	
Característiques organolèptiques	Varia segons l'època de l'any, a la primavera la llet té menys greixos i els formatges són suaus; a la tardor la llet és més concentrada en greixos i el sabor és molt més fort. Formatge cremós. La crosta es pot menjar.
Punts de venda	Alt Urgell i Cerdanya. Enviaments a demanda
Web	-



Ajuntament de
la Seu d'Urgell

www.firasantermengol.cat #firaStErmengol  /FiraStErmengol  @FiraStErmengol