

TABLA SAÚCO



TABLA SAÚCO

- **Flor de Neu** (Leche pasteurizada de vaca). Elaborado en el Ripollès (Girona). Madurado durante 4 semanas. De pequeño formato, la apariencia es como una flor, la piel y la pasta es de color blanco. De textura cremosa que se derrite en la boca, con muy poca sal y un toque láctico fino, tiene un regusto final a setas.

- **Serrat** (Leche cruda de oveja). De la Torre del Espanyol (Ribera d'Ebre, Tarragona). Su larga curación hace que sea un queso sabroso y peculiar, de corte compacto y algo quebradizo, madurado unas semanas en Xerigots. Se elabora artesanalmente con leche de rebaño propio.

- **Timbal de Cabra** (Leche pasteurizada de cabra). De Borredà (Berguedà, Barcelona). Corteza cubierta de carbón natural alimenticio y hongo penicillium candidum, que le concede una textura muy melosa alrededor de la corteza, casi líquida, y hacia el centro la pasta se vuelve más compacta. En boca, su textura es blanda, muy untuosa, fresca y resalta sus aromas limpios.

- **Azul del Avi Ton** (Leche cruda de cabra). Elaborado en Palau d'Anglesola (Pla d'Urgell, Lleida). De corteza fina de color gris claro, con pasta de color marfil y vetas verdes y azules, textura cremosa, suave y untuosa. Tiene un carácter equilibrado y sabor suave con notas de hierba, hongo y heno.

- **Garrotxa** (Leche pasteurizada de cabra). Elaborado en Borredà (Berguedà, Barcelona). 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.

XERIGOTS

QUESOS IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

Formato: 150 gr

Código: 775