



XERIGOTS

FORMATGES IRRESISTIBLES

Xerigots neix l'any 2011 per promoure la cultura del formatge artesà; per facilitar l'accés al món apassionant del formatge a través del seu consum.

Seleccionem formatges artesans de gran qualitat provinents de diferents punts del món. Tenim en compte diferents factors a l'hora d'escollir-los: la qualitat de la llet, el benestar animal, les formatgeries i el seu entorn, el territori, els mètodes d'elaboració, entre d'altres. Un cop seleccionats, els conservem, una part els afinem i augmentem les seves potencialitats i els servim al punt òptim de consum a restaurants, botigues i a amants del formatge. L'objectiu final és aconseguir que s'apreciïn els valors d'un producte excel·lent i capaç d'emocionar.

ENS POSEM AL TEU COSTAT

Treballem colze a colze amb l'hostaleria per incloure el formatge a les cartes i a les elaboracions gastronòmiques de restaurants. Facilitem que botigues comptin amb una gamma de formatges artesans àmplia, única, minimitzant les seves mermes i garantint una alta qualitat. Oferim diferents productes i envasos per tal de facilitar el consum de formatge al restaurant i la venda en botigues, amb major

rendibilitat i millorant la durabilitat sense perdre la qualitat del producte.

Us acompanyem amb un assessorament personalitzat per trobar els productes que millor encaixen a cada tipus d'establiment i oferim un servei competitiu en logística: servim a qualsevol punt de l'Espanya peninsular en 24 hores.

UNES INSTAL·LACIONS ÒPTIMES PER A LA CONSERVACIÓ DEL FORMATGE

Som un dels únics espais d'afinat de formatges de Catalunya. Estem situats a Vilafranca del Penedès, en un antic celler del segle XIX en un dels carrers més emblemàtics de la vila, el carrer Comerç. Un dels nostres espais característics són els cups d'afinat, cups ceràmics subterranis, que abans servien per emmagatzemar vi, i que ara són espais òptims per afinar formatges únics, aconseguint noves textures, matisos i sabors.

Comptem també amb instal·lacions punteres amb les característiques òptimes per a poder conservar, tallar, envasar i preparar comandes; espais que reuneixen les condicions de refrigeració, temperatura i humitats ideals per mantenir les característiques pròpies del formatge i que en gaudiu amb la màxima qualitat.



ESPECIALITAT

Producte especialment seleccionat per Xerigots del qual destaquem la seva procedència i/o les seves qualitats.

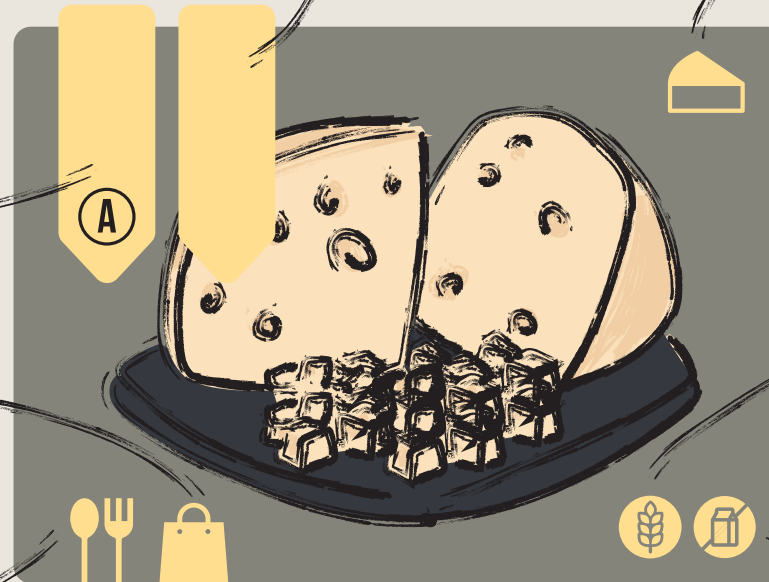
ESPECIALITAT I AFINAT A XERIGOTS

Aquest formatge ha passat un procés d'afinament a les instal·lacions de Xerigots.

DISPONIBLE EN PORCIONS ENVASADES AL BUIT

RECOMANAT PER A BOTIGUES

RECOMANAT PER A RESTAURANTS



CONTÉ GLUTEN

SENSE LACTOSA

1 BRIE DE MEAUX

3 Llet crua de vaca.
Brie amb AOC. Afinat durant 3 setmanes als cups de Xerigots.

DOP Brie de Meaux, 2
Seine-et-Marne, França

4 Codi 442 3 kg 5
Sencer Manipulat
6 Codi 1060 150 gr 7
Porció

1 Nom del formatge
2 Procedència
3 Descripció

4 Codi article peça sencera o manipulada
5 Pes de la peça

6 Codi article porció
7 Pes porció



STRACCIATELLA DE BURRATA

Puglia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta filada 100% amb nata i molt cremosa, el cor de la Burrata.

Codi 219 Sencer 250 gr



BURRATA ARTESANA 125 GR

Puglia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta filada 100% amb nata i cremosa.

Codi 521 Sencer 125 gr



BURRATA ARTESANA 300 GR

Puglia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta filada 100% amb nata i molt cremosa.

Codi 48 Sencer 300 gr



BURRATA AFFUMICATA

Puglia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta filada 100% fumada i molt cremosa.

Codi 368 Sencer 250 gr



RICOTTA DE VACA

Puglia, Itàlia

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta no prensada, és compacta al tall i textura clau de la cuina italiana.

Codi 137 Sencer 1,8 kg



RICOTTA DE CABRA

Puglia, Itàlia

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta no prensada, és compacta al tall i textura ferma. Fragància suau. És un element clau en la cuina italiana.

Codi 136 Sencer 1,8 kg



MOZZARELLA BÚFALA CAMPANA

DOP Mozzarella di Buffalo

Llet crua de búfala.
Pasta filada, elàstica i suau.

Codi 890 125 gr
Sencer



SCAMORZA FUMADA BARRA

Sud d'Itàlia

Llet pasteuritzada de vaca.
Pasta filada i fumada.

Codi 533 2,5 kg
Sencer



FETA 200 GR

DOP Feta, Tesalia, Grècia

Llet pasteuritzada d'ovella i cabra.
Lleugerament granulat i una mica salat.
Saborós, nutritiu i de delicat aroma.

Codi 665 200 gr
Sencer



BOLES SANT GIL (100 U)

Albió,
Conca de Barberà

Llet pasteuritzada de cabra. Boles cremoses, àcides i molt suaus.

Codi 1222 900 gr
Sencer



CREMA DE CABRA

Borredà, Berguedà

Llet pasteuritzada de cabra. Textura suau, força viscosa i aromàtica. Sabor àcid.

Codi 1226 1,6 kg
Sencer



CREMA DE FORMATGE MANXEC 1 KG

Castella la Manxa

Llet pasteuritzada de cabra. Crema de formatge d'ovella manxega.

Codi 564 1 kg
Sencer



HALLOUMI 225 GR

Xipre

Llet pasteuritzada de cabra i ovella. L'alt punt de fusió fa que es pugui fer a la planxa. També s'utilitza en amanides.

Codi 561
Sencer

225 gr



TOMINO BOSCAIOLO

DOP Tomino
Piamontese

Llet pasteuritzada de vaca. Ideal per escalfar, manté la textura i no es desfà fàcilment.

Codi 220
Sencer

100 gr



CAMEMBERT FORN

Normandia, França

Llet pasteuritzada de vaca. Llest per fondre al forn i gaudir-lo calent.

Codi 381
Sencer

150 gr



CLARINES

Borgonya, França

Llet pasteuritzada de vaca. Escorça florida blanca amb textura suau i cremosa. Per consumir a 20-22°.

Codi 463
Sencer

200 gr



VALLEY D'OR

Borgonya, França

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta elàstica i cremosa ideal per escalfar.

Codi 1017
Sencer

300 gr



PROVOLONE VALPADANA DOP

DOP Provolone
Itàlia, Nord d'Itàlia

Codi 531
Sencer

5 kg

Codi 422

150 gr

Llet pasteuritzada de vaca. Ideal per fondre al forn.

Porció



SAINT MARCELLIN

Roine-Alps, França

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta tova molt cremós i suau.

Codi 824
Sencer 80 gr



SAINT FELICIEN 100 GR

Roine-Alps, França

Llet crua de vaca. De pasta tova i escorça poc formada. Suau i cremós.

Codi 686
Sencer 100 gr



TOU DEL TAGA

Ripoll, Ripollès

Llet pasteuritzada de vaca. Escorça de color groc. Cremós a mesura que avança la maduració.

Codi 1354
Sencer 100 gr



PETIT CREMÓS VACA BIO

Borgonya, França

Llet pasteuritzada de vaca. Suau, textura cremosa i escorça florida.

Codi 899
Sencer 125 gr



PETIT CREMÓS VACA TÒFONA

Borgonya, França

Llet pasteuritzada de vaca. Suau, textura cremosa i escorça florida. Amb una capa de tòfona a l'interior.

Codi 1219
Sencer 135 gr



TOU DELS TIL·LERS MINI

Sort, Pallars Sobirà

Llet crua de vaca. Pasta tova, textura cremosa i untuosa.

Codi 1218
Sencer 250 gr



KUADRAT

Sort, Pallars Sobirà

Llet pasteuritzada de vaca. De pasta tova, coagulació enzimàtica i pell florida blanca. Textura suau.

Codi 1279 400 gr
Sencer



NEBOA

Galícia

Llet crua de vaca. Semitou, fi però consistent, de color marfil i una escorça florida comestible.

Codi 1283 700 gr
Sencer



LA CUEVA DE LLONÍN

Astúries

Llet pasteuritzada de vaca. Formatge cremós i fudent, semblant al Camembert.

