



FIRA DE  
FORMATGES  
ARTESANS  
DEL PIRINEU  
La Seu d'Urgell



## FITXA DONES DEL FORMATGE

<b>Formatge (marca)</b>	Tendre de Drap Muuu Beee
<b>Formatgeria</b>	Formatgeria MUUU BEEE de la Fundació MAP
<b>Des de l'any</b>	2016
<b>Població/comarca</b>	Ripoll, Ripollès
<b>Formatgera i /o formatger</b>	Laura Caballero
<b>Llet</b>	Vaca
<b>Ramat propi</b>	Sí
<b>Raça</b>	Frisona
<b>Ecològic</b>	No
<b>Tipologia</b>	Tendre, quallada enzimàtica
<b>Llet crua</b>	Sí
<b>Maduració (temps)</b>	15 dies
<b>Format</b>	380 g. i 1000 g.
<b>Preu (PVP/kg)</b>	16,00 €/kg
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	–
<b>Altres premis</b>	Sí. 3a posició com a formatge jove de vaca al Gourmet Quesos de Madrid de l'any 2018
<b>Característiques organolèptiques</b>	L'escorça del Tendre de Drap és natural i lleugerament cruixent. El seu interior és de color groc pàl·lid i compta amb gustos de mantega fresca, llet i avellanes tendres.
<b>Punts de venda</b>	Botigues locals del Ripollès i Catalunya Botigues ecològiques com Ametller Orígens Botigues especialitzades de formatges Grans superfícies: Bon preu Esclat Restauració
<b>Web</b>	<a href="http://www.muuubeee.com">www.muuubeee.com</a>