



Formatges Quesos Cheese Käse

BRICOLA BIO (Itàlia)

Formatge artesà de la regió del Véneto. Llet orgànica pasteuritzada de vaca. 3 mesos de maduració. Pasta cuïta premsada. Clovella amb un toc suau i reguts de vi.

TERRA CREMOSO (Lugo):

Formatge gallec d'autor. Llet de vaca que dona una pasta blana i una clovella comestible. Pot ser ferma o blana, depenent de l'època de l'any. El fong és natural.

RUFINO MONTANERA (Badajoz):

Formatge d'Oliva de la Frontera, quasi tocant amb Portugal. Llet de cabra alimentada amb aglans, que li aporta més greix a la llet i fa un formatge molt més cremós. 4 mesos de maduració.

AMADO CHARRA (Salamanca):

Formatge curat de Sierra de Francia. Llet crua d'ovella churra de clovella 100% natural seca, de color gris. Pasta beïge grogenca de textura seca i curta.

CABRALES EL TEYEDU (Astúries):

Formatge artesà produït per Pepe Bada. Llet crua de vaca, cabra i ovella. Les peces les puja a cavall fins les coves (1.100 m). Només 400 de les 3000 que fa en un any les posa a la venda.

COLSTON BASSETT STILTON (Renge Unit):

Formatge blau artesà anglès de la regió de Nottinghamshire. Llet pasteuritzada de vaca. Textura cremosa, ferma i suau de clovellanatural. De regust fruital i a mantega.

GRUYÈRE ALPAGE (DOP Suïssa):

Formatge gruyère de llet crua de vaca. De pasta premsada cuïta de color marfil i clovella granulosa d'un mínim de 6 mesos de maduració.