Codi 1282 350 gr
Sencer

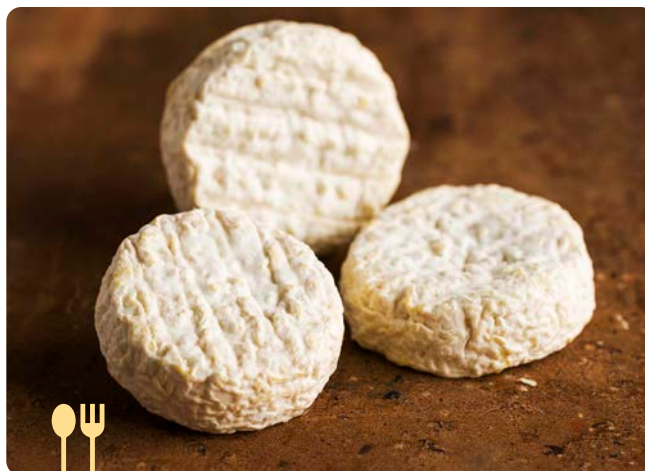


TOU DE VACA

Sort, Pallars Sobirà

Llet crua de vaca. Pasta tova, textura cremosa i gust suau.

Codi 1217 1,2 kg
Sencer
Codi 1234 150 gr
Porció



SECHON DE VACA

Sud de França

Llet pasteuritzada de vaca. Formatge de muntanya de pasta no cuita i pell natural. Ideal per a l'aperitiu.

Codi 780 60 gr
Sencer



FLOR DE NEU

Ripoll, Ripollès

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta tova d'escorça de color blanc amb aromes de ceps. És cremós i persistent.

Codi 184 100 gr
Sencer



BRIE CREMIER

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta suau i molt cremosa, afinat als cups de Xerigots.

Codi 387
Sencer

Codi 991
Porció

França

1 kg

250 gr



BRIE DE MEAUX

Llet crua de vaca. Brie amb AOC. Afinat durant 3 setmanes als cups de Xerigots.

DOP Brie de Meaux,
Seine-et-Marne, França

Codi 442
Sencer

Codi 1060
Porció

3 kg

150 gr



BRIE DE MEAUX FERMIER

Llet crua de vaca. L'únic Brie de Meaux fermier. Afinat durant 3 setmanes als cups de Xerigots.

DOP Brie de Meaux,
Seine-et-Marne, França

Codi 947
Sencer

3 kg



BRIE AMB TÒFONA

Llet crua de vaca. Farcit de crema trufada. Afruïtat, elaborat amb tòfona d'estiu.

Codi 881
Sencer

3,8 kg

França



NORMANVILLE

Llet crua de vaca. Pasta tova amb maduració de 7 setmanes. Molt cremós i suau.

Codi 770
Sencer

1 kg

Normandia, França



MONTREIX

Llet crua de vaca. De pasta tova de coagulació mixta i amb crosta florida blanca.

Codi 853
Sencer

300 gr

Olost, Lluçanès



TOU DE VACA DE LA GARROTXA

Sant Feliu de Pallerols, Garrotxa

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta tova, textura fina i gust suau i dolç.

Codi 99 Sencer 350 gr



CAMEMBERT DE NORMANDIA PETIT

DOP Camembert, Normandia, França

Llet crua de vaca. Escorça blanca i florida, pasta tova, flexible i textura no fluida. Sabor intens i lleugerament salat.

Codi 450 Sencer 150 gr



CAMEMBERT DE NORMANDIA

DOP Camembert, Normandia, França

Llet crua de vaca. Escorça blanca i florida, pasta tova, flexible i textura no fluida. Sabor intens i lleugerament salat.

Codi 447 Sencer 250 gr



CAMEMBERT DE BÚFALA

Llombardia, Itàlia

Llet pasteuritzada de búfala. Molt cremós, d'escorça blanca i vellutada amb un sabor suau i molt agradable.

Codi 1224 Sencer 250 gr



AFUEGA'L PITU BLANCU AFUEGA'L PITU ROXU

DOP Afuega'l Pitu, Astúries

Llet pasteuritzada de vaca. De textura compacta i ferma. Sec i lleugerament àcid i astringent. Roxu amb pebre vermell.

Codi 598 Blancu
Codi 599 Roxu
Sencer 300 gr



EL PASTOR DE SORA

Sora, Osona

Llet crua de vaca. Pell rentada. De gust suau, textura cremosa.

Codi 1288 Sencer 350 gr



CAIXIGON VACA

Astúries

Llet pasteuritzada de vaca.
És suau i per a tots els paladars.

Codi 907 250 gr
Sencer



CASIN

DOP Casin, Astúries

Llet crua de vaca. Dels formatges
més antics d'Europa. És intens i
potent.

Codi 600 250 gr
Sencer



PEÑAMELLERA

Astúries

Llet pasteuritzada de vaca. Formatge
tradicional, de llet de pastura pròpia.
Sabor una mica fort i àcid. Baix en
sal, cremós i mantegós.

Codi 908 250 gr
Sencer

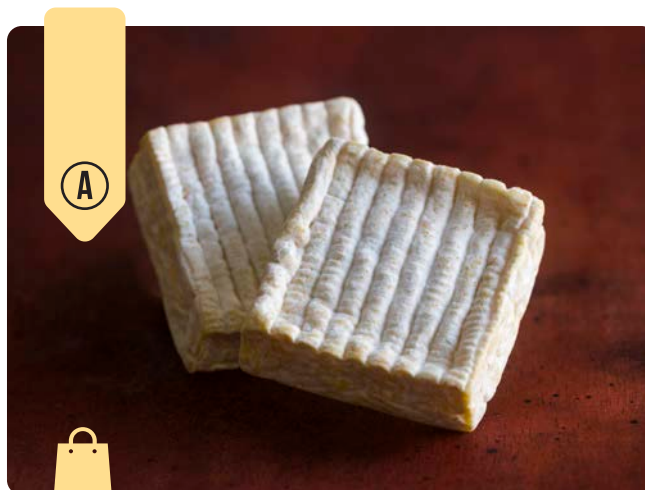


SANT GALDERIC CENDRAT

Llagostera, Gironès

Llet crua de vaca. Pasta tova
àcida amb pell cendrada.

Codi 427 100 gr
Sencer

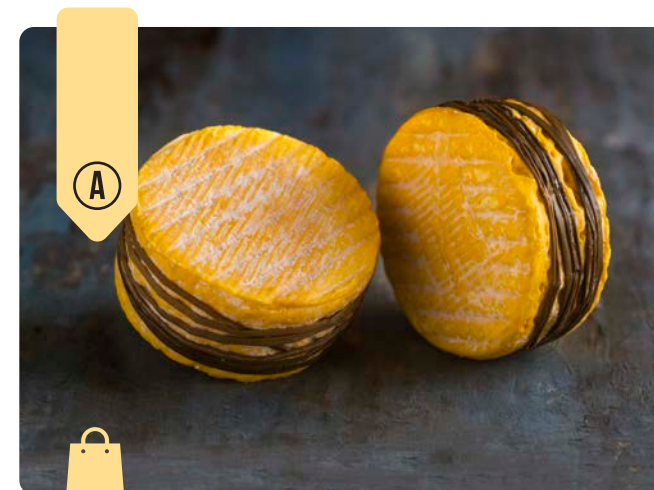


PONT L'EVEQUE PETIT

DOP Pont l'Eveque,
Normandia, França

Llet pasteuritzada de vaca.
Pasta tova amb escorça rentada,
maduració de 4 a 6 setmanes.

Codi 481 220 gr
Sencer



LIVAROT PETIT

DOP Livarot,
Normandia, França

Llet pasteuritzada de vaca. Escorça
rentada de color ataronjat i aspecte
rústic. Té un període de maduració
de 6 a 8 setmanes.

Codi 1318 250 gr
Sencer



LANGRES FERMIER

DOP Langres,
Champagne-Ardenne,
França

Llet crua de vaca. Formatge fermier de pasta tova i fundent amb la pell rentada. Aroma penetrant i sabor especiat.

Codi 471 200 gr
Sencer



LA PUBILLA

Sant Iscle de Vallalta,
Maresme

Llet crua de vaca. De quallada enzimàtica, pasta premsada i pell rentada amb cava.

Codi 396 380 gr
Sencer



OLOST AMB RATAFIA

Olost, Lluçanès

Llet crua de vaca. Pasta dura de coagulació enzimàtica i afinat amb ratafia.

Codi 854 450 gr
Sencer



ROCAMADOUR DOP

Occitània, França

Llet crua de cabra. Textura suau i fundent. Olor caprí.

Codi 4 35 gr
Sencer



CILINDRE DE CABRA

Alvèrnia-Roine-Alps,
França

Llet crua de cabra. Textura fundent, aroma caprí i sabor suau.

Codi 1329 150 gr
Sencer



TIMBAL DE CABRA

Antequera, Andalusia

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova, suau i cremós.

Codi 796 200 gr
Sencer



CREMÓS DE CABRA

Centre - Vall del Loire,
França

Llet pasteuritzada de cabra. Escorça florida i blanca. De pasta cremosa, el seu sabor és elegant i equilibrat.

Codi 1227 180 gr
Sencer



PIRÀMIDE DE CABRA

Sora, Osona

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova de coagulació làctica i pell florida.

Codi 1006 210 gr
Sencer



LA TORROTA

Vacarisses,
Vallès Occidental

Llet pasteuritzada de cabra. Quallada làctica de curta maduració, amb escorça florida i de color blanc al tall.

Codi 755 180 gr
Sencer



RODÓ BLANC

Vacarisses,
Vallès Occidental

Llet pasteuritzada de cabra. Quallada làctica de textura tova i cremosa.

Codi 756 250 gr
Sencer



EL CASTELL

Vacarisses,
Vallès Occidental

Llet pasteuritzada de cabra de quallada enzimàtica i escorça florida. Textura cremosa i untuosa. Gust intens i persistent.

Codi 128 250 gr
Sencer



TOU DE CABRA DE LA GARROTXA

Sant Feliu de Pallerols,
Garrotxa

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova, textura suau i gust dolç.

