

## L'espectacle dels formatges

### **Petitot Gran (Terradelles, Catalunya)**

Elaborat amb llet crua de cabra, aquest formatge de la formatgeria Mas Alba té una escorça rugosa i blanca i la seva pasta és de color marfil, concentrada, compacta i suau. En nas, s'aprecien notes de fusta i vegetals. En boca, les notes àcides inicials evolucionen cap a un punt salí per assolir una major complexitat final.

### **Santa María (Berguedà, Catalunya)**

El Santa Maria s'elabora amb llet d'ovella en Bauma. Aquesta llet se li afegixen ferments, *penicillium candidum* i molt poc quall per obtenir una coagulació làctica a les 18/24 hores. Es madura durant 21 dies entre 7-9º. Es caracteritza per un sabor suau, àcid i amb un final dolç de fruita seca. Aroma molt fi a mantega fresca.

### **Rodonet d'ovella (Vilassar de Mar, Catalunya)**

El Rodonet d'ovella és un formatge de Artefor, formatgeria situada a Vilassar de Dalt. Jordi Arroyo, amb una llarga trajectòria en el món del formatge, ofereix un formatge únic de pasta blanca rentada amb aigua de mar.

### **Montgomery Cheddar (Somerset, Inglaterra)**

Formatge artesanal de llet crua de vaca. De textura granulada té sabors afruitats, fumats i notes picants, així com aromes rics amb tocs herbacis. Es tracta d'un dels pocs cheddar realment elaborats a mà i amb la llet sense pasteuritzar. Els seus formatges maduren una mitjana de 12 mesos en una tela de mussolina i prestatges de fusta.

### **Toma Corisca (Còrcega, França)**

Formatge de gran format amb denominació d'origen elaborat amb llet crua d'ovella, la qual cosa li dona notes dolces a la boca. Afiat durant 12 mesos, la seva escorça es renta regularment durant el procés de maduració. Pasta de color blanc marfil, una mica granulada i friable. Una petita delícia de Còrsega!

### **Niolo. Niolo, Còrsega. França**

Formatge d'ovella originari del Niolo, a Còrsega. Històricament, gresol dels pastors corsos malgrat que actualment queden molt poques formatgeries que l'elaborin. De pasta tova i escorça rentada, és picant i fort.

### **L'etivaz Reserva (Etivaz, Suïça)**

Es tracta d'un formatge de pasta cuita, elaborat amb llet crua de vaca de la raça Bruna als Alps suïssos del Cantó de Vaud. La llet s'ha escalfat amb fusta de picea i dins de calderes de coure, un procés que li brinda un perfum i sabor especials d'herba i flora autòctona, a més de fumats i avellanes.

### **Bayley o Bailey Hazen Blue (Vermont, EE.UU)**

Mantegós i de sabor suau, Bayley és ideal per als que vulguin iniciar-se en el món dels formatges blaus. Formatge de granja elaborat amb llet crua de vaca que pasturen de finals de primavera a finals de tardor. Els formatges se salen en sec amb sal marina de gra fi. Dolç i amb notes especiades, d'anís.

**Es presenten amb melmelada de taronja amarga, gelea de violetes i confitura de moniato i carabassa, són melmelades del "Museu de la Confitura".**

Assortiment de 8 formatges 33 €

Assortiment de 4 formatges (a escollir) 19,8 €

Aquests formatges han estat seleccionats després d'un tast a cegues dels millors formatges d'arreu del món entre els nostres clients i amics: Manuel Erhensperger, Alena Estupina, Marcelo Méndez, Llanos Valero, Javier Massaguer, Tina Pérez Pons, José Miñano, Alfonso Egea, Xavier Alba, Jordi Trillas, Christian Rodriguez, Josep Sauleda, Victòria Sauleda, Paula Molés, Roger Estrada, Mar Calpena, Marc Casanova, Carmen Alcaraz, Lourdes López, Joan Masdeu, Romina Reborido, Marc Guallar, Emiliano Gómez, Lucía Viz, José Escolano.

Si vol ser jurat de la següent selecció de formatges de Rias, ens ho fa saber.

10% iva inclòs