

XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

🎧 ✕ 📷 @XERIGOTS

TAULA ARGELAGA



TAULA ARGELAGA

- **Camembert Normandia** (Llet crua de vaca). Elaborat a Normandia (França). D'escorça fina i florida amb fong cànida, que de vegades presenta una pigmentació vermella. Pasta tova, flexible i textura no fluida. Els aromes, de bona intensitat i persistents, són làctics, afruitats i amb un lleuger toc de xampinyó.

- **Curat Ovela amb tòfona** (Llet pasteuritzada d'ovella). Procedent de Castella-la Manxa. Amb una curació mínima de 45 dies. S'hi afegeix tòfona a dins formant vetes d'aquest sabor tan intens i exquisit. Una delícia per als sentits.

- **Carrat** (Llet pasteuritzada de cabra). De Borredà, el Berguedà (Barcelona). Escorça coberta de carbó natural alimentari i fong penicillium candidum, que li concedeix una textura molt melosa al voltant de l'escorça, gairebé líquida, i cap al centre la pasta es torna més compacta. En boca, la seva textura és tova, molt untuosa, fresca i ressalta les seves aromes netes.

- **Pría 3 llets vermell** (Llet pasteuritzada de vaca, cabra i ovella). Elaborat a Astúries. Formatge blau elaborat amb llet de vaca a la qual se li afegeix crema de llet d'ovella i crema de llet de cabra. És un formatge artesà sorprenent, lleugerament fumet, amb un sabor picant però agradable gràcies al pebre vermell que s'afegeix en l'elaboració.

- **Cantal** (Llet pasteuritzada de vaca). Elaborat a Alvèrnia (França). Té una maduració superior als 6 mesos. La seva pasta és groga, ferma i mallada, i el seu sabor perdura en boca amb aromes de mantega i crema, acompanyats de fragàncies vegetals. L'escorça és seca i polvorenta, tendeix a esgarrar-se i facilita la

XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

proliferació de floridura a l'interior.

Format: 150 gr

Codi: 1336