Codi 1263 350 gr
Sencer



BLANC DE SORA

Sora, Osona

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova, escorça blanca, textura fina i gust suau i dolç.

Codi 407 350 gr
Sencer



CAMEMBESO

Sierra Morena, Jaén

Llet pasteuritzada de cabra. Coagulació mixta, s'elabora amb les bacteries làctiques presents en la llet i amb l'addició del quall tradicional. Pasta tova i cremós en boca.

Codi 1296 220 gr
Sencer



LINGOTE BRIKE

Sierra de Guadarrama, Madrid

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova i pell florida blanca, és suau i aromàtic.

Codi 1291 250 gr
Sencer



MUZQUIA

Sierra Morena, Jaén

Llet pasteuritzada de cabra. Coagulació mixta, s'elabora amb les bacteries làctiques presents en la llet i amb l'addició del quall tradicional. De pasta tova i molt cremós.

Codi 1295 300 gr
Sencer



BRIQUETA

Antequera, Andalusia

Llet pasteuritzada de cabra. Escorça florida natural i textura cremosa.

Codi 793 1,8 kg
Sencer
Codi 986 150 gr
Porció



FLOR

Gironella, Berguedà

Llet pasteuritzada de cabra. Curat, de pasta làctica i recobert de fong blanc.

Codi 1236 1 kg
Sencer



CABEZUELA TRADICIONAL

Sierra de Guadarrama,
Madrid

Llet pasteuritzada de cabra. Escorça natural amb floridura blanca, amb dos mesos de maduració. Textura uniforme i sabor suau.

Codi 1290
Sencer 1 kg



SECHON DE CABRA

Sud de França

Llet pasteuritzada de cabra. Formatge de muntanya de pasta no cuita i pell natural. Ideal per a l'aperitiu.

Codi 896
Sencer 60 gr



PETIT RODÓ

Sora, Osona

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova de coagulació làctica i pell florida.

Codi 409
Sencer 110 gr



PICODON FERMIER

DOP Picodon, França

Llet crua de cabra. Maduració d'entre 4-6 setmanes. Fermier, de pasta flexible i cremosa.

Codi 14
Sencer 60 gr



CROTTIN CHAVIGNOL

DOP Crottin Chavignol,
Centre - Vall del Loire,
França

Llet crua de cabra. Compacte, làctic i amb una elegant intensitat caprina.

Codi 456
Sencer 60 gr



CALDERÍ

Calders, Moianès

Llet crua de cabra. Quallada làctica, madurat 15 dies en cellers del segle XVII.

Codi 1300
Sencer 110 gr



A

PETIT BREVIS

Departament de Loira,
França

Llet pasteuritzada d'ovella. Suau,
fresc i molt cremós per la seva
doble crema.

Codi 705 125 gr
Sencer



A

CREMÓS D'OVELLA

Roquefort-sur-Soulzon,
França

Llet pasteuritzada d'ovella. Pasta
fina i untuosa, gust suau i afruitat.

Codi 752 150 gr
Sencer



BRIQUE D'OVELLA

Occitània, França

Llet pasteuritzada d'ovella. Pasta
tova amb una textura fina, flexible
i untuosa.

Codi 1335 200 gr
Sencer



MUNSTER FERMIER 125GR

DOP Munster,
Lorraine, França

Llet pasteuritzada de vaca. Fermier.
Pasta tova i pell rentada, aromàtic
i de gust suau.

Codi 202 125 gr
Sencer



A

ROBIOLA RÚSTICA

Llombardia, Itàlia

Llet pasteuritzada de vaca. De pasta
tova i pell rentada, té l'escorça de color
groc ocre. De gust saborós i amable.

Codi 864 300 gr
Sencer



A

PUIGPEDRÓS MINI

Ger, Cerdanya

Llet crua de vaca. Pasta premsada
semitova, pell rentada amb salmorra,
evoluciona 30 dies més als cups de
Xerigots.

Codi 205 300 gr
Sencer



REBLOCHON 240 GR

DOP Reblochon,
Alta Savoia, França

Llet crua de vaca. Pasta prensada de textura consistent i flexible. Sabor suau i llarg, amb tocs d'avellana.

Codi 207 240 gr
Sencer



REBLOCHON FERMIER

DOP Reblochon,
Alta Savoia, França

Llet crua de vaca. Formatge fermier de textura consistent i flexible.

Codi 484 600 gr
Sencer



MUNSTER FERMIER

DOP Munster,
Lorraine, França

Llet crua de vaca. De pasta tova i escorça rentada i lleugerament humida de color marfil. Olor forta i sabor suau.

Codi 563 800 gr
Sencer



MUNSTER FERMIER AFINAT

DOP Munster,
França

Llet crua de vaca. Pasta tova i pell rentada, aromàtic i de gust intens i persistent, afinat als cups de Xerigots.

Codi 388 750 gr
Sencer



TALEGGIO RESERVA

DOP Taleggio Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta semi tova amb pell rentada i madurat en coves.

Codi 534 2 kg
Sencer
Codi 1092 150 gr
Porció



XIROI

La Vall d'en Bas, Garrotxa

Llet crua de vaca. Pasta semidura de coagulació enzimàtica i pell rentada.

Codi 1057 2 kg
Sencer
Codi 1320 150 gr
Porció



PUIGPEDRÓS

Ger, Cerdanya

Llet crua de vaca. Pasta premsada semitova, pell rentada amb salmorra, evolucionat 30 dies als cups de Xerigots.

Codi 514 2 kg
Sencer
Codi 1087 150 gr
Porció



ROI DE SORT

Sort, Pallars Sobirà

Llet crua de vaca. Pell rentada suau, molt aromàtic, ideal per fer flors amb Girole.

Codi 1216 700 gr
Sencer



BASALT

La Vall d'en Bas, Garrotxa

Llet crua de vaca. Pasta semidura de coagulació enzimàtica i pell rentada amb cervesa artesana.

Codi 1031 2,2 kg
Sencer



OVELLA PELL RENTADA

San Javier, Murcia

Llet crua d'ovella. D'escorça rentada, ataronjada, d'olor intens que potencia el seu sabor. Cremós.

Codi 925 800 gr
Sencer



RICOTTA D'OVELLA CURADA I FUMADA

Sardenya, Itàlia

Llet crua d'ovella. De pasta tova, compacta i delicada, intens aroma a fum.

Codi 208 1,2 kg
Sencer



PETIT RODÓ CENDRAT

Sora, Osona

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova de coagulació làctica i pell florida amb cendra.

Codi 410 110 gr
Sencer



CENDRAT DE CABRA LLET CRUA

Occitània,
França

Llet crua de cabra que pasturen al Parc Nacional de Cévennes. Cobert de cendra de carbó vegetal, sabor caprí i textura cremosa.

Codi 6
Sencer 70 gr



COEUR DU BERRY

Vall de Loira, França

Llet pasteuritzada de cabra. Amb forma de cor, és una quallada làctica coberta de fong gris.

Codi 454
Sencer 150 gr



RODÓ CENDRAT DE CABRA

Auvergne, França

Llet crua de cabra. De sabor suau i caprí, recobert de cendra vegetal.

Codi 719
Sencer 180 gr



DELÍCIÉS DE CABRA

Poitou-Charentes,
França

Llet pasteuritzada de cabra. Cobert de carbó vegetal.

Codi 734
Sencer 150 gr



PIRÀMIDE DE CABRA CENDRADA

Sora, Osona

Llet pasteuritzada de cabra. Pasta tova de coagulació làctica i pell florida amb cendra.

Codi 856
Sencer 210 gr



CAL FORT

Albió,
Conca de Barberà

Llet pasteuritzada de cabra. Maduració d'entre 3 i 4 setmanes amb carbó vegetal. Cremós, sabor suau i agradable acidesa.

Codi 1237
Sencer 450 gr



A

RODÓ CENDRAT

Vacarisses,
Vallès Occidental

Llet pasteuritzada de cabra. Quallada làctica de textura tova i cremosa, afinat amb carbó vegetal.

Codi 757 250 gr
Sencer



A

CORONA DE CABRA

Centre - Vall del Loire,
França

Llet crua de cabra. Pasta tova i escorça florida. Textura ferma i fundent al mateix temps. Forma de corona.

Codi 1317 170 gr
Sencer



A

VALENÇAY FERMIER

DOP Valençay França

Llet crua de cabra. Piràmide d'escorça cendrada i pasta tova, suau amb aroma de sotabosc.

Codi 496 220 gr
Sencer



VALLEOSCURO

Sierra Morena, Jaén

Llet pasteuritzada de cabra. De coagulació làctica, està recobert de cendra provinent de pinyols d'oliva. Amb una bona acidesa, és un formatge molt golós.

Codi 1293 210 gr
Sencer



MINERO

Sierra de Guadarrama,
Madrid

Llet pasteuritzada de cabra. De fermentació làctica, cobert de cendra vegetal. És cremós, amb acidesa lleu.

Codi 1298 300 gr
Sencer



CARRAT

Borredà, Berguedà

Llet pasteuritzada de cabra. Coagulació làctica i cobert amb carbó vegetal.

Codi 405 300 gr
Sencer



OLAVIDIA

Sierra Morena, Jaén

Llet pasteuritzada de cabra. Coagulació làctica amb cendra d'ós d'oliva al centre. Millor Formatge del Món 2021 i 2022.

Codi 1294 280 gr
Sencer



VALLE OSCURU PICURRIELLU

Astúries

Llet pasteuritzada de cabra. Amb ferments de iogurt, madurat durant un mínim de 45 dies. Elegant, fi i cremós.

Codi 1284 500 gr
Sencer



TOMME DE CABRA CENDRADA

Regió centre, França

Llet crua de cabra. Fresc i cremós amb cendra per la part exterior.

Codi 886 900 gr
Sencer



CENDRAT DE LA CLUA

La Clua de Meià, Noguera

Llet crua de cabra. Quallada làctica lleugerament premsada amb cobertura de carbó vegetal.

