



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Trufat
Formatgeria	Vilavella
Des de l'any	2007
Població/comarca	Basturs - Pallars Jussà
Formatgera i/formatger	Pere Galceran i Dolors Codina
Llet	Cabra
Ramat propi	Sí
Raça	Alpina
Ecològic	Sí
Tipologia	Quallada enzimàtica
Llet crua	No
Maduració (temps)	1 mes i mig
Format	500 g.
Preu (PVP/kg)	34,00 €/Kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	<ul style="list-style-type: none">• 2008 - plata curat• 2013 - or mató• 2017 - plata mató• 2019 - bronze blau
Altres premis	-
Característiques organolèptiques	-
Punts de venda	Tendes del territori català
Web	www.formatgevilavella.com