



## CANTELL

**TIPUS : PASTA PREMSADA**

**Zona de elaboració :** A la muntanya del terme municipal de Vilassar de Dalt ( serralada del Litoral ), província de Barcelona.

**Característiques i notes de cata:** Forma cilíndrica característica, de cares planes i laterals lleugerament convexes. Escorça de color fusta i treballada, amb una olor penetrant però de intensitat mitjana a llet, pebre negre, combinada amb notes fumades i dolces. L'aspecte interior es mostra compacte amb la presència de ulls petits repartits per tota la pasta. Aroma picant, de pebre, amb presència de matisos de llet de cabra i humitat. Textura tendre i trencadissa, cohesionada en el conjunt. Gust de salinitat moderada, que apareix després de unes primeres sensacions vegetals, de fenc i prat. El final és picant, integrat en un aroma creixent de torrats, i acabant amb un postgust d'avellana torrada.

En conjunt resulta un formatge personal, d'autor. Combina bé les notes vegetals inicials que deixen pas a una salinitat moderada, amb caràcter particular de formatge de recorregut llarg en boca, molt evolucionat i complex, amb un punt picant que desapareix darrere un aroma creixent i intensa de fruit sec torrat.

**Gastronomia :** Consumir-lo sol, preferentment, pel gust tant personal. En harmonia amb vins de criança, principalment de varietals Merlot i Cabernet Franc, de taní integrat i sense arestes, estructurat i aromàtic. Acompanyat de fruita seca, com orellons o dàtils, fruits del bosc i avellana torrada. Amb un pa de panses i anous, pa de llarga fermentació o pa de pera, pans que contrastin la textura i compensin el final lleugerament picant.

A la cuina: al final d'un assortiment de formatges, en postres salades, ratllat sobre pasta fresca, en amanides verdes i de fruits secs, en combinació amb carns blanques.

---

Temperatura de conservació estaria entre 4 i 6°C  
Temperatura de consum aconsellada, entre 17 i 20°C

- REF: 4
- Llet pasteuritzada de cabra
- Extracte Sec Total : 74,71 %
- Greix sobre extracte sec : 55,53%
- Maduració mínima : 4 mesos
- Maduració mitjana: 6 mesos
- Caducitat : 1 any i 11 mesos
- 
- Forma cilíndrica
- Diàmetre : 150 mm. Alçada: 90 mm. Pes: 2 Kg
- Presentació :  
Retractilat 4 peces per caixa  
Mides caixa : 335 x 335 x 135 mm  
Tara caixa : 415 grs  
Caixa per palet : 60  
Caixa per fila : 6  
Files per palet : 10

