

TAULA ESPÍGOL



TAULA ESPÍGOL

1. Brie de Meaux (Llet crua de vaca)

Regió de Brie (França). Pasta tova amb pell florida blanca, forma rodona i plana. Maduració de 8 setmanes. Formatge amb fragància que recorda al xampinyó, cremós, potent i amb gust d'avellana. A Xerigots evoluciona fins al seu millor punt de cremositat i guanya en intensitat aromàtica.

2. Tomme de cabra cendrat (Llet crua de cabra)

De la Vall del Loira (França). Amb la textura d'una mousse lleugerament batuda, coberta per una capa vellutada de cendra. És delicat i suau.

3. Saint Nectaire fermier (Llet crua de vaca)

De la regió d'Alvèrnia. Formatge semi-tou d'escorça rentada i pasta premsada. Madura uns 30 dies en un llit de palla. Cremós i untuós, el formatge suggereix herba acabada de tallar, fenc dolç i flors.

4. Comté 18 mesos (Llet crua de vaca)

Formatge de llet crua de vaca, elaborat a Jura (Franc - Comtat, França). Madurat durant 18 mesos, deroda gran, escorça de color beix que adquireix un major gruix i duresa amb la maduració. De pasta ferma i seca, color groc palla, continua tenint cremositat, en boca és equilibrat i elegant.


5. Blau d'Auvergne (Llet pasteuritzada de vaca)

De la regió d'Auvergne (França). De pasta premsada. La massa és cremosa, amantequillada, i amb un sabor

XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

menys salat i fort que el formatge de Roquefort. Presenta moltes vetes de floridura blava verdós, i la seva escorça és tova amb una fina capa de floridura natural. Actualment el seu afinat, que dura un mínim de quatre setmanes, se segueix fent en coves fresques i humides. A Xerigots fem que proteolitzi per guanyar cremositat.

Format: 150 gr

Codi: 1340