Codi 1280 350 gr
Sencer

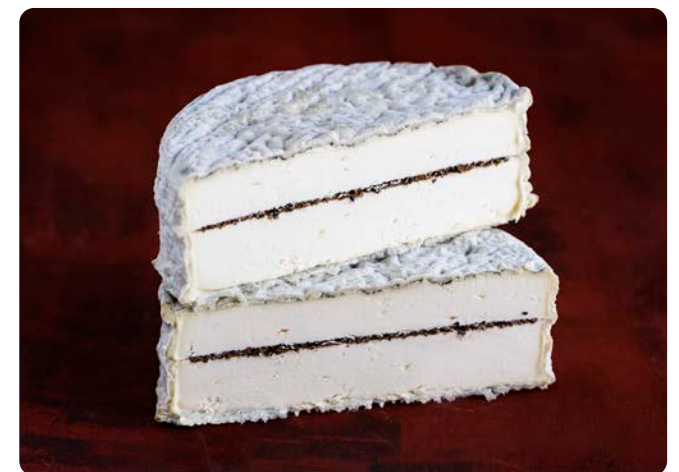


ROIG DEL MONTSEC

La Clua de Meià, Noguera

Llet crua de cabra. Quallada làctica lleugerament premsada afinat amb pebre vermell dolç i fumat.

Codi 1281 350 gr
Sencer



TOMME DE CABRA AMB TÒFONA

Regió centre, França

Llet pasteuritzada de cabra. Amb tòfona al centre i cendra vegetal a l'exterior.

Codi 944 900 gr
Sencer



EMMENTAL IGP

Franché-Comté, França

Llet crua de vaca. Maduració de 12 mesos. Característic pels seus 'ulls' irregulars i el seu apreciat sabor i aroma suau.

Codi 473 3,75 kg
Sencer
Codi 181 150 gr
Porció



RACLETTE SAVOIE

Savoia, França

Llet crua de vaca. Textura elàstica i flexible, sabor dolç que s'intensifica quan es fon. Molt aromàtic.

Codi 483 6 kg
Sencer
Codi 1088 250 gr
Porció



RACLETTE DE LA Cerdanya

Ger, Cerdanya

Llet crua de vaca. De maduració llarga, amb escorça natural. Ideal per fondre.

Codi 206 8 kg
Sencer



APPENZELLER

DOP Appenzeller, Suïssa

Llet pasteuritzada de vaca. De pasta prensada cuita, rentat amb aigua, sal i herbes autòctones prealpines.

Codi 432 6 kg
Sencer



MORBIER

DOP Morbier, França

Llet crua de vaca procedent de les muntanyes del Jura. Pasta prensada no cuita. Amb una particular capa de carbó vegetal a l'interior.

Codi 476 7 kg
Sencer
Codi 1085 150 gr
Porció



FONTINA VALDOSTANA DOP

DOP Fontina, Valle d'Aosta, Itàlia

Llet crua de vaca. Es produeix exclusivament a la Valle d'Aosta, en pastures alpines de més de 2000m. Curació de mínim 3 mesos, sabor dolç i aromàtic.

Codi 461 9 kg
Sencer
Codi 1322 150 gr
Porció



SALVACREMASCO DOP

Llombardia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta semi tova, escorça florida i rentada.

Codi 862
Sencer 3,3 kg



CLAR DELS AVALLS

Terrades, Alt Empordà

Llet crua de vaca. Inspirat en el formatge galès Caerphilly. Mínim 2 mesos de maduració en cova.

Codi 706 4 kg
Sencer
Codi 1332 150 gr
Porció



RENTAT AMB OLI

Sant Feliu de Pallerols, Garrotxa

Llet crua de vaca. Textura cremosa, gust suau i molt agradable. Rentat amb l'oli d'oliva.

Codi 1262 1,8 kg
Sencer



MADURAT VACA AMB CERVESA

Sant Salvador de Guardiola, Bages

Llet pasteuritzada de vaca. Curat 4 mesos, amb la pell rentada amb cervesa artesana.

Codi 952 1,5 kg
Sencer



TINY BLOSSOM

Àustria

Llet crua de vaca. Maduració de 4 mesos, està cobert de flors i herbes dels prats alpins. Lleugerament salat.

Codi 985 1 kg
Sencer



JERSEY BIO

Holanda

Llet pasteuritzada de vaca. Amb la llet de vaca Jersey guanya cremositat tot i la curació de 12 mesos.

Codi 885 8 kg
Sencer



RED LEICESTER

Leicestershire, Anglaterra

Llet pasteuritzada de vaca. De pasta dura. Elaboració semblant al Cheddar, deu el seu color a l'addició del colorant natural annato.

Codi 472 3,5 kg
Sencer
Codi 1323 150 gr
Porció



ROIG LES ESCAULES

Terrades, Alt Empordà

Llet crua de vaca. Inspirat en el Red Leicester. Pasta cuita i la pell molt neta s'embolica amb tela mullada amb oli.

Codi 708 4 kg
Sencer
Codi 1324 150 gr
Porció



MIMOLETTE 24 MESOS

Lille, França

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta compacta, llisa i homogènia, amb alguns forats. Color ataronjat pel colorant natural 'annato'. Maduració de 24 mesos.

Codi 681 2,3 kg
Sencer
Codi 44 150 gr
Porció



ROQUES BLANQUES

Ger, Cerdanya

Llet crua de vaca. Pasta dura i premsada, maduració de 3 mesos.

Codi 515 2 kg
Sencer
Codi 989 150 gr
Porció



CURAT DE VACA

Sort, Pallars Sobirà

Llet crua de vaca. Pasta premsada i escorça florida, madurat 3 mesos.

Codi 1015 2,2 kg
Sencer
Codi 1069 150 gr
Porció



CANTAL

DOP Cantal, Auvergne, França

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta premsada, intensa i pell molt aromàtica. Un dels formatges més antics de França.

Codi 680 40 kg
Sencer
Codi 1062 150 gr
Porció



A

ALTEJÓ

Ger, Cerdanya

Llet crua de vaca. Llet de ramat propi. Pasta semi-dura amb una maduració 6 mesos.

Codi 512
Sencer

2 kg



SAINT NECTAIRE FERMIER DOP

DOP Saint Nectaire, França

Llet crua de vaca. Semicurat i mantecós amb aroma a herba.

Codi 943
Sencer

1,6 kg



TOMME DE SAVOIE

DOP Tomme de Savoie, França

Llet crua de vaca. Pasta semidura de escorça gruixuda i gust persistent.

Codi 495
Sencer

1,5 kg



A

BRA DE PASTURA DOP

Bra, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta premsada, fa la curació en cellers frescos i humits a 1700 metres d'alçada. Molt aromàtic.

Codi 953
Sencer

7 kg



A

PUZZONE DI MOENA DOP

DOP Malga. Trentino, Itàlia

Llet crua de vaca, d'escorça rentada i de pasta premsada. Notes aromàtiques d'herba de muntanya gràcies a l'alimentació de les vaques, que pasturen a les Dolomites.

Codi 1313
Sencer

11 kg



A

MADURAT DE VACA BIO

Dinamarca

Llet pasteuritzada de vaca. Madura durant 30 setmanes en un far del mar del Nord i 12 setmanes en una antiga pedrera de pedra calcària.

Codi 1041
Sencer

7 kg



TRENTINO DOLOMITES CURAT

Trentino, Itàlia

Llet crua de vaca. De les Dolomites, les vaques pasturen a l'alta muntanya. Sabor intens i un punt picant.

Codi 1314 6 kg
Sencer
Codi 1319 150 gr
Porció



MAÓ SEMI

DOP Maó, Menorca

Llet crua de vaca. Pasta ferma, aroma i gust làctic.

Codi 402 2,2 kg
Sencer
Codi 1083 150 gr
Porció



MAÓ CURAT

DOP Maó, Menorca

Llet crua de vaca. Textura ferma i dura, trencadís, amb aroma i gust intens.

Codi 401 2 kg
Sencer
Codi 1082 150 gr
Porció



MAÓ CURAT CUPS

DOP Maó, Menorca

Llet crua de vaca. Textura ferma i dura, trencadís, amb aroma i gust intens.

Codi 558 2 kg
Sencer



GOUDA 18 MESOS

DOP Gouda, Holanda

Llet pasteuritzada de vaca. Envel·liment natural durant 18 mesos en cellers naturals. Aroma intens.

Codi 559 12 kg
Sencer
Codi 1074 150 gr
Porció



GOUDA 36 MESOS

Holanda

Llet pasteuritzada de vaca. 36 mesos de maduració, aromes amb marcats matisos torrats i acaramelats.

Codi 1311 9 kg
Sencer
Codi 1073 150 gr
Porció



CERETANI

Ger, Cerdanya

Codi 970 5 kg
Sencer
Codi 23 150 gr
Porció

Llet crua de vaca. Elaborat amb llet de ramat propi. Tipus Cheddar.



CHEDDAR VELL BLOC

DOP Cheddar, Somerset, Regne Unit

Codi 802 20 kg
Sencer
Codi 97 150 gr
Porció

Llet pasteuritzada de vaca. 9 mesos de curació i 5 més als cups de Xerigots.



CHEDDAR ISLE OF MULL

Escòcia, Regne Unit

Codi 1299 24 kg
Sencer
Codi 1330 150 gr
Porció

Llet crua de vaca. Textura ferma i compacta. 18 mesos de maduració. Sabor complexe, picant, àcid i afruitat.



CHEDDAR MONTGOMERY'S

Somerset, Regne Unit

Codi 1310 24 kg
Sencer
Codi 1331 150 gr
Porció

Llet crua de vaca. Entre 10-18 mesos de maduració. Sabor profund i ric de fruits secs, amb gran reconeixement mundial.



CHEDDAR HAFOD

Gales, Regne Unit

Codi 1303 10 kg
Sencer
Codi 335 150 gr
Porció

Llet crua de vaca. Sabor ric i textura flexible. Amb una pasta daurada i alguna vena blava ocasional.



