



MONTCABRER

TIPUS : PASTA SEMI-TOVA

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, de cares planes. Escorça negra amb matisos grisos, definida i molt prima. Pasta tancada i lleugerament elàstica, de color blanc os, sense penetració de l'escorça i absència d'ulls. Olor mineral intensa, amb notes suaus de llet de cabra. Textura elàstica, i cohesionada, humida. El gust és suau amb una entrada lletosa i àcida, apareixent després les notes minerals, de sensacions netes i pronunciades. Apareix al final un gust d'anou combinada amb una aroma mineral, i una sensació de baixa intensitat de torrat, acabada amb una persistència llarga. En conjunt resulta un formatge personal, amb una aroma especial i marcadament mineral, i un pas en boca net i pronunciat.

Gastronomia : Amb pans blancs, tipus *baguette*, galetes de blat, oli o carbó vegetal. S'acompanyarà bé de melmelada de maduixa, fruita fresca com el raïm, olivada verda i negra, dàtils o figues seques. Pel seu caràcter mineral combinarà bé amb complements dolços i fruits secs crus, com anous, festucs, ametlles, anous de macadamia o anous caramel·litzades.

A la cuina: ideal en amanides fredes i tèbies, sobre fons vegetal, en cremes de pastanaga o carbassa, ratllat o gratinat sobre pasta, acompanyant endívies sol o en salsa, amb anxoves, salmó fumat o per elaborar flams o pastissos de formatge.

Temperatura de conservació estaria entre 2 i 6°C
Temperatura de consum aconsellat, entre 17 i 19°C

- REF: 7
- Llet pasteuritzada de cabra
- Extracte Sec Total : 60%
- Greix sobre extracte sec : 55%
- Maduració mínima : 2 mesos
- Caducitat : 1 any i 4 mesos
- Forma cilíndrica
- Diàmetre : 150mm. Alçada: 60mm. Pes:1,4 Kg
- Presentació :
Retractilat 4 peces per caixa
Mides caixa : 335 x 335 x 135 mm
Tara caixa : 415 grs
Caixa per palet : 48
Caixa per fila : 6
Files per palet : 8

