

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: VELLUT 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 es remena 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 18-20 °B durant un màxim de 60 minuts.

Maduració: Durant la maduració de com a mínim 30 dies, es volteja i es frega amb les mana. D'aquesta manera s'afavoreixen els fongs en lloc dels llevats, donant una crosta florida i humida.

Forma: cilindre pla, d'arestes i cares corbes, alçada de 4 a 7 cm, diàmetre de 8 a 10 cm i un pes de 300 a 400 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 VELLUT D'EROLES amb codonyat, acompanyat d'un cava brut D.O. Penedès.