



FIRA DE
FORMATGES
ARTESANS
DEL PIRINEU
La Seu d'Urgell



FITXA DONES DEL FORMATGE

Formatge (marca)	Lluina Bru
Formatgeria	Formatges de l'Abadessa
Des de l'any	2015
Població/comarca	La Seu d'Urgell. Centre històric
Formatgera i /o formatger	Judit Carreira
Llet	Vaca
Ramat propi	No
Raça	Bruna Suïssa (Brown Swiss)
Ecològic	No (la llet és certificada ecològica, el formatge no)
Tipologia	Formatge blau suau de quallada mixta i de pasta tova, de pell amb cendra i fong blanc i madurat en celler natural un mes. Elaborat amb llet ecològica crua de vaques de raça Suïssa Bruna en pastura, de casa Ecofranch de Montferrer.
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	45 dies
Format	Cilindre de 400 g.
Preu (PVP/kg)	24,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	-
Altres premis	-
Característiques organolèptiques	Dins dels blaus, aquest formatge es classifica com a blaus dolços, una elaboració no molt coneguda entre els formatges artesans catalans. Es caracteritzen per textures molt mantegoses i cremoses i un gust suau a blau, sense ser picant ni agressiu. La cendra hi afegeix una olor i gust a fumat. L'olor també ve molt marcada pels fongs blau de dins i el blanc de la pell i la qualitat de la llet hi aporta aromes herbals.
Punts de venda	A la web abadessa.cat es pot comprar directament o mirar tots els punts de venda
Web	www.abadessa.cat