



RECUIT 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

Recuits elaborats artesanalment amb llet d'ovella de raça ripollesa de la propia granja, alimentada amb herbes de pastura i cereals de la nostra explotació.

Els ingredients són: llet d'ovella ripollesa i quall vegetal (herba col)

➤ Presentació

Presentació en terrines de ceràmica de 140 grams i caixes de 6 unitats



