

TAULA SAÛC



TAULA SAÛC

- **Flor de Neu** (Llet pasteuritzada de vaca). Elaborat al Ripollès (Girona). Madurat durant 4 setmanes. De format petit, l'aparença és com una flor, la pell i la pasta és de color blanc. De textura cremosa que es fon a la boca, amb molt poca sal i un toc làctic fi, té un regust final a bolets.

- **Serrat** (Llet crua d'ovella). De la Torre de l'Espanyol (Ribera d'Ebre). La seva llarga curació fa que sigui un formatge gustós i peculiar, de tall compacte i una mica trencadís, madurat unes setmanes a Xerigots. S'elabora artesanalment amb llet de ramat propi.

- **Timbal de Cabra** (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, fresc i ressalta els seus aromes nets.

- **Blau de l'Avi Ton** (Llet crua de cabra). Elaborat a Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell (Lleida). D'escorça fina de color gris clar, amb pasta de color ivori i vetes verdes i blaves, textura cremosa, suau i untuosa. Té un caràcter equilibrat i gust suau amb notes d'herba, fong i fenc.

- **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.

XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

Format: 150 gr

Codi: 775