GRUYERE RESERVA

DOP Gruyere, Suïssa occidental

Codi 469 33 kg
Sencer

Llet crua de vaca. Formatge dels Alps d'aroma intens amb 12 mesos de curació.



COMTÉ 7 MESOS

Llet crua de vaca. Madurat durant 7 mesos, de roda gran. De pasta ferma, textura cremosa i sabor afruitat.

DOP Comté,
Franche-Comté, França

Codi 167 40 kg
Sencer
Codi 1065 150 gr
Porció



COMTÉ 18 MESOS

Llet crua de vaca. Madurat durant 18 mesos, de roda gran. De pasta ferma, textura cremosa, és equilibrat i elegant.

DOP Comté,
Franche-Comté, França

Codi 554 36 kg
Sencer
Codi 1064 150 gr
Porció



COMTÉ 30 MESOS

Llet crua de vaca. Madurat durant 30 mesos, de roda gran. De pasta ferma, textura cremosa, és carnós i potent.

DOP Comté,
Franche-Comté, França

Codi 455 36 kg
Sencer
Codi 168 150 gr
Porció



COMTÉ 48 MESOS

Llet crua de vaca. Madurat durant 48 mesos, de roda gran. De pasta ferma, textura cremosa i sabor a torrats.

DOP Comté,
Franche-Comté, França

Codi 1276 38 kg
Sencer



BEAUFORT DOP PRIMAVERA

Llet crua de vaca. De pasta premsada cuïta. Elaborat amb llet de primavera, curat en coves de les muntanyes de l'Alta Savoia.

DOP Beaufort,
Savoia, França

Codi 883 40 kg
Sencer



GRANA PADANO 18 MESOS

Llet crua de vaca. 18 mesos de curació, textura granulada.

DOP Grana Padano,
Vall de Po, Itàlia

Codi 525 34 kg
Sencer



PARMESÀ 24 MESOS

DOP Parmigiano Reggiano,
centre-nord d'Itàlia

Codi 891 40 kg
Sencer
Codi 1093 150 gr
Porció

Llet pasteuritzada de vaca.
Semigras, cuit i curat lentament
durant 24 mesos.



PARMESÀ 36 MESOS

DOP Parmigiano Reggiano,
centre-nord d'Itàlia

Codi 528 40 kg
Sencer

Llet pasteuritzada de vaca.
Semigras, cuit i curat lentament
durant 36 mesos.



GALMESAN

La Corunya, Galícia

Codi 1287 12 kg
Sencer

Llet pasteuritzada de vaca. De pasta
dura cuita elaborat seguint la tècnica
dels formatges tradicionals de pasta
cuita i de llarga maduració europea.



CURAT DE BÚFALA

Sant Salvador de Guardiola,
Bages

Codi 1023 1,3 kg
Sencer
Codi 173 150 gr
Porció

Llet pasteuritzada de búfala.
Maduració de 2 a 4 mesos,
escorça ocre. Intensa aroma,
fonedís i cremós en boca.



CABRA SEMICURAT

La Solana, Ciudad Real

Llet pasteuritzada de cabra. De pasta prensada. Textura suau i lleugerament àcid. Amb 90 dies de curació.

Codi 95 2 kg
Sencer
Codi 96 150 gr
Porció



LLIGAT DE CABRA

El Palau de Anglesola, Pla d'Urgell

Llet crua de cabra. Moldejat i premsat a mà amb draps de cotó que aporten cremositat.

Codi 508 1,5 kg
Sencer



MONTSEC

La Clua de Meià, Noguera

Llet crua d'ovella. Pasta prensada, és cremós i persistent.

Codi 414 350 gr
Sencer



GARROTXA MINI

Gironella, Berguedà

Llet pasteuritzada de cabra. Suau amb molt fong a la pell.

Codi 1025 400 gr
Sencer



GARROTXA

Gironella, Berguedà

Llet pasteuritzada de cabra. Suau amb molt fong a la pell.

Codi 1024 1 kg
Sencer
Codi 988 150 gr
Porció



L'HEREU

Sant Iscle de Vallalta, Maresme

Llet pasteuritzada de cabra. D'aparença rústica, té una delicada pasta blanca. Madurat i amb escorça florida.

Codi 395 380 gr
Sencer



FERRÚS

Gironella, Berguedà

Llet pasteuritzada de cabra. Formatge curat de pasta tova amb la superfície recoberta per fongs de color gris blavós.

Codi 1235 850 gr
Sencer



TOU DE CABRA

Calders, Moianès

Llet crua de cabra. Madura 15 dies en cellers naturals.

Codi 1301 400 gr
Sencer



TOU DE CABRA AMB ORENGA

Calders, Moianès

Llet crua de cabra. Embolcallat amb orenga de cultiu ecològic d'Osona.

Codi 1302 400 gr
Sencer



COLONO

Sierra Morena, Jaén

Llet crua de cabra. De coagulació enzimàtica. L'escorça és natural, vermellosa, i dona notes d'humitat i cova.

Codi 1292 3,2 kg
Sencer
Codi 1321 150 gr
Porció



LA BOMBA

Sierra de Guadarrama, Madrid

Llet pasteuritzada de cabra. Escorça humida i intensa, amb més de quatre mesos de maduració, és una bomba de sabor.

Codi 129 1 kg
Sencer



PAYOYO CABRA

Sierra de Grazalema, Cadiz

Llet crua de cabra Payoya. De color palla fosc, suau al paladar, amb intens sabor caprí.

Codi 920 2 kg
Sencer
Codi 357 150 gr
Porció



OR DEL MONTSEC

La Clua de Meià, Noguera

Llet crua de cabra. Pasta cuita rentada amb oli d'oliva de la varietat Verdriel, autòctona de la Serra del Montsec.

Codi 1010
Sencer 1,8 kg



CURAT DE CABRA

Albió, Conca de Barberà

Llet pasteuritzada de cabra. Escorça florida. Sabor d'intensitat mitja, equilibrat, en el seu punt just de sal i lleugerament àcid.

Codi 1228 2 kg
Sencer
Codi 1229 150 gr
Porció



MADURAT DE CABRA

Navarra

Llet crua de cabra. Formatge de pastura curat, la maduració es fa sobre fusta d'avet procedent de la Selva d'Irati.

Codi 951 3,5 kg
Sencer
Codi 172 150 gr
Porció



RAPOSÍN

Astúries

Llet crua de cabra. Madura mínim 3 mesos en una cova natural. Sorprenent en aroma, textura i sabor.

Codi 1286 7 kg
Sencer



CURAT DE CABRA RESERVA

Albió, Conca de Barberà

Llet pasteuritzada de cabra. De pasta dura i escorça rentada. Maduració de 9 mesos. Sabor pronunciat, dolç, equilibrat, amb una lleugera acidesa integrada.

Codi 861 8 kg
Sencer
Codi 174 150 gr
Porció

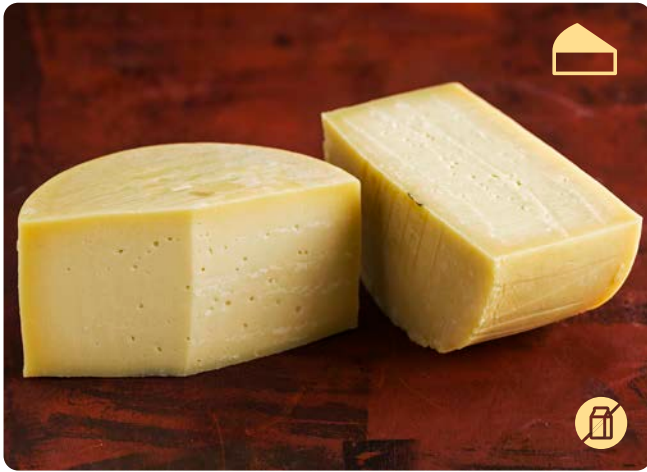


GOUDA CABRA BELEGEN

Noord Brabant, Holanda

Llet pasteuritzada de cabra. De pell blanca, madura sobre taulons de fusta. Equilibrat i dolç.

Codi 1312 9 kg
Sencer



IDIAZABAL DOP

Udabe, Navarra

Llet crua d'ovella Latxa, pasta premsada amb 6 mesos de curació.

Codi 804 3 kg
Sencer
Codi 1078 150 gr
Porció



FUMAT D'OVELLA

Udabe, Navarra

Llet crua d'ovella. Pasta premsada amb un any de curació i fumat amb fusta natural de faig.

Codi 994 3 kg
Sencer



IDIAZABAL FUMAT DOP

Udabe, Navarra

Llet crua d'ovella Latxa, pasta premsada amb 6 mesos de curació i fumat amb fusta natural de faig.

Codi 191 3 kg
Sencer
Codi 1079 150 gr
Porció



CURAT D'OVELLA CASTELLANO

Palència, Castilla León

Llet crua d'ovella. Curació de 6 mesos.

Codi 91 3 kg
Sencer
Codi 93 150 gr
Porció



SERRAT SEMI

La Torre de l'Espanyol, Ribera d'Ebre

Llet crua d'ovella. Curació mitjana, gust suau i cremós.

Codi 510 1,3 kg
Sencer



LLIGAT D'OVELLA

El Palau de Anglesola, Pla d'Urgell

Llet crua d'ovella. Moldejat i premsat a mà amb draps de cotó que aporten cremositat.

Codi 509 1,5 kg
Sencer



MADURAT D'OVELLA I VACA

Otsagabia, Navarra

Llet crua de vaca i ovella. Formatge curat de pastura al Pirineu.

Codi 1261
Sencer

4 kg



MADURAT D'OVELLA

San Javier, Murcia

Llet crua d'ovella. Escorça florida. Sabor intens i persistent. Textura semidura i mantegós en boca.

Codi 926
Sencer

2 kg



TOMME D'OVELLA

Otsagabia, Navarra

Llet crua d'ovella. Amb 6 mesos de curació, suau i lleugerant afruitat.

