

## **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:** SERRAT DE CORRONCUI

**Tipus de llet:** llet crua d'ovella

**Coagulació:** Anomenat així per la procedència de la llet d'ovella, que arriba al Mas d'Eroles des de Corroncui (Alta Ribagorça). 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 deixa escórrer espontàniament, sense premsar. El salat es realitza per immersió en salmorra saturada a 13 °B durant un màxim de 60 minuts.

**Maduració:** Durant la maduració de com a mínim 90 dies, es respatlla periòdicament per tal d'evitar una proliferació excessiva de fongs. Madurant a 80 % HR i temperatura constant d'uns 12 °C.

**Forma:** de cilindre pla, d'arestes i cares corbes, alçada de 4 a 7 cm, diàmetre de 8 a 10 cm i un pes de 500 a 600 g aproximadament. Pell llisa i cerosa, color groc palla.

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

**Textura:** Textura de la pasta curta, friable en formatges llargament madurats o elaborats a l'estiu, més cremosos si son fets a l'hivern.

**Gust:** Gust intens, lleugerament làctic, mantegós al paladar i amb retrogust pronunciat típic dels formatges d'ovella. Com més sec més retrogust i tipicitat.

**DEGUSTACIÓ:** Formatge SERRAT DE CORRONCUI amb torrades ben amarades d'oli d'oliva verge, acompanyat d'un PETIT GREALÓ, vinya l'Hereu, Seró, D.O. Costers del Segre.

