

Un formatge rere l'altre!

Una gran
varietat per
gaudir sense
parar.



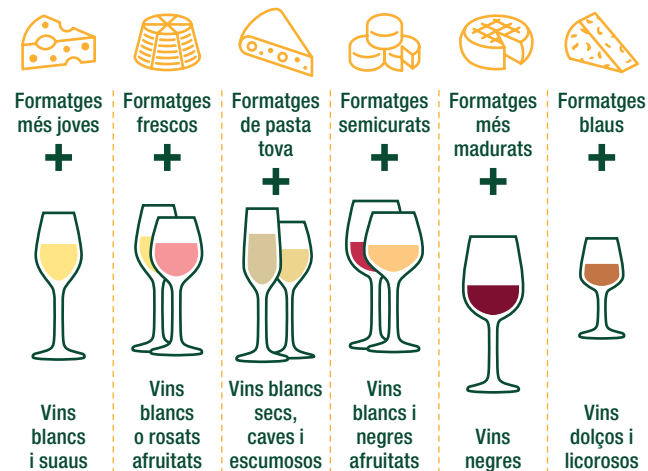
Formatges i vins, la parella perfecta

A Bonpreu i Esclat hi trobaràs una gran varietat de vins i formatges deliciosos, d'alta qualitat i per a tots els gustos. Et convidem a descobrir-los.



Troba el maridatge perfecte

Saber quins vins potencien i complementen cadascun dels tipus de formatge és clau per gaudir d'una experiència sensorial única.



Al costat de la ramaderia catalana

Des de fa alguns mesos es pot comprar al taulell de les formatgeries de Bonpreu i Esclat el formatge de cabra tendre Il·lusió. Creat per l'associació Llet de Cabres Catalanes, aquest formatge dona suport a la ramaderia de cabrum catalana, molt afectada per la pandèmia. L'etiqueta atorga el protagonisme als ramaders i, alhora, incentiva el consum local i de proximitat.

Catalunya és terra de formatges i vins. Es tracta de productes molt arrelats al territori, que es nodreixen de l'orografia i el clima tan particulars del nostre país, fets per petits productors reconeguts internacionalment, que amb esforç i creativitat treballen dia a dia per oferir productes de la qualitat més alta. Són petits tresors gustatius que, ja sigui junts o per separat, seran una delícia per a qui els tasti.

fets per productors del país. N'hi ha de tota mena: de sabor suau o intens, tous o fermes, grassos o magres, tendres o curats, de vaca, cabra, d'ovella...

Col·laborar amb els productors

Cal dir que, des de l'any 2015, tenim un acord amb l'Associació Catalana de Ramaders

Formatges de proximitat

A Bonpreu i Esclat estem al costat d'aquests petits productors que treballem de valent per oferir-nos sempre el millor. Per això, a la nostra secció de formatgeria hi trobaràs un ampli ventall de formatges de quilòmetre zero



T'AJUEM A TRIAR

Els nostres xarcuters i xarcuteres que atenen els taulells de les nostres botigues t'assessoraran a l'hora de fer la tria del formatge i de trobar la presentació que més s'avingui a les teves necessitats: peces senceres o tallades, llescades a punt per consumir-les...

i Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA) per tal de distribuir i potenciar els productors de formatges artesanals i de quilòmetre zero.

A més, a les botigues també tenim els formatges aplegats sota el segell Llet de Cabres Catalanes. Aquest distintiu, creat per un grup de ramaders de cabres i formatgers (Montbrú, Sant Gil, Mas El Garet i Cal Quitèria), vol promocionar els formatges elaborats amb llet de cabra d'explotacions catalanes amb qualitat certificada. D'altra banda, ajudem a divulgar la cultura del formatge artesà a la mostra de formatges Lactium, que se celebra a la ciutat de Vic cada primavera amb l'Aula del Formatge Bonpreu-Esclat. Aquesta activitat consisteix en tastos guiats de més de 100 formatges diferents.

Però l'oferta de formatges no s'acaba amb els formatges de casa nostra. A les botigues més grans també hi trobaràs una gran varietat de referències regionals i internacionals d'alta qualitat, com ara el manxego amb DO o el Comté de 24 mesos.

Vins de les DO catalanes

L'aposta pels productes de proximitat també es fa palesa al celler de les nostres botigues, ja que tenim vins de les onze DO catalanes i també de la DO Cava. A Bonpreu i Esclat oferim un tracte directe i preferent als petits cellers del país, fet que explica que a les nostres botigues s'hi pugui trobar una gran varietat. Són petites joies enològiques amb una bona relació qualitat-preu que, combinades amb els formatges, oferiran harmonies molt interessants.



