

Formatges de tots colors i per a tots els gustos





Formatges, una delícia per al paladar

Per picar, per postres, per improvisar un sopar informal... El formatge és un aliment que ens ofereix tot un món de possibilitats.

Molt nutritiu i versàtil, és perfecte per prendre'l sol a qualsevol hora i l'ingredient imprescindible de moltes receptes. A més, n'hi ha per a tots els gustos. Suaus o de sabor intens, tous o de consistència ferma, a Bonpreu i Esclat hi ha el formatge ideal per assaborir en cada moment. Hi trobaràs peces senceres o tallades, llescades a punt per consumir-les... Els nostres xarcuters i xarcuteresses t'assessoraran perquè puguis gaudir al màxim de les seves qualitats.

La fusta ideal

Oferir un bon assortiment de formatges és una opció que mai no falla quan tenim convidats. Pots servir una fusta abans dels plats principals o oferir-la per postres, com a colofó



de l'àpat. Per triomfar, els experts recomanen incloure-hi 5 o 6 varietats.

En el moment de fer la tria dels formatges, pots escollir-los en funció de criteris com el tipus de llet amb què s'han elaborat o el procés de maduració. En aquest cas, és preferible seguir un ordre de degustació, de més suau a més fort. També pots optar per una fusta temàtica: només de formatges artesans, amb varietats de diferents països...

UN CONSELL INFAL·LIBLE

En alguns formatges, a l'escorça hi apareixen fongs de manera natural durant el procés de maduració. Si en tens un tros que s'hagi florit lleugerament, pots eliminar els fongs passant-hi un drap humit per sobre o retirant-ne la capa superficial.



LA LLET MARCA LA DIFERÈNCIA

El tipus de llet emprada en l'elaboració (vaca, ovella, cabra...) determina, en gran part, el sabor que ens ofereix cada formatge. En general, al nostre país la més utilitzada és la **llet de vaca**, que sol donar com a resultat formatges cremosos, lleugers i de gust suau, amb matisos diferents.

La **d'ovella**, més rica en greixos i en proteïnes, atorga un toc intens més rústic.

La de **cabra** presenta un gust fort amb un punt picant o àcid molt característic.

Molts formatges inclouen entre els ingredients una mescla de diferents llets.

En funció de la proporció de cada una, el sabor final de la peça és més o menys intens.

Per a l'elaboració dels formatges baixos en greix es fa servir llet desnatada

Cuida tots els detalls

A l'hora de servir els formatges, no et descuidis dels acompanyaments: **pa, bastonets o torradetes, un bon vi que maridi amb la tria, fruita seca, confitures o codonyat...** I, si vols convertir la fusta de formatges en un sopar informal d'allò

més complet, simplement afegeix-hi embotits i patés, una mica d'amanida o bastonets de verdura. Si ho prepares tot amb cura i fas una bona combinació dels millors ingredients, els comensals quedaran impressionats.

També és important la presentació. Per aconseguir un resultat ben vistós, talla alguns formatges a daus, d'altres en forma de triangle o de bastonets... Si els serveixes sobre una pissarra o una fusta bonica, el resultat serà espectacular!



Segell de qualitat i benestar animal

Aquest distintiu, que es troba a l'etiqueta del formatge, va néixer amb l'objectiu de promocionar els formatges elaborats amb llet de cabra d'explo-tacions catalanes amb qualitat certificada. Els productes que llueixen aquest segell (impul-sat per un grup de ramaders i formatgers) han estat produïts amb llet que compleix uns estàndards superiors a la normativa vigent. En comprar aquests formatges, tenim la garantia que les ex-plotacions ramaderes d'on prové la matèria primera es troben en un ambient rural i respectuós amb el medi ambient, i trebal-len amb criteris que van més enllà de la normativa de benestar animal.

consell



La millor manera de conservar-los

En general, el formatge necessita una temperatura d'entre 4 i 12°C per conservar tot el sabor i les propietats organolèptiques.

- Si la teva nevera no disposa d'un compartiment específic, el millor és que el deixis al calaix de les verdures.
- En el cas del formatge fresc, com que necessita menys temperatura, és preferible conservar-lo a la part superior de la nevera.
- Els més suaus normalment es conserven millor si els deixem a l'embolcall original (sol ser una caixa de fusta o de cartró).
- Abans d'assaborir-lo (a excepció del fresc), deixa temperar el formatge una estona fora de la nevera.

UNA GRAN VARIETAT

• Frescos i tendres

De textura tova, cremosa i delicada, són perfectes per a tota la família.

Deliciosos, amb una textura suau i, en general, poc calòrics, són els favorits de les persones que prefereixen opcions lleugeres i poc contundents al paladar.

