

MONTLLOBÉ

Tabollet y Montllobe Quesos de granja, elaborados en Aitona (Segrià) con leche cruda de cabra, por Mercè Puigvert y Manel Pla.

LA GRANJA: Provee la quesería de leche ecológica todo el año, por eso constituye la parte primordial y más mimada de nuestro negocio. Consta de 90 cabras. De las cuales, 70 son de raza Saanen y 20 son F1 de Saanen x Murciano-Granadina. El saneamiento inmejorable y la asistencia veterinaria a diario, junto con una alimentación compuesta por una mezcla de cereales, equilibrada y rica en fibra, aseguran la leche con la calidad y la cantidad necesarias, para obtener una regularidad que haga viable una buena comercialización.

TABOLLET: Queso de cabra, leche cruda de coagulación ácida con piel florida. Es un queso de pasta blanda con 2-3 semanas de maduración. Se comercializa en piezas de 150-180grs.

MONTLLOBE: Queso de cabra leche cruda de coagulación enzimática de piel lavada. Se comercializa habitualmente con 1-2 meses de maduración y piezas de 0,5-1kg. Esporádicamente tenemos de madurados de 6 meses con un peso de 2 kg.



FORMATGES MONTLLOBÉ (Productor)

Aitona 25182 (Lleida)

Telèfon: 973-794420

E-mail: manelpla@hotmail.com

HORARI: 8 --14h 15 -- 20h

MONTLLOBÉ (CATALÀ)

Tabollet i Montllobe Formatges de granja, elaborats a Aitona (Segrià) amb llet crua de cabra, per Mercè Puigvert i Manel Pla.

LA GRANJA: Proveeix la formatgeria de llet ecològica tot l'any, per això constitueix la

part primordial i més mimada del nostre negoci. Consta de 90 cabres. De les quals, 70 són de raça Saanen i 20 són F1 de Saanen x Murciano-Granadina. El sanejament immillorable i l'assistència veterinària a diari, juntament amb una alimentació composta per una barreja de cereals, equilibrada i rica en fibra, asseguren la llet amb la qualitat i la quantitat necessàries, per obtenir una regularitat que faci viable una bona comercialització.

TABOLLET: Formatge de cabra, llet crua de coagulació àcida amb pell florida. És un formatge de pasta tova amb 2-3 setmanes de maduració. Es comercialitza en peces de 150-180grs.

MONTLLOBE: Formatge de cabra llet crua de coagulació enzimàtica de pell rentada. Es comercialitza habitualment amb 1-2 mesos de maduració i peces de 0,5-1kg. Esporàdicament tenim de madurats de 6 mesos amb un pes de 2 kg.