L'abecé d'una bona taula

Una taula de formatges sempre esdevé garantia d'èxit. Pren nota de com ha de ser per triomfar!

- **Varietats:** inclou-hi entre 5 i 7 de diferents.
- **Quantitat:** 20 g per persona i varietat de mitjana.
- **Temperatura:** a 16 °C els frescos i a 22 °C els curats. Treu-los del frigorífic 1 h abans per aconseguir un sabor i una consistència òptims.
- **Ganivets:** de fulla tova amb forats per als formatges tous i frescos, i de fulla dura i sense forats per als durs i curats.
- **Acompanyament:** Pots servir els formatges amb fruita de tot tipus, mermelades i confitures, codonyat i fruita seca. També pots afegir-hi pa, bastonets o torradetes.

CLASSIFICACIÓ DELS FORMATGES

Saps què significa que un formatge estigui fet amb llet pasteuritzada, o quin criteri s'utilitza per dir si és descremat o gras? A continuació et donem algunes pistes que et poden ajudar.

- **Segons el tractament de la llet.** El tractament de la llet és un dels criteris per classificar els formatges que hi ha al mercat. Així, trobem els formatges de llet crua (no tractada tèrmicament), els de llet pasteuritzada (tractada a 70-72 °C durant 30 segons), els de llet microfiltrada a través de membranes microporoses i els de llet termitzada (tractada a 55-68 °C durant 16 segons).
- **Segons el contingut de matèria grassa.** En funció del percentatge de greix sobre l'extracte sec total, un formatge pot ser descremat (menys del 10%), magre (10%-25%), semigràs (25%-45%), gras (45%-60%) o extragràs (més del 60%).

La curació, element cabdal



El temps de curació o maduració és un altre dels factors que determinen el cos i el sabor del formatge. Saps quant triga un de tendre, un de curat o un d'anyenc en assolir el punt òptim?



Frescos
Sense curació



Tendres
Entre 7 i 30 dies



Semicurats
Entre 30 dies i 3 mesos



Curats
Entre 3 i 7 mesos



Vells
Entre 7 mesos i 1 any



Anyencs
Entre 1 i 2 o 3 anys



MATÓ UBACH Típic de la gastronomia catalana



Osona
(Catalunya)

Vaca

Fresc

Si hi ha un producte que, només de tastar-lo, evoca les tradicions més arrelades del nostre país, és el **mató Ubach**. S'acostuma a presentar amb mel, però també és exquisit amb fruita seca —com ara nous—, fruites dolces, confitures i, fins i tot, un rajolí de licor dolç. A Ca l'Ubach s'elabora el mató seguint la tradició, que prové de l'època medieval. De pasta blanca, amb una textura suau i flonja, és tendre, humit, delicat..., i el seu sabor resulta un plaer per als sentits.



Una proposta il·lusionant

Versàtil i gustós, el formatge solidari fet amb llet de cabres catalanes **Il·lusió** combina a la perfecció amb el vi ecològic **Els Nanos**. Fresc i aromàtic, està elaborat amb raïm de vinyes velles de macabeu.

Moianès, Osona, Conca de Barberà i Segrià (Catalunya)

Cabra Tendre



DOP Conca de Barberà

Macabeu

8 °C

Ecològic



Il·lusió és un formatge de barra tendre nascut per donar suport a la ramaderia de cabrum catalana que no podia vendre la llet a causa de la crisi de la COVID-19. Sense additius i amb un sabor per a tots els gustos, es ideal per consumir-lo en el dia a dia. Es pot prendre a talls dins de l'entrepà de l'esmorzar, a dauets en una amanida, fet un rotllet amb pernil dolç o sobrassada... Combinarà molt bé amb un vi blanc molt fresc i aromàtic, com **Els Nanos**, del **Celler Josep Foraster**. De color groc pàl·lid amb reflexos daurats, té aromes de fruites blanques i cítrics sobre un fons floral. Aquest vi és perfecte amb aperitius, peix, arròs, marisc i amanides.



FRESC DE CABRA MONTBRÚ Un clàssic amb caràcter



Moianès (Catalunya)

Cabra

Fresc



Suau, amb una textura cremosa i un sabor molt singular, el formatge **fresc de cabra Montbrú** és un dels productes més clàssics d'aquesta empresa. Embolicat en un drap i escorregut a mà, està fet amb llet fresca de cabres catalanes. Sense conservants ni colorants, és ideal per combinar amb qualsevol menjar, ja sigui dolç o salat. Queda molt bé a les amanides en dauets, com a aperitiu amb pebre i un raig d'oli, o amb una mica de mermelada o mel.

