

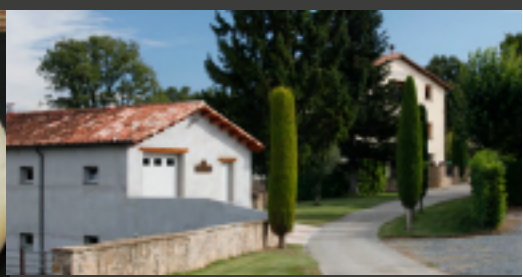


MAS ROVIRA

FORMATGERIA ARTESANAL

L'art formatger, tot un plaer

Elaboració de formatges artesans amb llet crua de vaca i llet de cabra provinent de les pastures de les nostres contrades



La nostra formatgeria està situada a Sora, al nord de la comarca d'Osona, limitant amb el Ripollès, un petit poble ramader amb moltes pastures, en un entorn privilegiat envoltat de serralades i muntanyes, que dóna un microclima únic i idoni per madurar formatges i obtenir un sabor excepcional.

T +34 626 368 333 | E info@formatgeriamasrovira.com



Pastor de Sora

Baix en greix i sal

Llet crua de vaca
20/30 dies mínims de maduració
Escorça rentada
Pes _ 350 g aprox

De gust suau, i lletós, textura suau i cremosa. Producte sotmès a dessecació.



Pedraforca

Baix en greix i sal

Llet crua de vaca
30 dies de maduració
Escorça natural
Pes _ 800 g aprox

Formatge ideal pel dia a dia, elaborat amb la llet de les millors vaques d'Osona.



Quars

Pasta premsada
Llet crua de vaca
60 dies mínims de maduració
Pes _ 450 a 800 g aprox

De gust intens, recorda a cereal torrat degut al procés d'afinament amb cereals.

MEDALLA D'OR LA SEU D'URGELL 2016
MEDALLA DE PLATA FIRA LLADÓ 2018



L'Avenç

Llet de Cabra

Formatge de Pasta premsada

6 mesos mínims de maduració

Escorça florida natural

Pes _ 3kg aprox

Textura tancada, amb una olor a humitat característica de les condicions ambientals de la cova.



Rústic

Llet pasteuritzada de Cabra

Formatge de pasta no premsada

Mínim 6 mesos de maduració

Escorça amb fong natural

Pes _ 2 kg aprox.



Tendre de Cabra

Llet pasteuritzada de Cabra
20 dies mínims de maduració
Escorça blanca
Pes _ 410 g aprox

Formatge de pasta tancada amb
textura suau i flexible. Gust fresc i
lleugerament àcid i de final cítric molt
agradable al paladar.



Cabra amb Nous



Cabra amb Pebre



Cabra amb Romaní



Cabra amb Herbes



MEDALLA BRONZE LACTIUM 2013



Els petits Mas Rovira

Pasta tova de cabra
Llet pasteuritzada de cabra
15 a 20 dies de maduració
Escorça blanca
Pes _ 110 g aprox

Família de formatges que des de Mas Rovira elaborem per a qualsevol consumidor. Tot depèn del que vulgueu en cada moment.



MEDALLA D'OR FORMATGES ARTESANS LA SEU D'URGELL 2012
MEDALLA D'OR LACTIUM 2013
MEDALLA BRONZE WORLD CHEESE AWARDS 2013
MEDALLA BRONZE LACTIUM 2016
PREMI CAPRAESPAÑA ORO 2013



Petits Cendrats



MEDALLA PLATA WORLD CHEESE AWARDS 2014
MEDALLA PLATA LACTIUM 2016



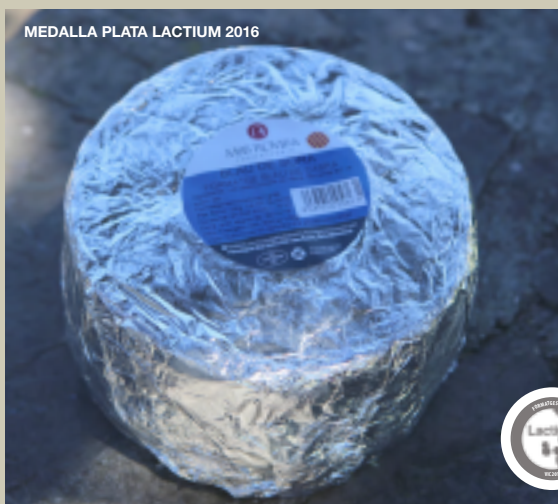
Petits amb Herbes Provençals



Blanc de Sora

Pasta tova de Cabra
Llet pasteuritzada de Cabra
De 15 a 21 dies de maduració
Formatge amb florit blanc
Pes _ 300 g aprox