Els frescos no han passat per un procés de curació, i per elaborar-los tan sols s'ha procedit a quallar la llet. Cal consumir-los en un dia o dos després de la compra. Els tendres sí que passen per un període de maduració (entre 7 i 30 dies) i s'han de consumir en una o dues setmanes.



• Semicurats i curats

La maduració es fa en condicions òptimes de temperatura, ventilació i humitat.

Amb un gust fort i un gran ventall de matisos, aquestes varietats ens aporten una bona dosi de proteïnes, calci i greixos.

Els formatges semicurats presenten un contingut en greix important. De textura tova o semidura, el procés de maduració s'allarga entre 30 dies i 3 mesos.

En el cas dels curats, la maduració dura de 3 a 7 mesos. Totes les peces d'aquest tipus tenen un gust potent i força greix.



• Vells i anyencs

Ideals per als amants dels formatges de gust intens, plens de matisos, que duren a la boca.

Aquests formatges, de sabor potent, han seguit una curació llarga i reposada.

Els vells han madurat durant un període molt llarg, d'entre 7 mesos i 1 any. La textura és dura i eixuta, ja que tenen un contingut molt reduït en aigua.

En el cas dels formatges anyencs, la maduració és encara més llarga: sobrepassen l'any i, fins i tot, poden superar els 2 anys.



MATÓ UBACH

Sabor autèntic de tradició



Osona
(Catalunya)

Vaca

Fresc

De textura suau i flonja, el **mató Ubach** presenta un sabor cítric i herbaci delicat. Producte típic de la gastronomia catalana, aquest formatge s'acompanya amb mel, però també combina a la perfecció amb fruita seca, mermelades, dolços i, fins i tot, amanides. Un cop a casa, s'ha de conservar a 4 °C. Es diferencia de la resta de formatges frescos per l'elevat tractament tèrmic que rep la llet (85 °C) i l'alt contingut en proteïnes.

FRESC DE CABRA MONTBRÚ
**Deliciós i ric en
 proteïnes de qualitat**



Moianès
 (Catalunya)

Cabra

Fresc

El **Montbrú fresc** és suau, tou, esponjós i una mica salat. Com que no està curat, té poc greix i resulta ideal per a esportistes per la proteïna de qualitat que conté. Fàcil de combinar amb dolç o salat, en amanides o postres, es tracta d'un producte delicat i de consum ràpid, però amb tot el caràcter dels bons formatges tendres de cabra. Embolicat amb drap durant l'elaboració, té una forma característica i ben identificable.



GARROTXA BAUMA
L'essència del bosc a la taula



Berguedà
 (Catalunya)

Cabra

Tendre

El **Garrotxa Bauma** rep el nom de la zona geogràfica on va començar a elaborar-se. Es tracta d'un formatge de cabra madurat amb la crosta florida elaborat a partir de llet pasteuritzada i amb una coagulació mixta. El resultat és un producte de textura cremosa però compacta, que embolcalla un sabor lleugerament àcid i amb regust de nous, sotabosc i fongs. Es pot consumir a partir de trenta dies des de la data d'elaboració.

TENDRE, FINES HERBES
I PEBRE NEGRE MAS EL GARET

Un trio de formatges per despertar els sentits



Osona
(Catalunya)

Cabra

Tendre

Ecològic

Tot i ser **tendre**, el gust final evoca el d'un formatge més madurat, la qual cosa és tota una sorpresa per al paladar de qui el tasta. El **Mas El Garet** tendre es diferencia per tenir un color blanc ivori i una escorça tancada i llisa, que amaga un formatge aromàtic, de textura mantegosa i una mica picant. En boca resulta agradable i recorda la llet de cabra intensa. La humitat és el millor reflex de la seva frescor.



Osona
(Catalunya)

Cabra

Tendre

Ecològic

Aquest cop són les **fines herbes** les que embolcallen l'exterior i sumen atractiu a aquest **Mas El Garet**, que aconsegueix despertar els sentits gràcies a l'olor característica de bosc, on destaca especialment la sajolida. Formatge de cabra artesà i ecològic, al tall és blanc i compacte, de pasta tancada i tova amb una textura delicada. En boca és on millor es noten les aromes de les múltiples herbes que l'envolten.



Osona
(Catalunya)

Cabra

Tendre

Ecològic

El **Mas El Garet** amb l'escorça de **pebre negre** desperta les ganes de tastar-lo a qui el descobreix. Artesà i ecològic, quan el tallem presenta un color blanc trencat i una textura mantegosa. En boca resulta aromàtic, amb notes pebrades lleugerament picants. Entre els reconeixements que ha rebut, destaca la medalla d'or als World Cheese Awards de 2018, un certamen en què cada any es trien els millors formatges del món.