MAS EL GARET TENDRE
AMB FINES HERBES I PEBRE

Artesans, ecològics i de proximitat



Osona (Catalunya)

Cabra Tendre

Ecològic

Osona (Catalunya)

Cabra Tendre

Ecològic

Osona (Catalunya)

Cabra Tendre

Ecològic

Si busques un formatge **tendre**, però ple de sabor, t'agradarà el de **Mas El Garet**. Tot i ser tendre, té un gust final sorprenent que recorda un formatge més madurat. Elaborat únicament amb llet de cabra de producció tradicional i artesana, és de color blanc marfil i té una escorça tancada i llisa. Molt agradable, aromàtic i una mica picant, quan el tallem té un aspecte regular amb ulls petits i un color blanc ben atractiu. És un formatge humit, senyal de frescor.

Vols un formatge que et transporti aromàticament al bosc? Tasta el tendre amb **fines herbes de Mas El Garet**. Fet amb matèries primeres d'altíssima qualitat, està recobert de delicades herbes aromàtiques, entre les quals destaca, per damunt de totes, la sajolida. És de color blanc, compacte, de pasta tancada i tova, i amb una textura suau i cremosa que roman estona a la boca. Aquest formatge, amb intenses aromes herbàcies i florals, serà tot un gust per al paladar de qui el tasti.

Amb una escorça totalment recoberta de pebre negre que crida l'atenció només de veure'l, el formatge de cabra amb **pebre negre de Mas El Garet** té unes aromes i un gust plens de personalitat que et sorprendran quan el tastis. Artesà i ecològic, com tots els productes que elabora l'empresa Mas El Garet, quan el tallem ofereix un color blanc trencat i una textura mantegosa que es fon a la boca. El sabor, amb una gran intensitat aromàtica, és potent i amb notes lleugerament picants.



Bolets i fruita, una bona combinació

Les notes de bolet fresc del formatge de cabra **Novell de Montbrú** se sumen a les notes intensament afruitades del vi blanc **Valent** i formen un conjunt fresc i harmònic que agradarà a tots els paladars.



- Moianès (Catalunya)
- Cabra
- Tendre



- Penedès
- Xarel·lo, chardonnay i sauvignon blanc
- 6-9 °C
- Ecològic



El formatge de cabra de pasta tova **Novell de Montbrú** té la pell florida blanca i un interior molt suau i gustós amb record de mantega. La pell, que es pot menjar, recorda un bolet fresc: xampinyó, gírgola... Aquest formatge es torna més tou i intens com més temps passa i, per tant, com més triguem a menjar-lo, més potent serà. Un blanc del Penedès, com ara el **Valent**, de **Lacrima Baccus**, serà la parella perfecta d'aquest formatge. De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, és intensament afruitat, amb notes de flors blanques i un agradable toc cítric d'aranja i fruites tropicals. És sedós, intens, ben estructurat i refrescant.



PASTÍS DE FORMATGE MASGRAU

Unes postres tradicionals d'alta qualitat



- Osona (Catalunya)
- Vaca
- Tendre

De gust suau i deliciós, i amb una textura esponjosa i delicada, el **pastís de formatge de Masgrau** és una bona opció per acabar com cal un bon àpat familiar o amb amics. Aquestes postres exquisides, inspirades a partir d'una recepta típica del barri novaiorquès de Brooklyn, estan fetes al bany maria de forma artesanal i amb una barreja de formatge cremós i crema de llet. Pots acompanyar aquest pastís amb fruites vermelles i, fins i tot, amb xocolata.

L'essència del nostre territori

Un formatge lligat al territori, com el **Sarró de Montbrú**, de llet de cabres catalanes, amb **Xitxarel·lo**, un vi blanc elaborat amb la varietat autòctona del Penedès: el xarel·lo.

Moianès (Catalunya)
Cabra Semicurat



DOP Penedès
Xarel·lo
6-8 °C



Producte estrella de **Montbrú**, el **Sarró** és un formatge lligat a mà i escorregut en un drap que floreix lentament a les càmeres de maduració durant unes sis setmanes. Té la pell negra i florida, i un gust intens i fresc, lleugerament cítric i dolcet. A casa, per conservar-lo bé, cal embolicar-lo en un drap de cotó humit i deixar-lo a la nevera. Aquest formatge va rebre l'any 2019 el premi al millor formatge de cabra de pell florida del món als World Cheese Awards. El gust intens del Sarró i la frescor del **Xitxarel·lo**, de **Caves Martí Serdà**, formaran un bon conjunt. El vi, de color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, és fresc i mineral, i té una bona acidesa.

Històries amb molta personalitat

Aquí es fusionen la textura cremosa i el sabor del **Morbier de Jean Perrin** amb la cremositat i l'equilibri del **Cava per la Llengua**. Aquesta combinació deixarà el paladar amb una sensació d'allò més agradable.