De gust suau, lleugerament àcid i lletós, la textura compacta i fina. Forma rodona.



Blau de Sora

Llet pasteuritzada de Cabra
2 mesos de maduració
Pes _ 2 kg aprox

De gust fort propi del fong P.Roqueforti, textura compacta i amb el temps guanya cremositat.



Madurat d'Ovella

Llet pasteuritzada d'Ovella
6 mesos mínims de maduració
Escorça rentada, color groguenc i
forma arrodonida
Pes _ 2 kg aprox

De gust suau i lletós, textura compacta amb petits ulls al tall, de gust floral i dolç característic de les llets d'ovella.

MEDALLA BRONZE WORLD CHEESE AWARDS 2014
MEDALLA BRONZE LACTIUM 2014



Garrotxa

Llet pasteuritzada de Cabra
2 mesos mínims de maduració
Escorça florida natural
Pes _ 330 g i 1 kg aprox

Textura tancada, amb el punt just de cremositat, gust lleugereament àcid, amb un toc de fruit sec i un final cítric que s'allarga en boca.



MEDALLA DE PLATA FIRA LLADÓ 2017



Madurat de Cabra

Llet de Cabra
6 mesos mínims de maduració
Escorça florida
Pes _ 3kg aprox

Textura tancada, amb un toc de fruits secs i una olor característica a un fotmatge molt madurat.



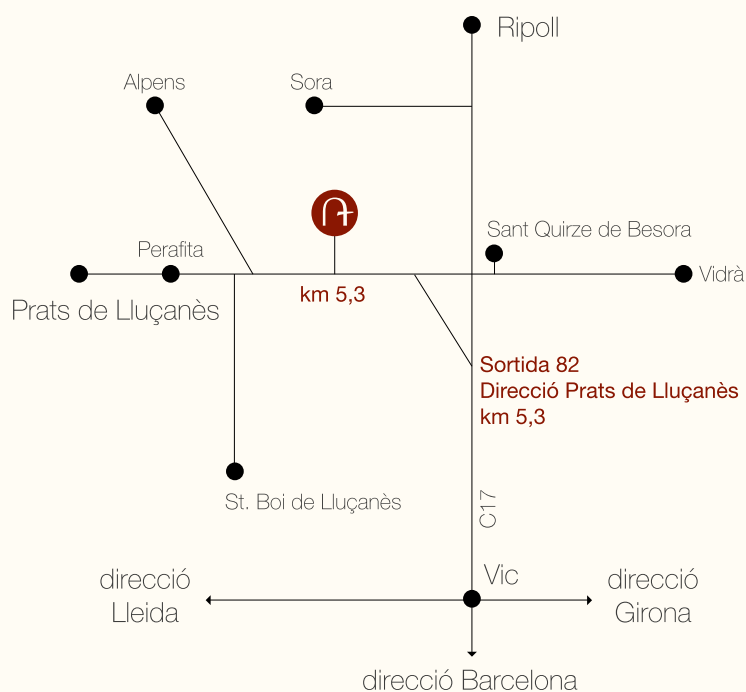
MAS ROVIRA
FORMATGERIA ARTESANAL



Visita'ns i tasta'ns

C17 Vic-Ripoll; sortida 82 direcció Prats de Lluçanès km 5,3

Contactar per concretar visites guiades.



Formatgeria Mas Rovira
Mas Rovira · 08588 · Sora
(Barcelona)

T +34 **626 368 333**
E info@formatgeriamasrovira.com
www.formatgeriamasrovira.com