



**PETIT NEVAT (llet de cabra)**

### **TIPUS : PASTA TOVA**

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

**Característiques i notes de cata:** Forma cilíndrica, de petit tamany, amb la cara superior lleugerament convexa. Escorça blanca i florida, de vellut, regular i contínua. Al tall presenta un aspecte marfil, amb un cercol definit sota l'escorça, i una pasta cohesionada i humida. La olor és de una intensitat mitjana, i predomina la fusta i humitat, amb notes de llet de cabra i herba, o xampinyó i cava natural segons l'època de l'any. El seu pas en boca permet notar una textura tova i untuosa, cohesionada, deixant sensacions àcides i animals, de intensitat mitjana, de fruit sec cru, amb un predomini de un amarg agradable en l'aroma i el postgust. Formatge de gust personal, definit, equilibrat entre les sensacions primàries (acidesa, llet) i les derivades de una maduració adequada al temps de maduració (amargs, textura untuosa), amb una intensitat mitjana, que allarga el gust en boca.

**Gastronomia :** Es pot consumir amb vins espumosos, frescos i àcids, amb domini de la fruita, o amb vins blancs on la fruita domini, d'acidesa equilibrada, cria en fusta, ben estructurat i madur, amb cos i densitat per acompanyar el recorregut del formatge en boca. Els pans secs o les torrades, faran de base a un formatge que marida perfectament amb fruits secs crus (anous, ametlles), tomàquet (en mermelada, sec en oli, confitat), raïm blanc, magrana o figues fresques.

**A la cuina:** en plats de fruita i formatge, sobre torrades al forn, per elaborar gelats o flams de formatge (sense escorça), en amanides tèbies, per acompanyar carns blanques a la brassa.

---

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

- Ref: 2PN
- Llet pasteuritzada de cabra
- Extracte Sec Total : 45 %
- Greix sobre extracte sec : 45%
- Maduració mínima: 3 mesos
- Caducitat: 83 dies
- Forma : cilíndrica
- Diàmetre: 85 mm. Alçada : 45 mm. Pes : 300 grs.  
(mesures aproximades)