Codi 13
Sencer
Codi 221
Porció

3,5 kg

150 gr



MADURAT D'OVELLA OSSAU IRATY

DOP Ossau Iraty, Pirineus Atlàntics, França

Llet crua d'ovella i amb una maduració de 14 mesos. La seva pasta és homogènia i de color marfil. Textura molt cremosa.

Codi 1014
Sencer
Codi 1081
Porció

4 kg

150 gr



OSSAU IRATY FERMIER

DOP Ossau Iraty, Pirineus Atlàntics, França

Llet crua d'ovella. Maduració de 14 mesos. Formatge fermier, intens i curat, cremós en boca.

Codi 993
Sencer

4,5 kg



OSSAU IRATY FERMIER LLET D'ESTIU

DOP Ossau Iraty, Pirineus Atlàntics, França

Llet crua d'ovella. Maduració de 14 mesos. Formatge fermier, intens i curat, cremós en boca. S'elabora només amb llet d'estiu.

Codi 1094
Sencer

4 kg



SERRAT BERGUEDÀ

Gironella, Berguedà

Llet crua d'ovella. Suau, gustos i làctic, acabat als cups de Xerigots.

Codi 812 800 gr
Sencer



SERRAT

La Torre de l'Espanyol,
Ribera d'Ebre

Llet crua d'ovella. Molt gustós, trencadís i peculiar per la seva llarga curació als cups de Xerigots.

Codi 511 1,3 kg
Sencer
Codi 987 150 gr
Porció



CASTRO CASTILLO

Ardón, León

Llet crua d'ovella i cabra. Curat en coves durant 4 mesos, poc premsat i amb una textura especial.

Codi 868 3,5 kg
Sencer



MONJEJIMENO

Ardón, León

Llet crua d'ovella. Madurat 3 mesos en coves, pell rentada amb oli i pebre vermell.

Codi 1035 3,5 kg
Sencer



FLOR DE MANZANA

Ardón, León

Llet crua d'ovella. Pasta premsada de coagulació enzimàtica infusonat amb sidra natural.

Codi 848 1,5 kg
Sencer



MATALOBOS

Ardón, León

Llet crua d'ovella. Pasta semicuita i dura de coagulació enzimàtica infusonat amb cervesa tipus IPA i fregat amb oli i cacau.

Codi 847 1,7 kg
Sencer



RONCAL

DOP Roncal, Navarra

Llet crua d'ovella. Formatge de pastor d'ovella Latxa, de pasta dura. Madurat quatre mesos. Té gust intens.

Codi 820 3 kg
Sencer
Codi 1325 150 gr
Porció



IDIAZABAL PASTOR

DOP Idiazábal Artzai Gatza

Llet crua d'ovella. Formatge de pastor. Coagulació enzimàtica i pasta prensada. Sabor característic i intens, aroma agradable i lleugerament picant.

Codi 818 1 kg
Sencer



IDIAZABAL PASTOR FUMAT

DOP Idiazábal Artzai Gatza

Llet crua d'ovella. Formatge de pastor. Coagulació enzimàtica i pasta prensada. Aroma agradable i lleugerament picant. Fumat amb fusta de faig dels Pirineus.

Codi 843 1 kg
Sencer



PECORINO SARDO

Sardenya, Itàlia

Llet pasteuritzada d'ovella. Pasta prensada, trencadís i astringent, amb tons fumats.

Codi 813 14 kg
Sencer



PECORINO TOSCANO

DOP Pecorino Toscano, Itàlia

Llet crua d'ovella. Maduració superior a 4 mesos. Pasta prensada i cuïta. Sabor complex, amb un toc dolç i textura granulosa.

Codi 917 6 kg
Sencer



CURAT 3 LLETS

Palència, Castilla León

Llet pasteuritzada de vaca, cabra i ovella. Domina la llet de vaca, la llet d'ovella millora la textura i realça el sabor. Lleuger sabor a llet de cabra.

Codi 915 3 kg
Sencer
Codi 400 150 gr
Porció



CURAT VELL 3 LLETS CRUES

Palència, Castilla León

Llet crua de vaca, cabra i ovella. Té una textura ferma i fundent a la boca, equilibrat. Curació de 6 mesos.

Codi 784 3 kg
Sencer
Codi 1070 150 gr
Porció



MARANTONA CURAT

DOP Manchego

Llet crua d'ovella Merina, 12 mesos de curació, 4 en coves.

Codi 541 3 kg
Sencer
Codi 1084 150 gr
Porció



CURAT D'OVELLA AMB TÒFONA

Castilla La Mancha

Llet pasteuritzada d'ovella. Curació mínima de 45 dies. S'hi afegeix tòfona a dins formant vetes d'aquest sabor intens i exquisit.

Codi 880 3 kg
Sencer
Codi 31 150 gr
Porció



PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO

Sardenya, Itàlia

Llet pasteuritzada d'ovella. Després d'una maduració de 5 mesos se li afegeix la tòfona negra repartida en vetes.

Codi 478 5 kg
Sencer
Codi 290 100 gr
Porció



BLAU D'AUVERGNE

Blue d'Auvergne DOP, França

Llet pasteuritzada de vaca. Pasta premsada i i suau amb sabor a mantega.

Codi 1214 1,25 kg
Sencer
Codi 1315 150 gr
Porció



FOURME D'AMBERT

DOP Fourme d'Ambert, Auvergne, França

Llet pasteuritzada de vaca. Formatge blau cremós i suau ideal per iniciar-se en els blaus.

Codi 462 2 kg
Sencer

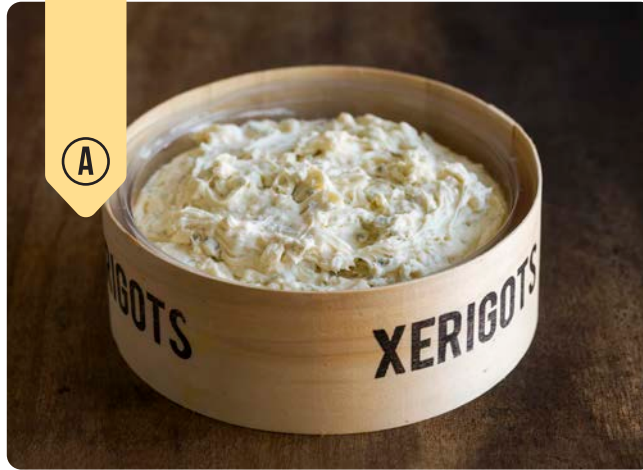


GORGONZOLA CREMÓS

DOP Gorgonzola, Piemonte, Itàlia

Codi 523 1,5 kg
Sencer
Codi 1072 150 gr
Porció

Llet pasteuritzada de vaca.
Formatge blau, cremós i untuós.



GORGONZOLA CUCCHIAIO 2 KG

DOP Gorgonzola,
Piemonte, Itàlia

Codi 1277 2 kg
Sencer

Llet pasteuritzada de vaca. A Xerigots
li donem més untuositat. Sense pell i
se serveix en un recipient de fusta.

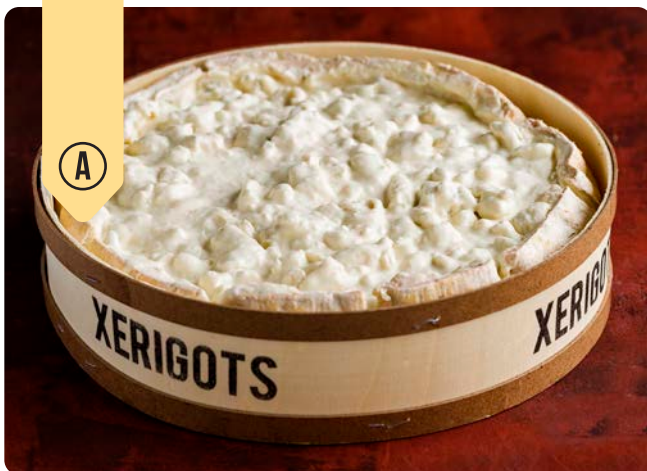


GORGONZOLA RESERVA CUCCHIAIO

DOP Gorgonzola,
Piemonte, Itàlia

Codi 384 6 kg
Sencer

Llet pasteuritzada de vaca. A Xerigots
li donem més untuositat i el preparem
per afegir-hi vi escumós.



GORGONZOLA CUCCHIAIO AMB VI ESCUMÓS

DOP Gorgonzola,
Piemonte, Itàlia

Codi 1013 6 kg
Sencer

Llet pasteuritzada de vaca. A Xerigots li
donem més untuositat i li afegim vi escumós.
Se serveix en un recipient de fusta.



LA PERAL

La Peral, Astúries

Codi 595 2,2 kg
Sencer

Formatge blau suau i
cremós de pasta consistent.



BLAU VALDEÓN

Picos d'Europa, León

Codi 403 2,7 kg
Sencer

Llet pasteuritzada de vaca i cabra.
Sabor intens, mantecós i cremós.



BLAU CASHEL

Comtat de Tipperary, Irlanda

Llet crua de vaca. Semicurat, amb vetes blaves i mitjanament fort, amb una textura cremosa. Gràcies a l'afinat de Xerigots guanya una textura més mantegosa.

Codi 10 1,5 kg
Sencer
Codi 1220 150 gr
Porció



BLAU CERETÀ

Ger, Cerdanya

Llet crua de vaca. Llet crua de ramat propi. Formatge blau de pasta ferma i untuosa.

Codi 513 1 kg
Sencer
Codi 1058 150 gr
Porció



BLAU DEL PIRINEU

Sant Feliu de Pallerols, Garrotxa

Llet crua de vaca. De gust suau i amb una lleugera cremositat.

Codi 1221 1,8 kg
Sencer



BLAU DEL MAS

Terrades, Alt Empordà

Llet crua de vaca. Inspirat en el Shropshire anglès, amb el seu color ataronjat. Madura 2 mesos en cova.

Codi 704 4 kg
Sencer



SHROPSHIRE CROPWELL

Nothinghamshire, Regne Unit

Llet pasteuritzada de vaca. Color ataronjat per l'addició d'annato, madura unes 12 setmanes. Sabor fort i cremós.

