



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Ermesenda d'Eroles
Formatgeria	Formatgeria Mas d'Eroles, S.L.
Des de l'any	2001
Població/comarca	Adrall/Alt Urgell
Formatgera i/o formatger	Salvador Maura i Elena Sisca
Llet	Vaca
Ramat propi	No
Raça	Brown Swiss
Ecològic	Sí
Tipologia	Quallada enzimàtica, pasta no cuita però escalfada 37 °C, pell rentada amb aigua i sal per afavorir els llevats
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	60 dies
Format	2,7 a 3 kilos
Preu (PVP/kg)	22,00 €/kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	<ul style="list-style-type: none">• Medalla d'Or formatges de Vaca, la Seu d'Urgell, any 2017• Medalla de Bronze formatges de Vaca, la Seu d'Urgell, any 2015• Medalla de Bronze formatges de Vaca, la Seu d'Urgell, any 2011• Medalla d'Or formatges de Vaca, la Seu d'Urgell, any 2007• Medalla de Bronze formatges de Vaca, la Seu d'Urgell, any 2005
Altres premis	<ul style="list-style-type: none">• Medalla d'Or formatges de pasta dura de Vaca amb més de 60 dies de curació al Lactium Vic, any 2014• Medalla d'Or formatges de pasta dura de Vaca amb més de 60 dies de curació al Lactium Vic, any 2013• Medalla de Plata formatges de pasta dura de Vaca amb més de 60 dies de curació al Lactium Vic, any 2012• Medalla d'Or formatges de Vaca al Lactium de Vic, any 2010• Medalla de Bronze formatges de Vaca al Lactium de Vic, any 2009
Característiques organolèptiques	El gust complex i evolucionat, potent i persistent a llevats com més vell és el formatge, amb un retrogust llarg i agradable. Més suau amb notes de nata i mantega com més jove és.
Punts de venda	Consultar web
Web	www.masderoles.com