

BLAU DE L'AVI TON



BLAU DE L'AVI TON

Elaborat a Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell (Lleida). Formatge blau de llet crua de cabra.

El *penicillium roquefortis* s'inocula en la mateixa pasta del formatge en el moment de l'elaboració. Al cap de 3 setmanes es cobreix amb paper d'alumini i es deixa madurar un mes més.

És un formatge d'escorça fina de color gris clar, amb pasta de color ivori i vetes verdes i blaves, textura cremosa, suau i untuosa. Té un caràcter equilibrat i gust suau amb notes d'herba, fong i fenc.

Elaborat per la formatgeria Camps de Palau d'Anglesola amb llet procedent de ramats de Linyola, totes dues poblacions del Pla d'Urgell. Els germans Camps, amb aquest formatge reten homenatge al seu avi Ton que els va ajudar a la granja fins els últims dies de la seva vida.

Format: 0,700kg

Codi: 393