



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



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE



<b>Formatge (marca)</b>	Le Saint Sauveur des Basques (Sant Salvador dels Bascos)
<b>Formatgeria</b>	Agour Gasnategia
<b>Des de l'any</b>	1981
<b>Població/comarca</b>	Helette – Baixa Navarra (Pais Basc)
<b>Formatgera i/o formatger</b>	Formatgeria d'Iraty
<b>Llet</b>	Ovella
<b>Ramat propi</b>	No
<b>Raça</b>	Latxa i Manech
<b>Ecològic</b>	No
<b>Tipologia</b>	Quallada enzimàtica, pasta tova i pell florida blanca
<b>Llet crua</b>	No. Llet pasteuritzada
<b>Maduració (temps)</b>	3 Setmanes mínim
<b>Format</b>	Paralelepípedic de base quadrada
<b>Preu (PVP/kg)</b>	-
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	-
<b>Altres premis</b>	Gold Medal World Cheese Awards 2016 Silver Medal WCA 2017
<b>Característiques organolèptiques</b>	Formatge molt cremós i untuós fortament proteolitzat. Sabor dolcenc, molt fi i agradable, gens salat
<b>Punts de venda</b>	Botigues especialitzades de Catalunya
<b>Web</b>	<a href="http://www.agour.com/es/">www.agour.com/es/</a>