



XAI LLETÓ 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 xai lletó o tendral té entre 3 i 5 setmanes d'edat i ha estat alimentat només amb llet de l'ovella la qual ha estat pasturant diràriament i alimentant-se amb pastures naturals de l'Empordà

➤ **Presentació**

Mitja canal envasada al buit. La canal sencera té un pes aproximat d'entre 3 i 7 quilos