Valls del Jura i del Doubs (França)
Vaca Semicurat



DOP Penedès
Xarel·lo, parellada, macabeu i chardonnay
8-10 °C



Conegut per tenir una fina ratlla grisa de cendra de carbó que divideix horitzontalment el formatge en dos, el **Morbier de Jean Perrin** destaca per una textura molt cremosa i lleugerament densa. Està elaborat amb llet crua de vaques Simmental i Montbeliarde, i té una maduració de més de deu setmanes. Aquest formatge demana un brut reserva amb una acidesa equilibrada, com el **Cava per la Llengua**. Avalat per l'experiència de les caves **Sumarroca** i amb una criança de trenta mesos, és cremós i lleugerament dolç. Els beneficis que s'obtinguin amb la venda d'aquest cava es destinaran a campanyes de promoció del català.

Autèntic regal de la natura

Fresc i amb aromes de fruites i flors, el vi ecològic **Els Nanos Collita** forma una parella molt interessant amb el formatge **Muuu Beee**, de la Fundació MAP. Tot un plaer aromàtic i gustatiu.

Ripollès
(Catalunya)

Vaca

Semicurat



DOP Conca de Barberà

Ull de llebre,
cabernet sauvignon
i trepat

12-14 °C

Ecològic



De pell ferma, amb fongs naturals de la cava de maduració, que aporten un record de sotabosc, el **Muuu Beee**, de la **Fundació MAP**, és un formatge solidari elaborat amb llet crua de vaca que es deixa madurar en cambres durant vuit setmanes. De color groc palla, és lleugerament cremós i presenta aromes de mantega. Aquest formatge s'entendrà a la perfecció amb **Els Nanos Collita**, del **Celler Josep Foraster**. Molt fresc i llaminer a la boca, és agradable i persistent. De color cirera i amb un ribet de tons violacis, ofereix aromes de fruites vermelles i flors, com ara violeta. És ideal amb arrossos, embotits, formatges, carns a la brasa...



CAMBOZOLA

Un blau cremós i suau que no s'oblida

Alemanya

Vaca

Semicurat



Producte pensat perquè agradi a tothom, el **Cambozola** és un formatge blau alemany de triple crema. De pasta tova, és cremós, suau i aromàtic, amb un cert toc de nous. Fet amb llet de vaca, té unes vetes blaves que li proporcionen un sabor pronunciat, subtilment picant. Està inspirat en dos formatges, el camembert i el gorgonzola, ja que barreja la cremositat del primer amb l'acidesa del segon, i se li afegeix nata per aconseguir una textura més suau.

Dos autèntics seductors, cara a cara

Aquests dos productes singulars seduiran a qui els tasti: el **Maó Coinga**, arrelat a la història de Menorca, amb aromes làctiques i fruitoses, i el **Masia Freyé**, nascut de la passió per les vinyes de la família Domènech Vidal.

Maó (Menorca)

Vaca

Semicurat



DOP Penedès

Parellada i muscat

5-6 °C



Fàcil de reconèixer per la seva forma característica, quadrada amb les cantonades arrodonides, el **Maó Coinga semicurat** està arrelat a la història i a la cultura de Menorca. Elaborat amb llet de vaca 100 % menorquina, té una textura mantegosa, un tall fàcil i un sabor persistent amb reminiscències de mantega i fruites seques torrades. És ideal per gratinar o amb la clàssica torrada balear amb sobrassada i mel. Tasta'l amb un vi suau i fresc, però alhora llaminer, com el **Masia Freyé, de Domènech Vidal**. De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, al nas aporta aromes florals, marcades per les notes de rosa i fruites exòtiques i àcides. A la boca és elegant.

Combinació plena d'harmonia

Amb una gran intensitat d'aromes florals i una molt bona acidesa, el vi **Mireia** encaixa perfectament amb la textura mantegosa del formatge **Urgèlia**. El conjunt resultarà equilibrat i elegant.

Alt Urgell i Cerdanya (Catalunya)

Vaca

Semicurat



DOP Penedès

Gewürztraminer, muscat i sauvignon blanc

10 °C



De pasta premsada i semicurat de color marfil, l'**Urgèlia** és un formatge que es caracteritza per tenir una textura tendra i molt cremosa, i una olor deliciosa de fruita seca, molsa i bolets. Fet amb llet de vaca procedent del Pirineu, que es muni diàriament, és l'únic formatge de Catalunya reconegut amb la DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya, gràcies a la seva alta qualitat. El pots combinar amb un vi blanc amb cos, com el **Mireia, de Pinord**. De color groc brillant amb tons verdosos, ofereix uns perfums amb notes florals de violeta i rosa que encisen a qui el tasta, talment com si degustés el mateix raïm. De paladar sedós, melós i amb cos, és un vi llarg i harmònic.

