

FORMATGES D'AUTOR ARTESANS

Formatges d'autor de producció molt limitada, originals i de la màxima qualitat. Resultat d'això venen diversos premis als formatges i reconeixements com el de "Mestre Artesà" l'any 1998.



CABRA ROI

CREMÓS AMB SABOR INTENS

Llet de cabra de la màxima qualitat, i l'elaboració delicada a baixa temperatura amb el posterior procés de maduració a la nostra cava són els ingredients necessaris per crear aquest deliciós formatge, que al menjar-lo junt amb l'escorça se n'aprecien tots els matisos.



ESGRATINYAT

MANTEGÓS I SABOR SUAU

Formatge de llet crua de vaca de la màxima qualitat. L'elaboració a alta temperatura i la maduració fregant l'escorça amb ratafia a la nostra cava natural de pedra tosca, són els ingredients necessaris per crear aquest excel·lent formatge de llarga maduració ideal per menjar a talls o per fondre.



BLAU D'OSONA

CARÀCTER I SABOR INTENS

Fet amb llet crua de vaca de la màxima qualitat. Elaboració llarga i complexa amb una maduració mínima d'almenys seixanta dies. Presenta una escorça humida de fong blau marbrat per dins i fora amb un gust intens, mantegós i una mica picant amb final de boca potent i persistent.



FORMATGE DE CABRA MADURAT

INTENS I PERFUM DE FONG

Fet amb llet pasteuritzada de cabra de la màxima qualitat, suau, dolcenc i textura mantegosa. Es madura durant almenys vint dies. Té una escorça de fong variat del nostre entorn que li confereix la seva personalitat, la qual no es menja però li dona el seu gust característic.



FORMATGE DE CABRA TENDRE

LLETÓS, ÀCID I DOLCENC

Fet amb llet pasteuritzada de cabra de la màxima qualitat, es consumeix entre 2 i 15 dies. Té un gust lletós, àcid i dolcenc que recorda la llet de cabra. És molt bo en amanides i sobretot amb tomàquet i alfàbrega.



BLANC

CREMÓS I SUAU

Fet amb llet pasteuritzada de cabra de la màxima qualitat. L'elaboració pausada i el posterior procés de maduració amb fong blanc a la nostra cava, són els ingredients necessaris per crear aquest deliciós formatge, cremós i saborós. En tastar-lo junt amb l'escorça se n'aprecien tots els matisos.



FORMATGE AMB OLI

CONTUNDENT I DIFERENT

Fet amb el nostre formatge madurat de cabra, tallat a daus, amb oli d'oliva suau de baixa acidesa i orenga seca. Després de confitar-se un temps, en resulta un formatge contundent amb aroma d'orenga. L'oli també té tot el sabor dels ingredients.



PASTÍS DE FORMATGE

DOLÇ I LLAMINER

Fet amb el nostre mató de vaca, ous, sucre i midó de blat de moro. Cuit al forn. Té un gust molt equilibrat on predomina el mató en combinació dels altres ingredients. No té cap additiu i és apte per celíacs.



MATÓ

FRESC I SUAU

Fet amb llet de vaca de la màxima qualitat. És un producte fresc, que només es qualla i, per tant, té una durada curta (una setmana). Té un gust dolç i lletós, la textura és mantegosa i una mica granulada. Deliciós amb mel o sucre, així com a ingredient per diverses receptes.

La nostra és una masia de llarga tradició familiar, els Llavina estem a la casa des de l'any 1497. L'any 1987 fem un petit obrador de formatges i des d'aleshores elaborem de forma molt limitada formatges de la màxima qualitat i originalitat, sent pioners en l'elaboració de formatge Blau a Catalunya.

CONTACTE

93 881 16 95
686 662 655
info@molidelallavina.com



www.molidelallavina.com