



FIRA DE
FORMATGES
ARTESANS
DEL PIRINEU
La Seu d'Urgell



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Cofat
Formatgeria	La Xiquella
Des de l'any	2014
Població/comarca	La Vall d'en Bas / Garrotxa
Formatgera i/o formatger	Oriol Rizo
Llet	Ovella
Ramat propi	No
Raça	Vaca: Assaf
Ecològic	No
Tipologia	Quallada enzimàtica. Pasta semidura premsada. Escorça natural rentada
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	6 mesos aprox.
Format	3,50 kg
Preu (PVP/kg)	29,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	No
Altres premis	Girona Excel·lent 2016-2017, Lactium Plata 2017, Girona Excel·lent 2018-2019, Medalla d'or al concurs de formatges artesans de Lladó 2018, Lactium Or 2019
Característiques organolèptiques	El formatge té una aparença rústica amb una escorça florida natural de color grisenc amb un aspecte lleugerament picat de taques de floridura, blanques, grises i que es desenvolupa a mesura que envelleix. Mostra un particular i intens aroma lacti, amb una atractiva barreja de tons a sotabosc i xampinyons. En la seva pasta de color groguenc destaquen a la perfecció les aromes subtils d'avellanes seques, fenc i mantega, amb lleugeres notes lletoses de lanolina, i sabors salats d'herbes. A el tall la pasta presenta una textura ferma i tancada.
Punts de venda	Venda directa, comerç minorista i restauració
Web	www.laxiquella.cat