



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



FITXA DE FORMATGE PER AL TAST ONLINE

Formatge (marca)	Petit rodó cendrat
Formatgeria	Mas Rovira
Des de l'any	2011
Població/comarca	Sora
Formatgera i/formatger	Carlota Lacasa
Llet	Cabra
Ramat propi	No
Raça	Alpina
Ecològic	No
Tipologia	Quallada lactica. Pasta tova. Pell florida
Llet crua	No
Maduració (temps)	20 dies
Format	Rodó
Preu (PVP/kg)	-
Premis al Concurs de Formatges Artesans de la Fira de Sant Ermengol	• Or La Seu d'Urgell 2012
Altres premis	• Or lactium 2013, bronze Worl Cheese Awards 2013, oro Capraespaña 2013, bronze Lactium 2016
Característiques organolèptiques	Peces petites més fresques amb un gust suau, lleugerament acídul i lletós, a les peces amb maduracions de més d'un mes, intenses de gust, amb una textura tova i untuosa i un aroma molt delicat. Tot depèn del que vulgueu en cada moment. Van bé per a untar, fornejar, per posar en amanides, per acompanyar de verdures (mermelada de tomàquet, patata), fruites dolces (pera, préssec) o fruits vermells (maduixes, gerds).
Punts de venda	-
Web	www.formatgeriamasrovira.com