



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Cabrideta
Formatgeria	Formatges Vall de Meranges
Des de l'any	2000
Població/comarca	Girul (La Cerdanya)
Formatgera i/o formatger	Albert Pons i Segarra
Llet	Cabra i ovella
Ramat propi	Sí, cabra i ovella
Raça	-
Ecològic	No
Tipologia	Cabrideta peça gran - pasta premsada de més de 5 mesos de maduració, només elaborem amb llet de primavera
Llet crua	Sí
Maduració (temps)	de 5 a 10 mesos
Format	Peça d'1,5 kg
Preu (PVP/kg)	33,00 €/Kg
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	2019, Medalla Plata categoria cabra enzimatica
Altres premis	-
Característiques organolèptiques	De gust intens, amb cremositat agradable, per la maduració que té, final lleugerament salat, on resalten els gustos intensos làctics de la llet de cabra, però molt equilibrats, retrogust intens pero no saturatiu
Punts de venda	Mercat d'Alp, de Puigcerdà i de la Seu d'Urgell. Formatgeria Eugène de la Seu d'Urgell. Cal Turet a Martinet. Carnisseria Pons a Llúvia. Tino i Dani de Bellver de Cerdanya
Web	www.formatgesvalldemeranges.com