La parella que es complementa

L'acidesa del vi **Raig de Raïm**, juntament amb les aromes intenses de fines herbes i de fruita blanca, són fonamentals perquè la unió amb el **Chamois d'Or**, cremós i amb records de nata, sigui tot un èxit.



📍 País del Loira (França)
 🐄 Vaca 🏠 Semicurat



📍 DOP Terra Alta

🍇 Garnatxa i macabeu

🌡️ 6-8 °C



Formatge de tipus brie, el **Chamois d'Or** és tot un clàssic a França. Elaborat amb llet de vaca pasteuritzada, és molt suau i amb una textura cremosa molt agradable que es fon a la boca. De pell blanca, flonja, vellutada i comestible, destaca pel gust làctic i delicat, amb lleugers matisos dolços que recorden la nata fresca. Al Chamois d'Or li va bé un vi blanc fresc, com el **Raig de Raïm**, del **Celler Piñol**. D'un bonic color groc daurat, aquest vi ofereix unes aromes intenses de fines herbes amb matisos de fruita blanca fresca i amb tocs de pell d'albercoc. Molt fàcil de beure, resulta saborós, amb una acidesa refrescant.



BOFFARD Sabor generós i pronunciat



📍 Valladolid (Castella i Lleó)

🐄 Ovella, vaca i cabra

🏠 Vell

Fet amb llet crua d'ovella, sal, quall i ferments làctics, seguint la tradició castellana, el **Boffard Reserva** mai no decep. Durant la maduració, que dura almenys vuit mesos, se'l treu tres cops del celler per banyar-lo en oli, la qual cosa el protegeix d'impureses i li atorga un sabor únic. L'aroma subtil de fruita seca i el gust equilibrat, però amb tons picants i salats que es mantenen al paladar, fan que combini molt bé amb fruita seca i fresca.

Passió pel producte i la terra

Els sabors del formatge **Muntanyola**, amb llet de cabres que pasturen per la Catalunya central, i del vi ecològic **Vent de mar**, amb tota la força de la Terra Alta, es potencien i complementen totalment.



📍 Bages (Catalunya)

🐐 Cabra

🏠 Curat



Amb un sabor molt agradable, el formatge **Muntanyola** està elaborat amb llet de cabra d'alta qualitat. Amb una escorça entre blavosa i grisa, i una maduració llarga i lenta, quan el tastem, és cremós, suau i amb un punt d'acidesa. Té un delicat record d'ametlles tendres, nata i làctics. Va guanyar la medalla de bronze als World Cheese Awards de 2018. Podem prendre'l combinat amb un bon codonyat i mermelades. Es pot maridar amb vins blancs, com el **Vent del Mar**, de **Haan Altés**. Elaborat amb raïm sota la influència del vent garbí (o vent de mar), aquest vi ecològic té un pas per la boca elegant i refinat, amb una acidesa natural ben integrada i fresca.



📍 DOP Terra Alta

🍇 Garnatxa blanca

🌡️ 8-10 °C

🌿 Ecològic



Explosió de sensacions

Un formatge d'ovella amb caràcter, de sabor genuí i diferent, com el **Monteterno amb tòfona**, lliga a la perfecció amb un cava elegant i rodó de fina bombolla, com el **Cabró!** Serà tota una experiència gustativa.



📍 Sardenya (Itàlia)

🐐 Oveja

🏠 Curat



Elaborat a l'illa de Sardenya, en una empresa familiar, el **Monteterno** està fet amb llet d'ovella i tòfona d'estiu. Producte molt particular, té un sabor únic, que desprèn tota l'aroma de la tòfona. Té una escorça molt característica, pel cistell de joncs en què s'elabora i pel tractament superficial que se li aplica amb oli d'oliva verge extra i tòfona. A aquest formatge amb tanta expressivitat, li escau un brut elegant i amb bombolla suau, com el cava **Cabró!**, d'**Emendis**. De tons pàl·lids amb matisos daurats i verdosos, ofereix aromes de sotabosc, de fruita cítrica, de caramel de taronja... A la boca mostra notes de fruita dolça amb un darrer gust d'ametlla sense torrar.



📍 DOP Penedès

🍇 Xarel·lo, macabeu i parellada

🌡️ 6-8 °C



Pastures i vinyes, una bona parella

Els suaus sabors làctics d'aquest formatge de **vaca de pastura d'Ubach Làctics** es ressalten amb les aromes de les plantes i flors dels nostres boscos i la frescor del vi **Abadal blanc**.