NOVELL MONTBRÚ

**Gust suau, deliciós
i inconfusible**



📍 Moianès
(Catalunya)

🐐 Cabra

🏠 Tendre

El **Novell**, de **Montbrú**, és un formatge de pasta tova, gust lleugerament àcid i textura cremosa. L'aroma inconfusible de xampinyons i humitat n'anticipa el gust en boca, suau i gustós, que el fa ideal tant per combinar-lo amb altres aliments com per menjar-lo sol, tebi o fos sobre una llesca de pa. L'escorça té una floridura blanca i comestible. Fet amb llet pasteuritzada de cabra, es pot maridar amb vins blancs afruitats o escumosos.



SARRÓ MONTBRÚ

No pot faltar en una fusta de formatges



📍 Moianès
(Catalunya)

🐐 Cabra

🏠 Semicurat

Aquest formatge sarró de cabra semicurat és artesà i lligat a mà, fet que li dona una forma única. L'escorça és florida i negra, i té un gust intens i fresc que recorda lleugerament els cítrics. De textura mantegosa i aroma intensa, el **Montbrú Sarró** marida amb vins blancs de bota, caves o cerveses. És el complement ideal del pa amb tomàquet i fruita seca. Es conserva perfectament a la nevera tapat amb un drap humit.

SOTABOSC MUUU BEEE

Aromes agradables de mantega salada



Ripollès (Catalunya)

Vaca

Semicurat

Els productes de la formatgeria del centre especial de treball de la Fundació MAP, **MUUU BEEE**, s'elaboren amb llet de vaques frisones del Mas La Folcrà de Sant Joan de les Abadesses. En concret, el formatge **Sotabosc** està fet amb llet crua de vaca i es deixa en cambres fresques i humides durant vuit setmanes. De sabor suau, però amb personalitat, destaca per tenir una escorça ferma i un interior cremós de color groc palla.



MAÓ COINGA

El sabor únic de Menorca



Maó (Menorca)

Vaca

Semicurat

Té DOP Maó-Menorca i es caracteritza per la forma quadrada amb cantonades arrodonides. D'entre els formatges de Maó, aquest semicurat és el més versàtil, ja que resulta ideal per a tapes, gratinats, pa torrat amb tomàquet o amb sobrassada i mel. El **Maó Coinga** té un sabor làctic i persistent, amb reminiscències de mantega i fruita seca torrada. Amb textura mantegosa i fàcil de tallar, no pot faltar en una taula de formatges.

