FORMAT JAZZ

14a Degustació
de formatges artesans
a la Nova Jazz Cava

1. LLET CRUA — **ROVIOLA** ISÒVOL (LA CERDANYA) — RAMAT PROPI
Formatge d'origen italià. Maduració 21 dies. Una petita formatgeria des de 2024. @casaforga
LÀCTICA

2. LLET CRUA — **CARBONERES** LA NOU DE BERGUEDÀ (BERGUEDÀ) — RAMAT PROPI
El "formatge de Pastor" és fruit de l'esforç i reconeixement dels pastors, ramats, quall vegetal i ferments propis.
LÀCTICA — @formatgescuirols

3. LLET CRUA — **MARRÀ DE MERANGES** GIRUL (LA CERDANYA) — RAMAT PROPI
Madurat 30/40d a 1.600m d'alçada. Ramat propi de 600 ovelles.
CUAGULACIÓ ENZIMÀTICA — @formatgesvalldemeranges

4. LLET CRUA — **SANGUINYOL** GAÜSES (BAIX EMPORDÀ) — RAMAT PROPI
Pasta tova. Escorça rentada. Mad. 2m. Pastura amb prevenció d'incendis forestals. Ramats de foc.
CUAGULACIÓ ENZIMÀTICA — @pasturabosc

5. LLET CRUA — **EL XERRAIRE** VACARISSES (V. OCCIDENTAL)
Formatge d'escorça rentada amb cervesa Vinyet negra sense gluten. Elàstic i compacte amb destacat gust de la cervesa. Maduració 60d.
CUAGULACIÓ ENZIMÀTICA — @lapetitaanima

6. LLET CRUA — **LES AGUDES** MONTSENY (V. ORIENTAL) — RAMAT PROPI
Exemple de viure a la natura, cuidant el medi ambient i apostant per la venda km 0. Mad. 30d.
LÀCTICA — @formatgeria_del_montseny

7. LLET CRUA — **EL MINER** ESPINELVES (OSONA) — RAMAT PROPI
Maduració en una vella mina a 125m. de profunditat durant 6 mesos.
CUAGULACIÓ ENZIMÀTICA — 679 56 62 31

8. LLET CRUA — **SERRAT D'OVELLA** ST. MARTÍ SESCORTS (OSONA)
Cooperativa amb ramat d'un centenar d'ovelles lleteres i 350 ovelles de carn. Alimentació de pastura. Maduració 180 dies.
CUAGULACIÓ ENZIMÀTICA — @elserradetdebarneres

9. LLET CRUA — **BLAU D'OSONA** CENTELLES (OSONA)
Primera fomatgeria de Catalunya en elaborar formatge blau, el 1997, fruit de tota una trajectòria i dedicació. Maduració 60 dies.
CUAGULACIÓ ENZIMÀTICA — @molidelallavina



SYRAH / GARNATXA BLANCA 2023
D.O. Terra Alta
varietats de raïm
Syrah, Garnatxa blanca



GARNATXA BLANCA 2023
D.O. Terra Alta
varietats de raïm
Garnatxa blanca



PA DE NOUS I FIGUES
Blat mòlt a la pedra, ferment natural, nous i figues.

PA DE TRADICIÓ
Farina de blat i sègol, mòlt a la pedra, fermentació natural 24h.