



IOGURT 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

Aquest iogurt destaca per la seva textura cremosa degut a que ha estat elaborat amb llet d'ovella ripollesa, que és de molt bona qualitat, per la seva baixa producció de llet i alimentació natural.

Els ingredients són: llet d'ovella ripollesa i ferments làctics

➤ Presentació

Presentació en envasos de 1 kg i terrines de vidre de 125 gr.

