



NEVAT

TIPUS: PASTA TOVA

Zona de elaboració: A la muntanya del terme municipal de Vilassar de Dalt (Serralada del Litoral), província de Barcelona.

Característiques : Forma globosa característica, mantenint la forma pròpia del premsat en drap. Escorça blanca florida, homogènia i regular. Olor d'anou i humitat, fresca. Al tall presenta un color blanc trencat i textura oberta, humida. La textura untuosa, suaument granulada i tova, lleugerament adherent que s'allarga en boca, permet notar totes les sensacions àcides, làcties i d'anou, amb un fons dolç que equilibra el conjunt en boca. Postgust de fruit sec cru, combinant notes amargues i làcties.

En conjunt resulta un formatge singular, de gust consolidat i definit, combinant bé les notes àcides típiques de formatges de curta maduració amb trets singulars en la textura i aroma, principalment amb l'anou i la untuositat.

Gastronomia : Ideal per al seu consum amb vins blancs secs, de varietals Riesling o Gewürztraminer, acompanyat d'anous o ametlles crues, melmelada de tomàquet o olivada negra. Es compensarà bé amb fruites dolces com la pera, i es complementarà amb les maduixes. Els pans de baixa humitat, com les xapates, les torrades o els crackers de blat, seran la base de una combinació ideal.

A la cuina: en amanides de fruites i pasta, amanides tèbies de formatge de cabra, *risottos* o arrossos de verdures, per acompanyar anxoves o conserves salades, sobre torrades amb escalivada.

La temperatura de conservació estaria entre 2 i 4 C°
La temperatura de consum aconsellada, entre 18 i 20°C.

- Ref : 2
- Llet pasteuritzada de cabra.
- Extracte Sec Total : 50 %
- Greix sobre extracte sec : 50%
- Maduració mínima : 1 mes
- Caducitat : 5 mesos
- Forma: arrodonida i globosa
- Diàmetre: 230mm. Alçada 80mm. Pes: 2.400 Kg.
- Presentació:
 - Paper ; 2 unitats per caixa
 - Mides caixa : 490mm x 240mm x 125 mm
 - Tara caixa : 365 grs
 - Caixes per fila : 6
 - Files per palet : 10
 - Caixes per palet : 60

