

## **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:** ROS 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 deixa escórrer espontàniament, sense premsar. El salat es realitza per immersió en salmorra saturada a 13 °D durant un màxim de 60 minuts.

**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 a l'hivern, i més seca a l'estiu.

**Forma:** cilindre pla, d'arestes i cares corbes, alçada de 4 a 7 cm, diàmetre de 8 a 10 cm i un pes de 400 a 600 g aproximadament.

**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:** Sense ser fort, té un gust suau però que es nota, molt agradable, és el formatge per a tothom.

**DEGUSTACIÓ:** Formatge ROS D'EROLES amb codonyat, acompanyat d'un cava brut D.O. Penedès.

