



FORMATGE EL SET 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 Set de Mas Marcè és un formatge creat a partir de llet crua fresca acabada de muntar. Immediatament la posem a quallar amb l'herba col, el nostre quall, amb la dosi que ens permet obtenir una quallada de duresa al punt desitjat. Tallem amb cura i emmotllem per passar a realitzar un premsat progressiu que doni com a resultat un formatge ideal per madurar entre 3 ó 4 mesos. Després d'un pas en salmorra de 12 hores el posem a orejar per formar una bona escorça la qual, durant la maduració sobre fusta de pi, adquireix la seva coloració característica i aroma personal.

➤ Presentació

La presentació és amb peces de 300 gr i etiquetades amb la numeració de la setmana d'elaboració i nº de peça realitzada.

