



ODRE PETIT

TIPUS : PASTA 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 de petit cilindre, amb la cara superior enfonsada i laterals lleugerament convexes. Pell florida i definida, prima, de color blanc regular en tota l'escorça. La pasta és tova, tancada i densa, de color marfil i sense ulls. Olor a humitat i xampinyó, notes de fusta i celler, amb alguns matisos amargs. En boca es percep la untuositat de la llet d'ovella, que permet gaudir lentament del formatge. L'acidesa inicial deixa pas a la percepció del gust de la llet, un fons vegetal, amb un final d'anou. El gust és pronunciat, rematat amb un aroma intens i net, que imprimeix caràcter al conjunt, acabant amb una persistència baixa. En conjunt un formatge en una intensitat mitjana en gust i aroma, sempre molt nets.

Gastronomia : Servir-lo sobre pa torrat, xapata o *grisines*, de blat o de cereals, fins i tot integrals. La pera contrastarà bé amb el formatge, com les mermelades de verdures (api, tomàquet), el confit de cítrics o figues, les geleas de vi, la mel de taronger, o les avellanes torrades. Es recomana provar-ho amb cava, lleugerament àcid i dolç, amb el carbònic integrat (caves reserva), o vins blancs joves, d'acidesa moderada, principalment Chardonnay o Moscatell.

A la cuina: per les seves característiques fon bé a baixa temperatura, i es pot servir calent sobre torrades amb escalivada, o arrebossat i fregit sobre fons de melmelada de fruit vermell, o sol acompanyat de galetes de cereals integrals i mel.

Temperatura de conservació estaria entre 2 i 4°C
Temperatura de consum aconsellada, entre 18 i 20°

- REF: 9P
- Llet pasteuritzada de ovella
- Extracte Sec Total : 45 %
- Greix sobre extracte sec : 60%
- Maduració mínima : 15 dies
- Caducitat : 3 mesos
- Forma cilíndrica
- Diàmetre : 85 mm. Alçada: 40mm. Pes: 300 grs.
- Presentació :
 - Paper ; 6 peces per caixa
 - Mides caixa : 320mm x 220mm x 75mm
 - Tara caixa : 135 grs
 - Caixa per palet : 100
 - Caixa per fila : 10
 - Files per palet : 10