Codi 568 8 kg
Sencer
Codi 1091 150 gr
Porció



SHROPSHIRE AMB LICOR

Nothinghamshire, Regne Unit

Llet pasteuritzada de vaca. Als cups de Xerigots es beu una ampolla de vi dolç, cervesa o vermut.

Codi 575 8 kg
Sencer
Codi 1090 150 gr
Porció



STILTON CROPWELL

DOP Stilton, Nottinghamshire, Regne Unit

Llet pasteuritzada de vaca. Maduració entre 3 i 4 mesos. Sabor intens amb notes a fruits secs i lleus notes picants.

Codi 569 8 kg
Sencer
Codi 46 150 gr
Porció

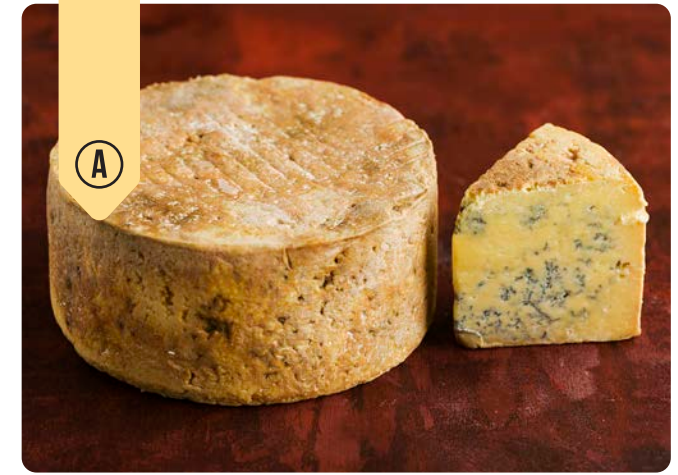


BLAU DE JUTGLAR

Olost, Lluçanès

Llet crua de vaca. Cremós de pasta tova i coagulació mixta, millor formatge del Pirineu 2021.

Codi 47 1,35 kg
Sencer



PICÓN BEJES TRESVISO

DOP Bejes, Tresviso

Llet crua de vaca. Blau dels Picos d'Europa, elegant i potent amb un toc picant.

Codi 742 2,5 kg
Sencer



CABRALES

DOP Cabrales, Astúries

Llet crua de vaca. Madurat més de quatre mesos en una cova natural. Sabor intens.

Codi 597 2 kg
Sencer
Codi 334 150 gr
Porció



ROGUE RIVER BIO

Oregon, EEUU

Llet pasteuritzada de vaca. Només s'elabora a la tardor. Maduració de 9 a 11 mesos, s'embolica en fulles de raïm Syrah empapades amb aiguardent de pera. Textura untuosa.

Codi 11 2,2 kg
Sencer



BLAU DE BÚFALA

Sant Salvador de Guardiola, Bages

Llet pasteuritzada de búfala. Amb dos mesos de maduració, sabor intens i una mica picant i dolç.

Codi 1020 1,4 kg
Sencer



BLU DI BÚFALA

Llombardia, Itàlia

Llet pasteuritzada de búfala. Cremós, untuós i làctic amb vetes suaus de blau.

Codi 7 Sencer 4 kg



BLAU CREMÓS CABRA

Antequera, Andalusia

Llet pasteuritzada de cabra. Formatge blau suau i elegant.

Codi 971 Sencer 1,2 kg



BLU DI CABRA

Piamonte, Itàlia

Llet pasteuritzada de cabra. Delicat gràcies a l'equilibri entre el característic sabor de la llet de cabra i la nota perfumada del floriment.

Codi 1338 4 kg Sencer Codi 1316 150 gr Porció



BLAU DE L'AVI TON

El Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell

Llet crua de cabra. Formatge blau suau i molt cremós.

Codi 393 Sencer 700 gr



PERALZOLA

La Peral, Astúries

Llet pasteuritzada d'ovella. Formatge blau suau i cremós de pasta consistent.

Codi 1232 2,2 kg Sencer Codi 1233 150 gr Porció



BLAU DEL NÉT

El Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell

Llet crua d'ovella. Formatge blau, suau però persistent.

Codi 505 Sencer 700 gr



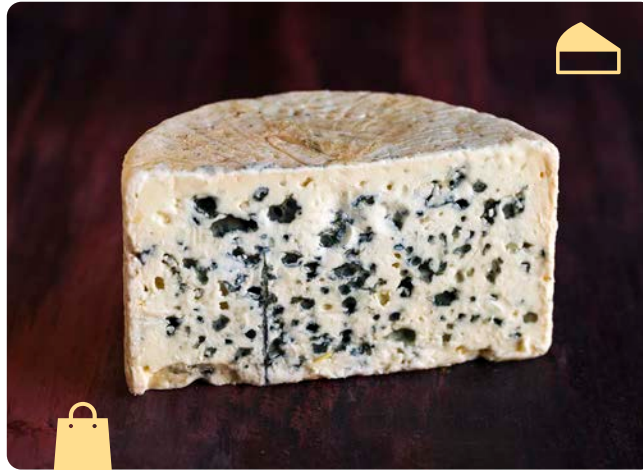
BLAU D'OVELLA

San Javier, Murcia

Llet crua d'ovella. Blau, amb notes afruitades i de fruits secs, amb escorça natural. És un formatge cremós, dolç i làctic.

Codi 927
Sencer

500 gr



ROQUEFORT EXTRA

DOP Roquefort, Occitània, França

Llet crua d'ovella. Formatge blau intens de llet d'ovella Lacaune.

Codi 833
Sencer
Codi 1089
Porció

1,5 kg

150 gr



ROQUEFORT CREMEUX

DOP Roquefort França

Llet crua d'ovella. Formatge blau molt cremós, afinat 45 dies a Xerigots.

Codi 386
Sencer

1,5 kg



GAMONEU DEL VALLE

DOP Gamoneu, Astúries

Llet crua de vaca, cabra i ovella. Formatge blau, ha estat fumat i curat en coves naturals als Picos d'Europa.

Codi 596
Sencer

2,5 kg



PRÍA 3 LECHES ROJO

Llanes, Astúries

Llet pasteuritzada de vaca, cabra i ovella. Amb un sabor picant però agradable gràcies al pebre vermell que s'afegeix en l'elaboració.

Codi 1285
Sencer

3 kg



POPURRI CHEESE 2 KG

Llet pasteuritzada de vaca. Formatge picat amb olives i encurtits, macerat en oli. Per gaudir d'un bon aperitiu.

Codi 1353
Sencer

2 kg



BOSSA 1KG MAÓ CURAT CUPS PICAT

DOP Maó, Menorca

Llet crua de vaca. Textura ferma i dura, trencadís, amb aroma i gust intens. Se serveix ja picat, llest per a servir.

Codi 605
Sencer

1 kg



CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

Puglia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta filada de color groc palla, madura penjat de la part superior en coves naturals.

Codi 256
Sencer

1,2 kg



CAPASSONE

Puglia, Itàlia

Llet crua de vaca. Pasta filada, forma de campana, curat més de 9 mesos en coves de roca natural. Intens aroma a mantega fosa i notes florals.

Codi 716
Sencer

5 kg



PROVOLONE VALPADANA DOP CURAT

DOP Provolone Itàlia

Llet pasteuritzada de vaca. Sabor agut i amb final persistent. Ideal per fondre'l a la brasa.

Codi 204
Sencer

20 kg



ETIVAZ DOP ALPAGE

DOP Etivaz, Vaud, Suïssa

Llet crua de vaca. Pasta dura, elaborat de març a octubre i madurat mínim 5 mesos. Amb un marcat sabor afruïtat i un lleuger toc de nous.

Codi 884
Sencer

20 kg



TAULA TEIX

Mao Semi, Cheddar vell bloc i Serrat.

Codi 1349
Sencer

75 gr



TAULA HISOP

Puigpedrós, Tou de cabra Garrotxa i Madurat d'ovella i vaca.

Codi 245
Sencer

75 gr



TAULA MALVA

Morbier, Gouda de cabra i Serrat Berguedà.

Codi 1346
Sencer

75 gr



TAULA MELISSA

Brie cremier, Maó semi, Madurat d'ovella Ossau Iraty i Gorgonzola cremós.

Codi 898
Sencer
Codi 522
Sencer

100 gr

150 gr



TAULA ÀRNICA

Xiroi, Trentino Dolomites, Cheddar vell bloc i Blau Cashel.

Codi 134
Sencer
Codi 141
Sencer

100 gr

150 gr



TAULA SALZE

Puigpedrós, Madurat d'ovella i vaca, Idiazabal fumat DOP i Blau ceretà.

Codi 1255
Sencer

100 gr



TAULA GAIOL

Codi 1341 100 gr
Sencer
Codi 1342 150 gr
Sencer
Codi 1343 200 gr
Sencer

Tou dels Til·lers mini, Roques
Blanques, Garrotxa i Serrat semi.



TAULA ANET

Brie cremier, Taleggio reserva,
Madurat de vaca BIO, Cheddar
vell bloc i Peralzola.

Codi 1251 125 gr
Sencer



TAULA ROMANÍ

Cabra semicurat, Curat d'ovella
Castellano, Fumat d'ovella i La Peral.

Codi 1244 150 gr
Sencer



TAULA GINEBRÓ

Brie cremier, Trentino Dolomites,
Madurat Vaca i Ovella i La Peral.

