



ROS

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 : Formatge cilíndric de cares planes i arestes vives, d'escorça natural, amb tons de color fusta i grisos. Presència de ulls petits a l'interior, distribuïts de manera irregular, i un color de pasta de color groc dèbil i concentrat, característic de la llet d'ovella. La textura és granulosa i friable, però cohesionada, i s'allarga en boca omplint el paladar. Notes dolces i de llet d'ovella a l'entrada, amb una sal molt integrada i una astringència present però no accentuada. En el seu recorregut apareixen després els torrats, d'intensitat creixent, i amb un final aromàtic a cereal torrat. Persistència mitjana o llarga, segons el grau de maduració i cohesió de la pasta.

Gastronomia : Ideal per acompanyar amb vins de guarda, reserva, d'alta graduació i cos estructurat, amb el taní madur i els aromes secundaris desenvolupats. Principalment varietals Pinot Noir, Ull de Llebre i Syrah, amb un pas llarg en barrica i de llarga maduració posterior. Maridatges de contrast amb codonyat o préssec, de complement amb avellana torrada, sempre sobre un pa de llenya o un pa dens.

A la cuina: acompanyament de verdures (cuinades de qualsevol forma), sobre torrades i hortalisses, en amanides de fruita dolça.

La temperatura de conservació estaria entre 4 i 6°C
Temperatura de consum aconsellada: entre 17 i 20°C.

- Ref : RG
- Llet pasteuritzada d' ovella
- Extracte Sec Total : 52,3 %
- Greix sobre extracte sec : 56,46%
- Maduració mínima de 4 mesos
- Maduració mitjana : 6 mesos
- Caducitat : 2 anys i 3 mesos
- Forma : cilíndrica
- Diàmetre: 170 mm. Alçada 110 mm. Pes : 2 Kg.
- Presentació:
 - Retractilat ; 4 unitats 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

