

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

masderoles@gmail.com

Nom del formatge: PLA D'EROLES

Tipus de llet: llet crua d'ovella



Coagulació: La coagulació es de tipus enzimàtic, a uns 32-34 °C, i triga de 30 a 35 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 6 hores. El salat es realitza per immersió en salmorra saturada a 11 °C durant unes 2 hores.

Maduració: Durant la maduració de com a mínim 60 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 2 a 3 cm, diàmetre de 18 cm i un pes de 1kg.

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

Textura: Textura trencadissa, friabilitat mitja, però tacte cremós.

Gust: El gust es suau i agradable, amb notes làctiques i un reragust a llevats.

DEGUSTACIÓ: Acompanyat de poma i nous. Vi blanc amb fusta, Tretze, Mas de la Caçadora, Els Guiamets, D.O. Montsant.