



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Castell-llebre madurat
Formatgeria	Castell-llebre
Des de l'any	1985
Població/comarca	Peramola – Alt Urgell
Formatgera i/o formatger	Ana Isabel Gárate
Llet	Cabra
Ramat propi	No
Raça	Alpina i murciana
Ecològic	Llet Sí
Tipologia	Enzimàtica
Llet crua	Sí. Muntanya d'Alinyà
Maduració (temps)	40 dies
Format	Cilíndric 400 g.
Preu (PVP/kg)	27 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	<ul style="list-style-type: none">• Medalla d'or 2010• Medalla d'or 2005• Medalla d'or 1999
Altres premis	<ul style="list-style-type: none">• Medalla de plata World Cheese 2018• Medalla de plata Alp 2015• Medalla de bronze Alp 2017
Característiques organolèptiques	
Punts de venda	La Seu d'Urgell, Martinet, Bellver, Solsona, Organyà, Oliana i Peramola
Web	-