



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



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

<b>Formatge (marca)</b>	Marí
<b>Formatgeria</b>	Mas Marcè
<b>Des de l'any</b>	2006
<b>Població/comarca</b>	Siurana d'Empordà/ Alt Eempordà
<b>Formatgera i /o formatger</b>	Manel Marcè
<b>Llet</b>	Ovella
<b>Ramat propi</b>	Si
<b>Raça</b>	Ovella ripollesa
<b>Ecològic</b>	Sí
<b>Tipologia</b>	Pasta tova quallat amb quall natural tradicional, l'herbacol. Salat amb aigua de mar del Cap de Creus
<b>Llet crua</b>	Sí
<b>Maduració (temps)</b>	15 dies
<b>Format</b>	200 g.
<b>Preu (PVP/kg)</b>	45,00 €/quilo
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	• Or al formatge de llet quallada d'ovella, 2019
<b>Altres premis</b>	• Fira del Formatge de Lladó producte Girona excel·lent, 2019-2018-2017
<b>Característiques organolèptiques</b>	Formatge cremós de color blanc marfil amb gust làctic iodat per l'aigua marina. Escorça blanca de geotrichum comestible
<b>Punts de venda</b>	Botigues especialitzades i restauració
<b>Web</b>	<a href="http://www.pereladamasmarce.com">www.pereladamasmarce.com</a>