



FORMATGE EL MARÍ 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 formatge El Marí està elaborat amb llet crua i amb certificació ecològica d'ovella ripollesa, quallat amb quall vegetal herba col. Pasta tova, salat lleugerament amb aigua de mar del Cap de Creus. Maduració aproximada de 15 dies.

➤ Tast

Ideal per menjar sol amb una llesca de pa de Tramuntana i un parell de figues seques o acompanyat amb una bona amanida de tomata de la pera. Combina de meravella amb unes bones anxoves de l'Escala i una amanida de col confitada

➤ Presentació

Peces de 200 grams i etiquetada amb la numeració de la setmana d'elaboració i número de peça realitzada