 Osona (Catalunya)

 Vaca  Curat



 Pla de Bages

 Picapoll, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc

 10 °C



Fet amb dedicació i molta paciència, el formatge de **vaca de pastura d'Ubach Làctics** està elaborat amb llet de vaques que s'alimenten de pastures durant gairebé tot l'any i, a l'hivern, de cereals. Amb noranta dies de curació, és un formatge de sabor i olor intensos, però equilibrat i gustós. Es pot maridar amb vins joves i frescos, com ara l'**Abadal blanc**, del **Celler Abadal**. De color pàl·lid amb reflexos verdosos, és persistent, seductor i amb un toc exòtic. Amb aromes que recorden el sotabosc, ofereix notes florals (gessamí i espígol), cítriques i de fruita tropical. És ideal per prendre'l a l'hora de l'aperitiu abans de dinar.



COMTÉ DOP 10 MESOS

El francès cremós desitjat a totes hores

 Vall del Jura (França)

 Vaca

 Vell



Ideal en fustes, fondues o per postres, a més de combinable amb vins negres o espumosos, el **Comté** vell és un dels formatges francesos més reputats. Produït a la regió del Jura, aquest formatge de pasta ferma, flexible i molt lleugera de color groguenc està certificada amb DOP des de 1996. Elaborat amb llet crua de vaca de les races Montbéliarde i Simmental, sol presentar-se en peces que poden pesar fins a quaranta quilos.

Una trobada molt interessant

El vi **Sirona**, lleugerament afruïtat i amb records que provenen de la pissarra on creixen les vinyes, ajuda a potenciar el sabor del formatge de cabra **Rústic**. Junts formen una parella amb molt bona harmonia.

Osona
(Catalunya)

Cabra

Curat



DOP Priorat

Cabernet sauvignon,
garnatxa i carinyena

16-18 °C



La formatgeria **Mas Rovira** té el **Rústic**. Es tracta d'un formatge de cabra de pasta no premsada, amb una maduració mínima de seixanta dies. De pell florida, aquest formatge té una textura compacta amb petits ulls al tall i un gust excel·lent. Combina molt bé amb melmelada de tomàquet o torradetes amb olivada, i es pot emparellar amb vins negres lleugerament afruïtats, com el **Sirona**, de **Piñol i Sabaté Viticultors**. De color vermell robí, és molt subtil, afruïtat..., amb records del sol de pissarra on creixen les vinyes. Té un pas per la boca agradable i un gust suau, amb notes minerals, i resulta un xic afruïtat i carnós.

Sabors autèntics per gaudir

Les petites i aromàtiques rosetes del **Tête de Moine AOP**, de textura mantegosa i fundent, es fusionen amb les notes balsàmiques i torrefactes del **vi negre de Finca Cal Janés**. Tot un gust.

Vall del Jura
(Suïssa)

Vaca

Curat



DOP Penedès

Merlot

14-15 °C



De pasta molt fina que es fon lleugerament a la boca, el **Tête de Moine** és tot un plaer per al paladar. La recepta d'aquest formatge cilíndric amb crosta rentada es remunta vuit-cents anys enrere. De fet, els monjos ja l'empraven com a moneda de canvi al segle XII. Cal tenir en compte que el Tête de Moine AOP no es talla, sinó que se n'extreuen rosetes amb un estri anomenat **girrolle**. Aquest formatge casa a la perfecció amb un vi negre com el criança **Finca Cal Janés, d'Alsina & Sardà**. Intens en fruites vermelles i notes balsàmiques i torrefactes, aquest vi es presenta amb força, fresc, especiat i estructurat, i deixa un gust inconfusible al seu pas.

Mix agradable i aromàtic

El paladar extraordinari del formatge d'ovella **Betara**, artesà i ecològic, es fon a la perfecció amb les aromes florals i afruitades del **Blanc de Blancs**. Un conjunt per gaudir-ne mos a mos.



- Lluçanès (Catalunya)
- Ovella Curat
- Ecològic



Penedès

Parellada i macabeu

6-8 °C

Ecològic



De formatges artesans i ecològics com els **Betara**, n'hi ha pocs. El curat fet amb llet d'ovella, alimentada exclusivament amb productes vegetals d'origen ecològic, és ferm, de pasta daurada i amb una agradable textura suau i cremosa. Val a dir que aquest formatge, elaborat a la primera granja-escola ecològica catalana, té la medalla de plata dels World Cheese Awards de 2018. Un vi blanc, com el **Blanc de Blancs d'Alsina & Sardà**, serà la parella ideal d'aquest formatge. De color verdós amb tons grocs, ofereix aromes florals i afruitades. És intens i persuasiu, i a la boca es presenta suau, lleuger i fragant.



