

## TAULA ROSELLA



## TAULA ROSELLA

- **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. A la part més tendra, la pasta és de color groc crema. Pasta tova, flexible i textura no fluida. Els aromes, de bona intensitat i persistents, són làctics, afruitats i amb un lleuger toc de xampinyó.

- **Tou de Cabra de la Garrotxa**. (Llet pasteuritzada de cabra). Elaborat a Sant Feliu de Pallerols (Garrotxa). Formatge de pasta tova molt cremós, amb una proteolització bastant avançada i quagulat amb quall animal. De textura suau i de gust dolç. L'afinem als cups de Xerigots.

- **La Bomba** (Llet pasteuritzada de cabra). De la Sierra de Guadarrama, Madrid. Escorça humida i intensa, amb més de quatre mesos de maduració, és una bomba de sabor.

- **Cal Fort** (Llet pasteuritzada de cabra). D'Albió (Conca de Barberà). Maduració d'entre 3 i 4 setmanes amb carbó vegetal. Cremós, sabor suau i agradable acidesa.

- **Picon Bejes Tresviso** (Llet crua de vaca). Tresviso (Cantàbria). Con DOP, formatge d'escorça tova i prima, textura untuosa de color grisenc amb algunes zones groc-verdoses. Consistència també untuosa, encara que amb diferent grau de cohesió. Sabor lleugerament picant i salat.

**Format:** 150 gr

**Codi:** 1347