



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Cremós de Girul amb cendra
Formatgeria	Formatges de la Vall de Meranges
Des de l'any	2000
Població/comarca	Girul. Meranges / La Cerdanya
Formatgera i/formatger	Albert Pons i Segarra
Llet	Ovella
Ramat propi	Sí. Cabres i ovelles
Raça	Xurra i Assaf (ovelles)
Ecològic	No
Tipologia	Cremós, quallada mixta
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	Entre 30 i 40 dies
Format	Petits 200 g. Grans 400 g.
Preu (PVP/kg)	3,00 € /kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	-
Altres premis	• Premi Cincho de oro 2016, millor formatge de pasta tova d'ovella
Característiques organolèptiques	Formatge de textura molt cremosa, intens de gust, lleugerament àcid, notes lleugerament amargues de la cendra de la pell
Punts de venda	Mercat setmanals de Puigcerdà, Alp i la Seu d'Urgell, formatgeria Eugene Seu d'Urgell, i a Cerdanya els millors establiments
Web	www.formatgesvalldemeranges.com