FLOR DE ESGUEVA VELL

Amable i potent a la boca



Valladolid (Castella i Lleó)

Ovella


Vell

Versàtil i amb personalitat pròpia, el **Flor de Esgueva vell** es pot prendre com a aperitiu o per postres, acompanyat de fruita seca torrada, codonyat, fruita fresca —com raïm— o confitura de fruites del bosc. Elaborat únicament amb llet crua d'ovella i madurat en escorça natural un mínim de set mesos, aquest formatge desprèn una aroma dolça amb un toc de cereals. A la boca té una textura mantegosa tot i la llarga maduració. Té un gust potent, però molt agradable.

Gran homenatge al territori

Les intenses aromes de fruites vermelles i cítrics del vi **Ull de Llebre** formen una unió ideal amb el gust suau amb un toc de fruita seca del formatge **Pistonut de Les Cabres d'en Peyu**.

Osona (Catalunya)

Cabra  Curat



DOP Penedès

Sumoll

15-17 °C



Des de fa anys, el conegut còmic Peyu s'ha embarcat en una nova aventura: l'elaboració de formatges sota la marca Les Cabres d'en Peyu i amb Mas Rovira. El més recent, presentat al Lactium de Vic de 2019, és el **Pistonut**. Formatge de pasta no prensada, de pell blanca i amb una curació de seixanta dies, està elaborat amb llet pasteuritzada de cabra. De gust suau, amb un deliciós toc de fruita seca combina molt bé amb un negre fresc i llaminer, com l'**Ull de Llebre Sumoll**, d'**Emendis**. Amb una tonalitat grana, té intenses aromes de fruita fresca i espècies que ens recorden l'anís i la regalèssia negra sobre un fons de violeta i eucaliptus. En tastar-lo, és fi i equilibrat.

Combinació intensa

Un vi blanc, potent i llaminer com el **Via Terra**, fet amb garnatxa blanca, s'uneix dins la boca amb el **Roquefort DOP Papillon vermell**, intens i salat al gust, per crear una combinació única.

Aveyron (França)

Ovella  Curat



DOP Terra Alta

Garnatxa blanca

8-10 °C



Procedent de la regió francesa d'Aveyron i elaborat amb llet crua i sencera d'ovella de la raça autòctona Lacaune, el **Roquefort DOP Papillon vermell** és un formatge que s'identifica per unes cavitats blaves, nombroses i allargades, que són el resultat de punxar les peces amb agulles per tal que hi entri l'oxigen i s'hi formin les floritures de dins cap enfora. Cal saber que es tracta d'una varietat d'un sabor intens i agradable, que combinarà molt bé amb un vi blanc, com el **Via Terra**, d'**Edetària**. Fresc i amb aromes de fruita, a la boca presenta una entrada potent, afruitada i llaminera, i un final cítric que persisteix després de cada glop.




Unió elegant i equilibrada

De sabor fort i lleugerament picant, el **Ronkari** necessita com a acompanyant un vi negre amb molta personalitat. El **Garnatxa Fosca**, fet al Priorat, n'és una bona parella.



-  Vall de Roncal (Navarra)
-  Ovella
-  Curat



-  Priorat
-  Garnatxa
-  16-18 °C



Produït de manera totalment artesanal, el **Ronkari amb DO Roncal** s'elabora segons una recepta que s'ha anat transmetent de generació en generació. Fet amb llet crua d'ovella latxa, la pell és compacta, lleugerament florida, i la pasta és de color blanc marfil amb petis forats homogenis. Té un sabor fort, pronunciat i lleugerament picant, i és molt mantegós al paladar. És perfecte per a tapes i com a aperitiu, i combina molt bé amb un vi saborós, com el **Garnatxa Fosca, del Proyecto Garnachas por España**, del **Grup Vintae**. De color bordeus, aquest vi monovarietal, que mostra aromes de fruita vermella, amb tocs minerals, és equilibrat i molt elegant.



POK D'OVELLA ANYENC

Picant, penetrant i ple de matisos



-  Alcázar de San Juan, Ciudad Real (Castella-la Manxa)
-  Ovella
-  Anyenc

D'escorça 100% natural, el formatge **Pok García Baquero**, fet artesanalment des de 1912, té un sabor intens i penetrant, amb notes lleugerament picants i aroma de celler. El secret de la seva exquisidesa prové de l'acurat procés d'elaboració i afinament. Aquest arrenca seleccionant la llet dels millors ramats d'ovella de races Churra i Castellana, que s'alimenten de pastures naturals a l'aire lliure, i continua amb una maduració de dotze mesos.

