

## **FORMATGERIA MAS D'EROLES, S.L.**

Mas d'Eroles

25797 ADRALL (Alt Urgell)

Formatger: Salvador Maura

Telf. 973 35 40 57

Fax. 973 35 03 48

[www.masderoles.com](http://www.masderoles.com)

[masderoles@gmail.com](mailto:masderoles@gmail.com)

**Nom del formatge:** GEBRAT D'OBAGA

**Tipus de llet:** llet crua de vaca

**Coagulació:** La coagulació es de tipus àcida, a 20-22 °C durant 24 hores, i s'utilitza quall d'origen animal.

**Emmotllat:** La quallada no es talla i s'emmotlla directament amb cullerot. Un cop emmotllada la pasta no es premsa si no que es deixa escórrer espontàniament. Al cap de 6 hores es dona la primera volta, la segona volta a les 24 hores de l'emmotllat, i es sala en sal seca després de cada volta.

**Maduració:** Durant la maduració de com a mínim 60 dies, es polvoritza la crosta periòdicament amb fong blanc (*penicilium candidum*). D'aquesta manera s'afavoreixen els fongs desitjats, donant una crosta florida i blanca.

**Forma:** Forma de cilindre pla, d'arestes rectes i cares planes i arrissades, alçada de 3 a 4 cm, diàmetre de 9 a 11 cm i un pes de 350 a 450 g.

**Pasta:** Blanca, compacta, sense forats ni ulls, la textura es humida, pesada i tipus argila quan es fon en la boca. Presenta en la pell olor a boscatge, a molsa, amb notes de fruita madura i cava.

**Textura:** friabilitat alta, trencadís, i tacte de cremós a molt cremós.

**Gust:** Làctic i poc àcid, cremós al paladar, intens amb un regust tardà i potent tirant a vegetal, amb un punt amarg. Quan es molt madur pot arribar a líquar, podent menjar-se com a una "torta".

**DEGUSTACIÓ:** Amanida de GEBRAT amb tomàquets, orenga i olives mortes, amb un vi blanc i sec, 15 roures, amb bota de roure, Bodega Espelt D.O. Empordà- Costa Brava.

