



FORMATGE EL LLANUT DE MAS MARCÈ

➤ Qui és Mas Marcè

Som una família que fa més de 6 generacions que ens dediquem a fer de pastors. La nostra formatgeria, situada a Siurana d'Empordà (a l'Alt Empordà- molt aprop de Figueres) hi ha el nostre ramat d'ovelles de la raça Ripollesa, la qual està en perill d'extinció.

Amb el projecte de Mas Marcè *-iniciat l'any 2006-* també s'ha recuperat el quall vegetal "herba col" amb el qual elaborem els nostres productes *- tots ells ecològics-* com el recuit, mató i els formatges.

➤ Descripció

El Llanut de Mas Marcè és un formatge de pastor elaborat amb llet ecològica d'ovella ripollesa (llet crua del propi ramat). Formatge de pasta tova i coagulació àcid làctica. Aquest formatge ha estat madurat en càmera sobre un niu de llana d'ovella, del propi ramat; característica que li dóna en boca un sabor molt especial i manté el seu grau d'humitat en el seu punt òptim.

➤ Presentació

Es presenten en peces de 250grams embolicades amb llana d'ovella, del propi ramat. Envàs totalment sostenible i ecològic i etiquetades amb la numeració de la setmana d'elaboració i nº de peça realitzada.

