



FIRA DE
FORMATGES
ARTESANS
DEL PIRINEU
La Seu d'Urgell



FITXA DONES DEL FORMATGE

Formatge (marca)	La Leze Idiazabal Artzai Gazta (de pastor)
Formatgeria	La Leze
Des de l'any	1996
Població/comarca	Ilarduia Asparrena, Alava
Formatgera i /o formatger	Eli Gorrotxategi
Llet	Ovella
Ramat propi	Sí
Raça	Latxa cara rossa
Ecològic	Maneig tradicional, semi extensiu i respectuós
Tipologia	Pasta prensada (fumada o no)
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	5 mesos
Format	1,250-1,300 / 1,600- 1,800 kg aprox.
Preu (PVP/kg)	-
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	• Des de 2002, 3 medalles Bronze, 3 de Plata, i 2 d'Or
Altres premis	Gourmet formatges, Ors i Plates- millor formatge de Euskalherria-millor formatge Alava- world Cheese 5 Ors, 4 plates, 6 bronzes- Great Taste 3 estrelles i 2 estrelles Olimpíada de Formatges de Muntanya a Alemanya, plata finalista a Ordizia més de 12 vegades. Làctium a Vic.
Característiques organolèptiques	Equilibrat en acidesa i punt de sal, lleuger gust de quall natural, làctic i amb toc de fruits secs
Punts de venda	Formatgeria ca l'Eugene (la Seu d'Urgell), Formatgeria can Luc (Barcelona), el tastet de Cisqueta (Terrasa), a la granja i venda a domicili. Contacta'ns: 617 513 536
Web	www.artzai-gazta.eus