

XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

🎧 X 📷 @XERIGOTS

TAULA ROURE



TAULA ROURE

1. Brie de Meaux (Llet crua de vaca)

De la 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. Garrotxa (Llet pasteuritzada de cabra)

Elaborat a Borredà (Berguedà). D'escorça florida natural de tonalitats grises i blavoses. Textura cremosa i suau, compacte en el tall. En boca el gust és equilibrat i natural, lleugerament salat i amb notes de mantega i àcid làctic. Té un post-gust exquisit i pronunciat que fa que agradi a tots els públics. Curat 30 dies als cups de Xerigots.


3. Maó curat (Llet crua de vaca)

Elaborat a Menorca. De pasta premsada no cuita, té Denominació Origen Protegida (DOP). La seva maduració de 5 mesos, el seu gust és intens i presenta un punt picant. La textura passa a ser ferma i dura, una mica més groguenca i seca. La crosta, que pot arribar a ser vermellosa

XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

   @XERIGOTS

4. Marantona curat (Llet crua d'ovella)

De La Solana (Ciudad Real). Amb DO Manchego. La llet prové de ramat propi d'ovelles Merina. Entre 9 i 12 mesos de curació en coves naturals patrimoni de la família. Escorça ferma, interior compacte i cremós en el paladar. Intens sabor, lleugers tons làctics i torrats.

5. La Peral (Llet pasteuritzada de vaca)

D'Astúries. De color blanc palla, ferments lactis i fongs seleccionats que li donen aquestes característiques taques blaves. Lleugerament picant, és suau i cremós, de pasta consistent.

Format: 150 gr.

Codi: 1101