



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



## FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

<b>Formatge (marca)</b>	Tomme d'Aydius
<b>Formatgeria</b>	Ferme Lanset
<b>Des de l'any</b>	-
<b>Població/comarca</b>	Aydius – Vallée d'Aspe (Pyrénées Atlantiques) - França
<b>Formatgera i/o formatger</b>	Odile Vandaele
<b>Llet</b>	Cabra
<b>Ramat propi</b>	Sí
<b>Raça</b>	Alpina
<b>Ecològic</b>	No
<b>Tipologia</b>	Quallada enzimàtica; pasta premsada no cuita amb pell rentada
<b>Llet crua</b>	Sí
<b>Maduració (temps)</b>	mínim 6 mesos
<b>Format</b>	Cilíndric gran de 4 kg
<b>Preu (PVP/kg)</b>	-
<b>Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol</b>	No
<b>Altres premis</b>	-
<b>Característiques organolèptiques</b>	Sabor molt personal i acurat degut al pastoreig en llibertat del ramat de cabres a la vall de 1.000 metres d'altitud
<b>Punts de venda</b>	No
<b>Web</b>	-