



ROS PETIT

TIPUS : PASTA PREMSADA

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

Descripció del Producte

Formatge cilíndric de cares planes i arestes vives, d'escorça natural, amb tons de color fusta i gris. Presència de petits ulls a l'interior, distribuïts de manera irregular, i un color de pasta de color groc feble i concentrat, característic de la llet d'ovella. De tall tancat i textura tendra. Notes dolçes de llet d'ovella a l'entrada, amb una sal molt integrada i d'intensitat mitjana. Persistència mitjana, deixant un suau sabor al final molt agradable.

Gastronomia

La primera opció, sempre és consumir-lo sol. De totes maneres, el formatge, sempre ha estat ingredient en multitud de plats. El Ros petit, combinaria bé amb amanides, carns i postres, en els quals es vulgui donar un toc làctic, però no molt intens. Amb pa torrat i una melmelada dolça o àcida, està boníssim. Ideal per acompanyar amb vins blancs, d'agulla, de poca graduació.

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

- Ref : 8RP
- Llet pasteuritzada de ovella
- Extracte Sec Total : 65 %
- Greix sobre extracte sec : 56%
- Maduració mínima de 45 dies
- Caducitat 1 any
- Forma : cilíndrica
- Diàmetre: 100 mm. Altura 70 mm. Peso : 450 grs.
- Presentació:
 - Retractilat ; 17 unitats per caixa
 - Mides caixa 490 x 240 x 125 mm
 - Tara caixa : 365 grs
 - Caixes per palet : 60
 - Caixes per fila : 6
 - Files per palet : 10