Equilibri de sensacions

Amb aromes de llet fresca i un sabor intens de romaní, el formatge d'ovella curat amb romaní **El Pastor** necessita un cava com l'**Alsina Sardà Brut Reserva** que l'acompanyi i el potenciï.



📍 Santa Cristina de la Polvorosa, Zamora (Castella i Lleó)

🐑 Ovella 🏠 Curat



🇪🇸 DOP Penedès

🍇 Macabeu, xarel·lo i parellada

🌡️ 5-8 °C

🌿 Ecològic



Hi ha dos elements que caracteritzen el formatge **reserva amb romaní d'El Pastor**: la capa de romaní que el recobreix completament i el dota d'un extra de sabor, i el color groc ivori. L'aroma forta, característica del formatge d'ovella, la textura compacta que s'esmicola lleugerament i el gust amb matisos làctics i aroma de llet fresca també són trets d'identitat d'un formatge que combina molt bé amb un **cava brut reserva**, com el **Alsina & Sardà**. De color verdós amb reflexos grocs, té un carbònic viu i brillant. Fresc i equilibrat, hi destaquen les aromes de fruites blanques i cítriques, amb notes de brioixeria i llevat fresc.

Sabors plens d'essències

Un formatge fort i picant, com el **Kaltbach Gruyère**, i un vi intens amb aromes de fruita vermella i espècies, com l'**Ànec Mut**, s'uneixen per provocar una simfonia de sabors al paladar.



📍 Lucerna (Suïssa)

🐄 Vaca 🏠 Anyenc



🇪🇸 DOP Penedès

🍇 Garnatxa i sirà

🌡️ 12-14 °C

🌿 Ecològic



El **Kaltbach Gruyère** és un formatge d'origen suís, amb DOP, elaborat amb llet crua de vaca que, com la majoria de *gruyères*, té una pasta premsada i cuïta. Aquesta varietat, que sol presentar-se en peces grans, es madura durant un any a les coves de Kaltbach fins a aconseguir la característica pell de color marró. De sabor fort, picant i ple d'essències, que recorden la fruita seca, es potenciarà encara més amb un vi negre com **L'Ànec Mut**, de **R. Raventós**. De color vermell amb tonalitats violàcies, aquest vi ecològic és afruitat i madur amb predomini de les aromes de fruita vermella fresca. És equilibrat i estructurat.

Aliança d'aromes

El vi negre **Càtar**, carnós, agradable i elegant, i el formatge **Michelangelo Parma Reggiano**, intens i amb molta personalitat, es fonen a la boca i formen una parella sorprenent.

📍 Nord d'Itàlia

🐄 Vaca

🏠 Anyenc



🇪🇺 DOP Montsant

🍇 Garnatxa i samsó

🌡️ 16-18 °C



De pasta dura no comestible i amb una textura granulosa o terrosa molt característica, el **Michelangelo Parma Reggiano**, amb DOP, és un formatge de fama mundial. Semigràs, cuit i madurat lentament, s'obté de la llet de vaca amb un mètode de producció registrat a la legislació del Consorzio del Parmeggiano Reggiano. De color groguenc, quan el tastem ens ofereix multitud de sabors que envaeixen les papil·les gustatives i que mariden perfectament amb un vi negre com el **Càtar, de Pinord**. De color vermell de cirera picota, és carnós, elegant i molt fresc. Té una entrada agradable en què ressalten la fruita i un postgust final suau i elegant.



GARCÍA BAQUERO RESERVA DE 12 MESOS

Un anyenc sorprenent i diferent



📍 Alcázar de San Juan, Ciudad Real (Castella-la Manxa)

🐄 Ovella, vaca i cabra

🏠 Anyenc

Únic i sorprenent, el **García Baquero Reserva de 12 mesos** és un formatge ideal per als paladars més exigents. El seu llarg període de maduració li proporciona un sabor profund, molt ric en matisos, que marida a la perfecció amb un vi blanc o rosat fermentat en bota. Va ser guardonat l'any 2018 amb la medalla d'or als World Cheese Awards. En definitiva, aquest anyenc elaborat amb llet pasteuritzada no deixa ningú indiferent.



DELICIOSOS I... DE PROXIMITAT

A Bonpreu i Esclat ens agrada oferir el millor als clients. Per això, a la nostra secció de formatgeria apostem pels productors de proximitat que tracten el producte amb molta cura i que ofereixen la qualitat més alta. Si ets un amant dels formatges, apropa't a les nostres botigues: hi trobaràs un ampli ventall de formatges de quilòmetre zero. I, per gaudir encara més, pots acompanyar-los amb vins del país. Tot un plaer per als sentits.

www.bonpreuesclat.cat

atencioalclient@bonpreu.cat



☎ 900 500 005

Segueix-nos a:

