



07

logurt

Producte lacti elaborat a partir de la fermentació de la llet a través de dos bacteris làctics (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*). Suaus i cremosos en boca, amb notes de llet, nata i acidesa làctica. Aroma fresc i àcid. La textura podrà ser compacta en els iogurts fermes, o més cremosa en iogurts batuts. Els podem trobar al natural, sense cap altre ingredient afegit més que la llet i els ferments, o amb altres com, per exemple, melmelades, saboritzants o sucre.

 No madurat  Intensitat  Vaca i cabra
 Productors: La petita Ànima, Formatgeria La Frasera

Pastís de formatge

Producte elaborat que, entre els seus ingredients, s'inclouen el formatge fresc, el mató o el recuit. Altres ingredients poden ser el ous, el sucre, la farina o la llimona, entre d'altres. El formatge li aporta una textura suau i cremosa al paladar, així com aromes làctics. Els altres ingredients ajuden a donar-li la fermesa de pastís i la dolçor d'aquestes postres.

 No madurat  Intensitat  Vaca i cabra
 Productors: Formatgeria Cal Pujolet, Masia Can Fermí



08



Al Parc Rural del Montserrat
gaudim d'un paisatge agrari
únic al món.

En els nostres camps, boscos
i pastures produïm alguns
dels aliments més singulars
de Catalunya.



Redacció: IRTA - Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries
Disseny: Duplex Creativity - Fotos: Raul Uriz / Parc Rural del Montserrat
Imprès en paper 100% reciclat i reciclable

La màgia formatgera del Parc Rural del Montserrat

El Parc Rural del Montserrat acull formatgeries artesanes que converteixen la llet en una varietat de productes lactis. Tot i que el mató és el més tradicional, l'evolució ha portat a crear formatges madurats, cremosos i amb fongs blancs o blaus.

Descobreix la gran varietat que ofereix el parc.

La gran diversitat de formatges del Parc Rural del Montserrat

Dins del Parc Rural del Montserrat hi ha diverses formatgeries artesanes que transformen la llet en una varietat de productes lactis. Tradicionalment, Montserrat és terra de mató, però, amb el temps, els formatgers han adaptat la seva experiència per elaborar altres tipus de formatges i productes lactis. Així, al Parc Rural del Montserrat es poden trobar formatges madurats, cremosos, amb fong blanc o blau, a més del mató o el formatge fresc.

01



Mató

Producte lacti elaborat de forma tradicional amb la llet coagulada mitjançant quall enzimàtic. De tall blanc, humit i brillant. Suau i cremós en boca, amb aromes de llet i nata, i gust dolcenc i nata propis de la llet.

 No madurat  Intensitat  Vaca i cabra

 Formatgeria Cal Pujolet, Masia Can Fermí, Formatgeria La Fradera, Formatgeria Mató d'U

Formatge fresc

Formatge sense maduració, coagulat amb quall enzimàtic i amb addició de sal. De tall blanc, humit i brillant. En boca, textura ferma que esdevé cremosa al paladar, amb aromes i sabors de llet i nata amb un punt suau de sal.

 No madurat  Intensitat  Vaca i cabra

 Formatgeria Cal Pujolet, Masia Can Fermí, Formatgeria Mató d'U

02



Formatge de coagulació àcida

Formatge on el seu procés de coagulació del qual és principalment per l'acció dels bacteris làctics propis de la llet o afegits per ajudar al procés. En superfície poden tenir un fong blanc (*Geotrichum candidum*) que ajudarà en el procés de maduració.

Són formatges de textura tova i cremosa, més accentuada com més avançada està la maduració, amb aroma àcida, làctica i fresca. En boca continua l'acidesa i, en funció del punt de maduració, aniran apareixent sabors de sotabosc, fong o, més enllà, lleugeres amargantors agradables.

 Madurat  Intensitat  Vaca i cabra

 Formatgeria Cal Pujolet, Formatgeria La Fradera, Formatgeria Mató d'U



03

04



Formatge de coagulació enzimàtica

Formatge on el seu procés de coagulació és principalment per l'acció del quall. Són formatges que poden tenir un temps de maduració que va d'entre dues o tres setmanes a mesos o anys. Podem trobar formatges de diferents mides, des de peces de menys de 300 grams i fins a diversos quilos.

Són fermes i de pell dura, amb o sense fongs en superfície. A l'interior, la pasta té una textura compacta amb més o menys duresa. Les aromes i gustos poden anar des de llet o mantega fins a herba (en funció de l'alimentació), picants (en funció de la raça de llet) i també fruits secs en formatges amb llargs períodes de maduració.

 Madurat  Intensitat

 Vaca, cabra, búfala i ovella

 Formatgeria Cal Pujolet, Formatgeria La Fradera, Formatges Muntanyola, La Petita Ànima, Formatgeria Mató d'U

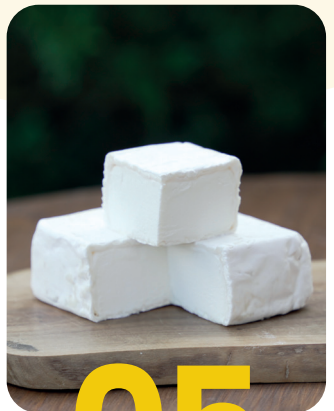
Formatge de pasta tova

Formatge on el seu tret més característic és la seva consistència tova i cremosa. Tenen un temps de maduració curt, de 15 dies a 2 mesos. En superfície poden tenir un fong blanc (*Penicillium camemberti*) que n'afavorirà el procés de maduració. Com més dies de maduració, el fong tindrà més desenvolupament i la seva acció farà que liqui la pasta del formatge i n'augmentarà els sabors i les aromes.

Són formatges de textura tova i cremosa. En boca, són mantegosos amb certes notes de fong, bolet, mantega, fruit secs, segons el procés de maduració.

 Madurat  Intensitat  Vaca i cabra

 Formatgeria Cal Pujolet, Formatgeria La Fradera, La Petita Ànima



05

06



Formatge blau

Formatge de coagulació enzimàtica la característica típica del qual és que a l'interior té vetes de colors blaus i verdosos degut principalment a fongs destinats a aquesta finalitat (*Penicillium roqueforti*). Exteriorment té tonalitats grises amb clapes de diferents colors verdosos, blaus o groguencs i rogencs. Pot ser més compacte o d'una tendència més cremosa en funció de la tècnica d'elaboració.

Els fongs tenen un paper molt important en el desenvolupament interior d'aromes i sabors, que aquests poden anar des de mantega suau a més pungents, acidificats, salats i amoniacals. També hi podem trobar aromes de cova i fong.

 Madurat  Intensitat  Vaca, cabra i búfala

 Formatgeria Cal Pujolet, Formatgeria La Fradera, Formatges Muntanyola, La Petita Ànima