

## 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