

## CAL FORT



## CAL FORT

**Leche pasteurizada de cabra**

De la quesería Sant Gil de Albió, en Albió (Conca de Barberà). Queso de cabra de cuajada láctica, elaborado con leche pasteurizada de cabra. Maduración entre 3 y 4 semanas con carbón vegetal que favorece el crecimiento espontáneo de hongo blanco. Cremoso, de un sabor suave y agradable acidez.

**Código:** 1237

**Formato:** 450 gr