



SANT MATEU

TIPUS :ESCORÇA RENTADA

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 i vores arrodonides. Escorça ataronjada, llisa, de marcada personalitat. L'aspecte interior és homogeni, amb presència de ulls petits i més aviat escassos, sobre un fons de color blanc trencat. Al nas expressa tot el seu potencial, una olor neta de flors, api, fenc, sobre un fons de llet, resultant un conjunt molt aromàtic, perfumat i volàtil. En boca la textura es percep cohesionada i cremosa, mai fundent. D'acidesa suau a l'entrada, apareix la dolçor sobre el làctic, que amaga la llet de cabra, amb un aroma fresc i definit. Regust més aviat aromàtic, poc amarg, acabant amb una persistència mitjana que imprimeix caràcter al formatge.

Gastronomia: Servir-lo sobre galetes o *crackers* blancs o integrals. Acompanyarà bé de mermelades de fruits vermells o geles de flors. La grosella o la mora, o el meló *Cantaloup*, molt aromàtics, complementaran a la perfecció el seu caràcter fresc, així com les anous de macadamia o caramel·litzades, o les compotes de poma o pera, en contrast però amb harmonia en el conjunt. Les varietals Gewürztraminer o Sauvignon Blanc, amb imprescindible cria en fusta i d'alta expressió aromàtica, no es perdran en el camí del llarg recorregut en boca d'aquest formatge.

A la cuina: en exquisides amanides de pasta, en salses per carns vermelles, o com a farciment de carns blanques, sobre verdures a la brasa, o en postres maridat amb complements i fruites dolçes naturals .

La temperatura de conservació estaria entre 2 i 6°C
Temperatura de consum aconsellada: entre 18 i 20°C.

- Ref : 3
- Llet pasteuritzada de cabra
- Extracte Sec Total : 55 %
- Greix sobre extracte sec : 55%
- Maduració mínima de 40 días
- Caducitat : 1 any
- Forma cilíndrica
- Diàmetre: 130 mm. Alçada 70 mm. Pes: 1kg.
- Presentació:
 - Retractilat. 5 unitats per caixa
 - Mides caixa 335 x 335 x 135 mm
 - Tara caixa : 415 grs
 - Caixes per palet : 48
 - Caixa per fila : 6
 - Files per palet : 8

