



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Tomme de chèvre
Formatgeria	Ferme du Bignau
Des de l'any	
Població/comarca	Aydius / Vallée d'Aspe
Formatgera i /o formatger	Myriam Burlot
Llet	Cabra
Ramat propi	Sí
Raça	Alpina
Ecològic	No. Fromage fermier
Tipologia	Quallada enzimàtica. Pasta premsada semicuita. Pell rentada
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	3 mesos en endavant
Format	Rodó. 3 kg
Preu (PVP/kg)	38,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	<ul style="list-style-type: none">• Medalla d'Or 2012, 2013, 2014 i 2017• Medalla de Plata 2015
Altres premis	<ul style="list-style-type: none">• Medalla d'Or 2013 Concours de la fête du fromage d'Etsaut• Medalla de Bronze 2014 Concours d'Oloron Saint Marie• Medalla de Plata Concours National Saint Giron 2018
Característiques organolèptiques	Reconeixible per la seva pasta extremadament blanca, us seduirà pel seu gust afruitat i caprí, perfumat d'avellana.
Punts de venda	Formatgeria ca l'Eugene (la Seu d'Urgell) Formatgeria Can Luc (Barcelona)
Web	www.lafermedubignau.fr