

FORMATGERIA MAS D'EROLES, S.L.

Mas d'Eroles

25797 ADRALL (Alt Urgell)

Cheesemaker: Salvador Maura

Telf. 973 35 40 57

Fax. 973 35 03 48

www.masderoles.com

masderoles@gmail.com

Nom del formatge: ERMESENDA D'EROLES

Tipus de llet: llet crua de vaca

Coagulació: la coagulació es de tipus enzimàtic, a uns 32-34 °C, i triga de 40 a 45 minuts, i s'utilitza quall d'origen animal. La quallada es talla a grans petits i s'escalfa fins a 37 °C, remenant durant 40-45 minuts.

Emmotllat: Un cop escorreguda la pasta es passa als motlles cilíndrics i es premsa durant unes 5 ó 6 hores. El salat es realitza per immersió en salmorra saturada a 13 °B durant un màxim de 24 hores.

Maduració: Durant la maduració de com a mínim 90 dies, es renta la crosta periòdicament amb una salmorra al 3-4 % de sal. D'aquesta manera s'afavoreixen els llevats en lloc dels fongs, donant una crosta ataronjada, humida i enganxosa.

Forma: Forma de cilindre pla, d'arestes rectes i cares planes, alçada de 4 a 7 cm, diàmetre de 15 a 24 cm i un pes de 2 a 4 kg.

Pasta: La pasta és de color entre groga i ós, amb ulls petits, irregulars i de distribució més o menys homogènia.

Textura: elàstica, friabilitat baixa i tacte de cremós a molt cremós.

Gust: El gust complex i evolucionat, potent i persistent, amb un retrogust llarg i agradable.

DEGUSTACIÓ: Sobre un llit de patates bullides amb la pell, fondre al forn, el formatge ERMESENDA, afegir llavors de comí. Vi negre l'Obila, Cellers del Ros, Gratallops, D.O. Priorat.

