



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Lo Coscollet
Formatgeria	L'Oliva
Des de l'any	2001
Població/comarca	Alt Urgell
Formatgera i/o formatger	Arnau Quingles Colell
Llet	Cabra
Ramat propi	Sí
Raça	Murciano- Granadina
Ecològic	No
Tipologia	Quallada àcida i pasta tova i escorça florida
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	de 30 a 45 dies
Format	cilíndric d'uns 270 g.
Preu (PVP/kg)	25,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	• Medalla Plata 2019
Altres premis	• World Cheese Awards 2016-17 Medalla Or
Característiques organolèptiques	De pasta tova i humida i de textura mantegosa a cremosa depèn el punt de maduració. De paladar suau però intens amb notes làctiques i poca acidesa. La crosta florida i els llevats li aporten notes vegetals, amb gust a tardor i bosc humit
Punts de venda	Botigues de l'Alt Urgell, Cerdanya i Barcelona
Web	www.formatgesloliva.com



Ajuntament de
la Seu d'Urgell

www.firasantermengol.cat #firaStErmengol  /FiraStErmengol  @FiraStErmengol