



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

FORMATGERIA  
EUGENE  
Fundada l'Any 1909



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

<b>Formatge (marca)</b>	El Glaüc
<b>Formatgeria</b>	Formatgeria Xauxa
<b>Des de l'any</b>	Octubre 2018
<b>Població/comarca</b>	Les Preses (La Garrotxa)
<b>Formatgera i/o formatger</b>	Albert Grabulosa Reixach i Paul Fonollà Araujo
<b>Llet</b>	Vaca
<b>Ramat propi</b>	No
<b>Raça</b>	Frisona i creuaments amb Bruna Suïssa
<b>Ecològic</b>	Llet ecològica
<b>Tipologia</b>	Formatge Blau, de coagulació mixta. És un blau dins de la categoria dels dolços.
<b>Llet crua</b>	Sí
<b>Maduració (temps)</b>	3-4 mesos
<b>Format</b>	Peces de 3-3,5 Kg
<b>Preu (PVP/kg)</b>	30,00 €/kg
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	Bronze
<b>Altres premis</b>	-
<b>Característiques organolèptiques</b>	Formatge blau mantecós i untuós
<b>Punts de venda</b>	Botigues, restaurants i distribuïdors i grups de consum
<b>Web</b>	-