

XERIGOTS

QUESOS IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

GARROTXA



GARROTXA

Leche pasteurizada de cabra

Elaborado en Borredà (Berguedà). De corteza florida natural de tonalidades grises y azuladas. Textura cremosa y suave, compacta en el corte. En boca el sabor es equilibrado y natural, ligeramente salado y con notas de mantequilla y ácido láctico. Tiene un postgusto exquisito y pronunciado que hace que guste a todos los públicos. Curado 30 días en los lagares de Xerigots.

Su característica piel de tonalidades grises se debe al penicillium gris, moho originado por un hongo que está presente en toda Cataluña proveniente de robles, pinos y chopos. El queso tipo Garrotxa se empezó a elaborar en los años 80, cuando se recuperó el modo de elaboración que tenían las familias campesinas por consumo propio.

Formato: 1 kg

Código: 1024