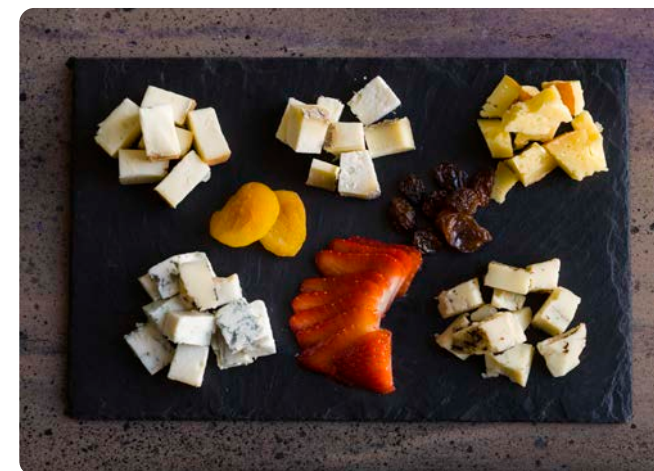
Codi 1345 150 gr
Sencer



TAULA CALÈNDULA

Brie Meaux, Cantal, Comté
18 mesos i Roquefort extra.

Codi 157 125 gr
Sencer



TAULA CAMPÀNULA

Taleggio, Salvacremasco,
Maó curat, Curat d'Ovella
amb tòfona i blu di cabra.

Codi 133 150 gr
Sencer



TAULA SOLDANELLA

Briqueta, Cabra Semicurat, Curat d'ovella Castellano, Trentino Dolomites i Blau d'Auvergne.

Codi 1348
Sencer

150 gr



TAULA NERET

Brie cremier, Munster fermier, Morbier, Comté 7 mesos i Tomme de Savoia.

Codi 1106
Sencer

150 gr



TAULA ESTRAGÓ

Tou de vaca, Afuega'l Pitu Blanc, Garrotxa, Idiazabal DOP i Picón Bejes Tresviso.

Codi 1247
Sencer

125 gr



TAULA FARIGOLA

Montreix, Tou de cabra Garrotxa, Curat de vaca, Curat de cabra i Blau cremós de cabra.

Codi 957
Sencer

125 gr



TAULA SENSE LACTOSA

Emmental IGP, Appenzeler, Gruyère Reserva, Gouda 36 mesos i Parmesà 36 mesos.

Codi 1350
Sencer

125 gr



TAULA DENT DE LLEÓ

Brie de Meaux, Munster afinat, Shropshire, Cabrales i Afuega'l pitu roxu.

Codi 385
Sencer

125 gr



TAULA GENCIANA

Ferrús, La Pubilla, Trentino Dolomites, Serrat Berguedà i Fourme d'Ambert.

Codi 1344 150 gr
Sencer



TAULA GINESTA

Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat i Blau ceretà.

Codi 697 125 gr
Sencer
Codi 124 150 gr
Sencer



TAULA PASTEURITZATS

Blanc de Sora, Cal Fort, Garrotxa, Cantal i Gorgonzola cremós.

Codi 1352 150 gr
Sencer



TAULA SÀLVIA

Taleggio, Reblochon, Gouda 18m, Cheedar vell bloc, Curat d'ovella Castellano i Blau Valdeón.

Codi 695 150 gr
Sencer



TAULA ESPÍGOL

Brie Meaux, Tomme de cabra cendrat, Saint Nectaire fermier, Comté 18 mesos i Blau d'Auvergne.

Codi 1340 150 gr
Sencer



TAULA ROURE

Brie de Meaux, Maó curat, Garrotxa, Marantona curat i La Peral.

Codi 1101 150 gr
Sencer



TAULA RAVENISSA

Flor, Payoyo, Castro Castillo,
Tomme de ovella i Blau Valdeón.

Codi 126 150 gr
Sencer



TAULA ALZINA

Maó semi, Payoyo, Idiazabal fumat
DOP, Marantona curat i Cabrales.

Codi 1105 150 gr
Sencer



TAULA SAÜC

Flor de Neu, Timbal de cabra,
Garrotxa, Serrat i Blau de l'Avi Ton.

Codi 775 150 gr
Sencer



TAULA ARGELAGA

Camembert Normandia, Carrat,
Cantal, Curat d'ovella amb tòfona
i Pría 3 leches rojo.

Codi 1336 150 gr
Sencer



TAULA ROSELLA

Camembert Normandia, Tou de
cabra de la Garrotxa, Cal Fort,
La Bomba i Picon Bejes Tresviso.

Codi 1347 150 gr
Sencer

Mimolette 24 mesos porció 150 gr	25	Petit Rodó	16	Roig les Escaules porció 150 gr	25	TAULA CAMPÀNULA 150 gr	46	Tou de cabra amb orenga	32
Minero	21	Petit Rodó cendrat	19	Roncal	37	TAULA DENT DE LLEÓ 125 gr	47	Tou de cabra de la Garrotxa	14
Monjejimeno	36	Picodon Fermier	16	Roncal porció 150 gr	37	TAULA ESPIGOL 150 gr	48	Tou de vaca	9
Montreix	10	Picón Bejes Tresviso	41	Roquefort Cremeux	43	TAULA ESTRAGÓ 125 gr	47	Tou de vaca de la Garrotxa	11
Montsec	31	Piràmide de cabra	14	Roquefort extra	43	TAULA FARIGOLA 125 gr	47	Tou de vaca porció 150 gr	9
Morbier	23	Piràmide de cabra cendrada	20	Roquefort extra porció 150 gr	43	TAULA GAIOL 100 gr	46	Tou del Taga	8
Morbier porció 150 gr	23	Pont l'Eveque 220 gr	12	Roques Blanques	25	TAULA GAIOL 150 gr	46	Tou dels Til·lers mini	8
Mozzarella Búfala Campana	6	Popurri Cheese 2 kg	44	Roques blanques porció 150 gr	25	TAULA GAIOL 200 gr	46	Trentino Dolomites curat	27
Munster Fermier	18	Pría 3 leches rojo	43	Saint Felicien 100 gr	8	TAULA GENCIANA 150 gr	48	Trentino Dolomites curat porció 150 gr	27
Munster Fermier 125gr	17	Provolone Valpadana DOP	7	Saint Marcellin	8	TAULA GINEBRÓ 150 gr	46	Valençay Fermier 220 gr	21
Munster Fermier Afinat	18	Provolone Valpadana DOP 150 gr	7	Saint Nectaire Fermier DOP	26	TAULA GINESTA 125 gr	48	Valle Oscuro Picurriellu	22
Muzquia	15	Provolone Valpadana DOP curat	44	Salvacremasco DOP	24	TAULA GINESTA 150 gr	48	Valleoscuro	21
Neboa	9	Puigpedrós	19	Sant Galderic cendrat	12	TAULA HISOP 75 gr	45	Valley D'Or	7
Normanville	10	Puigpedrós mini	17	Scamorza fumada barra	6	TAULA MALVA 75 gr	45	Xiroi	18
Olavidia	22	Puigpedrós porció 150 gr	19	Sechon de cabra	16	TAULA MELISSA 100 gr	45	Xiroi porció 150 gr	18
Olost amb ratafia	13	Puzzone di Moena DOP	26	Sechon de Vaca	9	TAULA MELISSA 150 gr	45		
Or del Montsec	33	Raclette de la Cerdanya	23	Serrat	36	TAULA NERET 150 gr	47		
Ossau Iraty Fermier	35	Raclette porció 250 gr	23	Serrat Bergueda	36	TAULA PASTEURITZATS 150 gr	48		
Ossau Iraty Fermier llet d'estiu	35	Raclette Savoie	23	Serrat porció 150 gr	36	TAULA RAVENISSA 150 gr	49		
Ovella pell rentada	19	Raposín	33	Serrat Semi	34	TAULA ROMANI 150 gr	46		
Parmesà 24 mesos	30	Reblochon 240 gr	18	Shropshire amb licor	40	TAULA ROSELLA 150 gr	49		
Parmesà 24 mesos porció 150 gr	30	Reblochon Fermier	18	Shropshire amb Malvasia dolça porció 150 gr	40	TAULA ROURE 150 gr	48		
Parmesà 36 mesos	30	Red Leicester	25	Shropshire amb Malvasia dolça porció 150 gr	40	TAULA SÀLVIA 150 gr	48		
Payoyo cabra	32	Red Leicester porció 150 gr	25	Shropshire Cropwell	40	TAULA SALZE 100 gr	45		
Payoyo cabra porció 150 gr	32	Rentat amb oli	24	Shropshire Cropwell porció 150 gr	40	TAULA SAÜC 150 gr	49		
Pecorino Moliterno al tartufo	38	Ricotta d'Ovella curada i fumada	19	Stilton Cropwell	41	TAULA SENSE LACTOSA 125 gr	47		
Pecorino Moliterno al tartufo porció 100gr	38	Ricotta de cabra	5	Stilton Cropwell porció 150 gr	41	TAULA SOLDANELLA 150 gr	47		
Pecorino Sardo	37	Ricotta de vaca	5	Stracciatella de Burrata	5	TAULATEIX 75 gr	45		
Pecorino Toscano	37	Robiola Rústica	17	Taleggio Reserva	18	Timbal de cabra	13		
Peñamellera	12	Rocamadour DOP	13	Taleggio Reserva porció 150 gr	18	Tiny Blossom	24		
Peralzola	42	Rodó Blanc	14	TAULA ALZINA 150 gr	49	Tomino Boscaiolo	7		
Peralzola porció 150 gr	42	Rodó Cendrat	21	TAULA ANET 125 gr	46	Tomme d'ovella	35		
Petit Brevis	17	Rodó cendrat de cabra	20	TAULA ARGELAGA 150 gr	49	Tomme d'ovella porció 150 gr	35		
Petit cremós vaca BIO	8	Rogue River BIO	41	TAULA ÀRNICA 100 gr	45	Tomme de cabra amb tòfona	22		
Petit cremós vaca Tòfona	8	Roí de Sort	19	TAULA ÀRNICA 150 gr	45	Tomme de cabra cendrada	22		
		Roig del Montsec	22	TAULA CALÈNDULA 125 gr	46	Tomme de Savoie	26		
		Roig les Escaules	25			Tou de cabra	32		



XERIGOTS

Comerç, 36
08720 Vilafranca del Penedès
93 819 92 86
☎ 665 28 08 06
info@xerigots.cat
www.xerigots.cat

Queda prohibida la reproducció total
o parcial d'aquest catàleg així com
la utilització de les imatges sense
autorització per escrit de Xerigots.