

	Descripció	PVP
	MATÓ d'ovella Mató elaborat amb llet pasteuritzada d'ovella.	terrina de 210gr
	*Possibilitat de servir granulat o format de formatge fresc	terrina de 420gr
	BROSSAT d'ovella Elaborat amb el xerigot obtingut al fer formatges. Escalfant-lo coagula una part de la caseïna (proteïna) de la llet. El Brossat té un gust similar al mató, però de textura molt més fina, es desfà a la boca. La seva composició és principalment proteïna, quasi no té greix.	terrina de 200gr
	LO PETIT PALLARÈS natural Formatge fresc batut ensucrat, elaborat amb llet d'ovella, tipus Petit Suisse. *Possibilitat de servir a granel	envàs de 90gr
	LO PETIT PALLARÈS de maduixa Formatge fresc batut ensucrat, elaborat amb llet d'ovella, tipus Petit Suisse, de maduixa. *Possibilitat de servir a granel	envàs de 90gr
	FORMATGE d'ovella Formatge elaborat amb llet crua d'ovella. Formatge de 3 mesos de maduració. - Peces de 450 a 500 gr.	pes aprox. 450-500 gr/u
	FORMATGE TENDRE d'ovella Formatge elaborat amb llet pasteuritzada d'ovella. Maduració d'entre 3 a 5 setmanes.	pes aprox. 450-500 gr/u
	FORMATGE TENDRE de cabra Formatge elaborat amb llet pasteuritzada de cabra. Maduració d'entre 3 a 5 setmanes.	pes aprox. 400 gr/u
	BLAU dels PIRINEUS Formatge blau elaborat amb llet crua d'ovella. Formatge d'entre 2 i 3 mesos de maduració.	cunya de 320 gr
	COLOMINA Formatge elaborat amb llet pasteuritzada d'ovella. Formatge de coagulació làctica, amb una maduració de 12-15 dies i envoltat amb carbó alimentari.	peces de 300-320 gr
	VALL d'ÀSSUA Formatge elaborat amb llet pasteuritzada d'ovella. Formatge de coagulació làctica, amb una maduració de 12-15 dies i envoltat amb barreja d'Herbes de l'Alt Pirineu .	peces de 300-320 gr