



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



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

<b>Formatge (marca)</b>	La Leze Idiazabal Artzai Gazta (de pastor)
<b>Formatgeria</b>	La Leze
<b>Des de l'any</b>	1996
<b>Població/comarca</b>	Ilarduia Asparrena Alava
<b>Formatgera i/o formatger</b>	Eli Gorrotxategi
<b>Llet</b>	Ovella
<b>Ramat propi</b>	Sí
<b>Raça</b>	Latxa cara rubia
<b>Ecològic</b>	Maneig tradicional, semi extensiu i respectuós
<b>Tipologia</b>	Pasta prensada (fumada en el seu cas)
<b>Llet crua</b>	Sí
<b>Maduració (temps)</b>	5 mesos
<b>Format</b>	1,250-1,300 / 1,600- 1,800 Kg aprox.
<b>Preu (PVP/kg)</b>	-
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	Des de 2002, 3 medalles de bronze, tres de plata i 2 d'or
<b>Altres premis</b>	Gourmet formatges, or i plata. Millor formatge d'Euskalherria. Millor formatge Àlava. Word 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... Lactium a Vic, Plataforma i altres...
<b>Característiques organolèptiques</b>	Equilibrat a l'acidesa i punt de sal, lleuger gust de quall natural, làctic i amb toc de fruits secs
<b>Punts de venda</b>	Formatgeria Eugène la Seu d'Urgell, Casa Bernadí, Formatgeria Can Luc Barcelona, El Tastet de Cisqueta Terrasa i a la granja. Venda a domicili: 617 513 536
<b>Web</b>	<a href="http://www.quesoslaleze.com">www.quesoslaleze.com</a>