



FORMATGE EMPORITÀ 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

Formatge fresc elaborat amb llet d'ovella ripollesa, especial per amanides. Aquest producte és originari de la Mediterrània. Està conservat en el seu propi xerigot i salmorra.

Els seus ingredinets són: llet d'ovella ripollesa, quall vegetal (herba col), ferments làctics i sal.

Presentació

Es presenta en porcions de 120 grams o peces de 1 kg o 2 kg aproximadament.