QUARS MAS ROVIRA

Producte singular a l'estil dels Alps

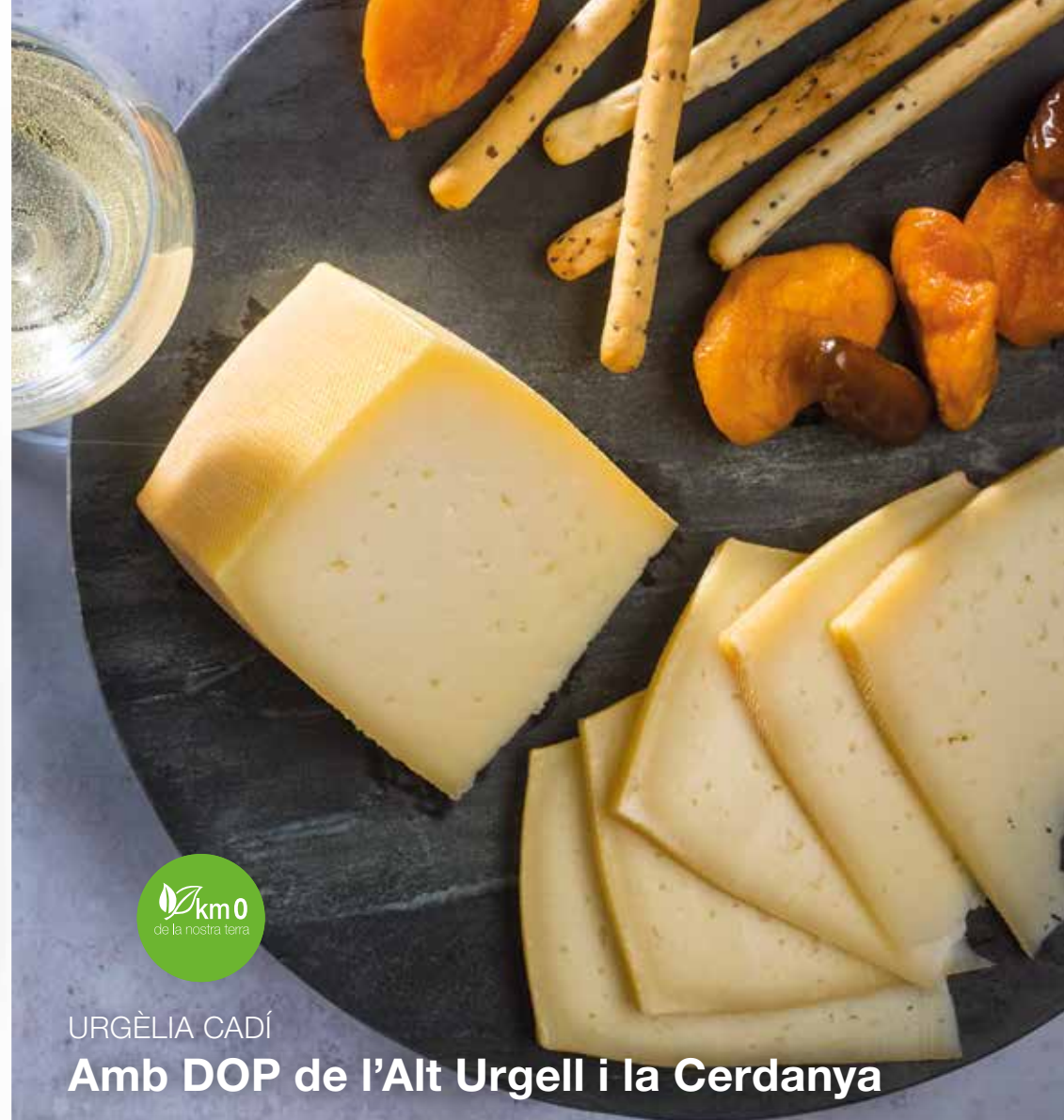


 Osona (Catalunya)

 Vaca

 Semicurat

El **Quars Mas Rovira** s'elabora amb llet crua de vaca, a l'estil dels que es fan als Alps. De pasta prensada i escorça rentada, aquest formatge té un sabor molt singular, que s'explica per la maduració d'almenys 60 dies amb llevats. Combina molt bé amb mel de taronger, fruites confitades, tomàquets i amanides, així com amb vins blancs, lleugerament dolços, preferiblement amb raïm gewurztraminer o riesling.




URGÈLIA CADÍ

Amb DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya



 Alt Urgell i Cerdanya (Catalunya)

 Vaca

 Semicurat

Elaborat amb llet de vaca pasteuritzada procedent exclusivament del Pirineu (que es recull diàriament), l'**Urgèlia, de Cadí**, és un formatge de pasta prensada semicurat de color marfil amb un gust molt característic, i una textura tendra i molt cremosa. Amb una olor de fruita seca, molsa i bolets, és l'únic formatge de Catalunya reconegut amb la DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya. És deliciós amb fruita dessecada, com ara orellanes.

CHAMOIS D'OR

Un francès suau i cremós que agrada a tothom



📍 França

🐄 Vaca

🏠 Semicurat

Tot un clàssic a França, el **Chamois d'Or** és un formatge de tipus brie suau de pasta tova de color groc, amb un sabor delicat i amb lleugers matisos de nata fresca. La seva textura cremosa es fon a la boca. Té un punt amarg amb una lleu salinitat que harmonitza bé amb vins negres afruitats, rosats o, fins i tot, amb sidres. L'escorça és blanca, florida i comestible. Es pren com a aperitiu o per postres i es pot acompanyar amb fruita fresca.



CAMBOZOLA

El binomi blau que esclata a la boca



📍 Alemanya

🐄 Vaca

🏠 Semicurat

Formatge alemany d'èxit, el **Cambozola** és un producte elaborat amb llet de vaca. El seu nom és un acrònim de *camembert* i *gorgonzola*, ja que barreja la cremositat de l'un i l'acidesa de l'altre, i se li afegeix nata per aconseguir una textura més suau. De pasta tova, és cremós i aromàtic. Les vetes blaves li proporcionen un sabor pronunciat, subtilment picant i una mica agredolç. Té un procés de maduració de dos mesos.

MORBIER AOP ENTREMONT

La capa de cendra, senyal d'identitat



- 📍 França
- 🐄 Vaca
- 🏠 Semicurat

El **Morbier AOP Entremont** es caracteritza per la capa de cendra que divideix horitzontalment la pasta, feta a base de carbó vegetal. La llet, que és crua, procedeix de les vaques Montbéliarde. De textura molt cremosa, té un lleuger sabor afruitat, amb tocs de nous i fumats, i amb aroma de fenc. L'escorça es forma exclusivament fregant la superfície amb aigua salada i ferments làctics. El formatge madura un mínim de 50 dies.



TÊTE DE MOINE AOP

Un plaer que roman al paladar



- 📍 Suïssa
- 🐄 Vaca
- 🏠 Curat

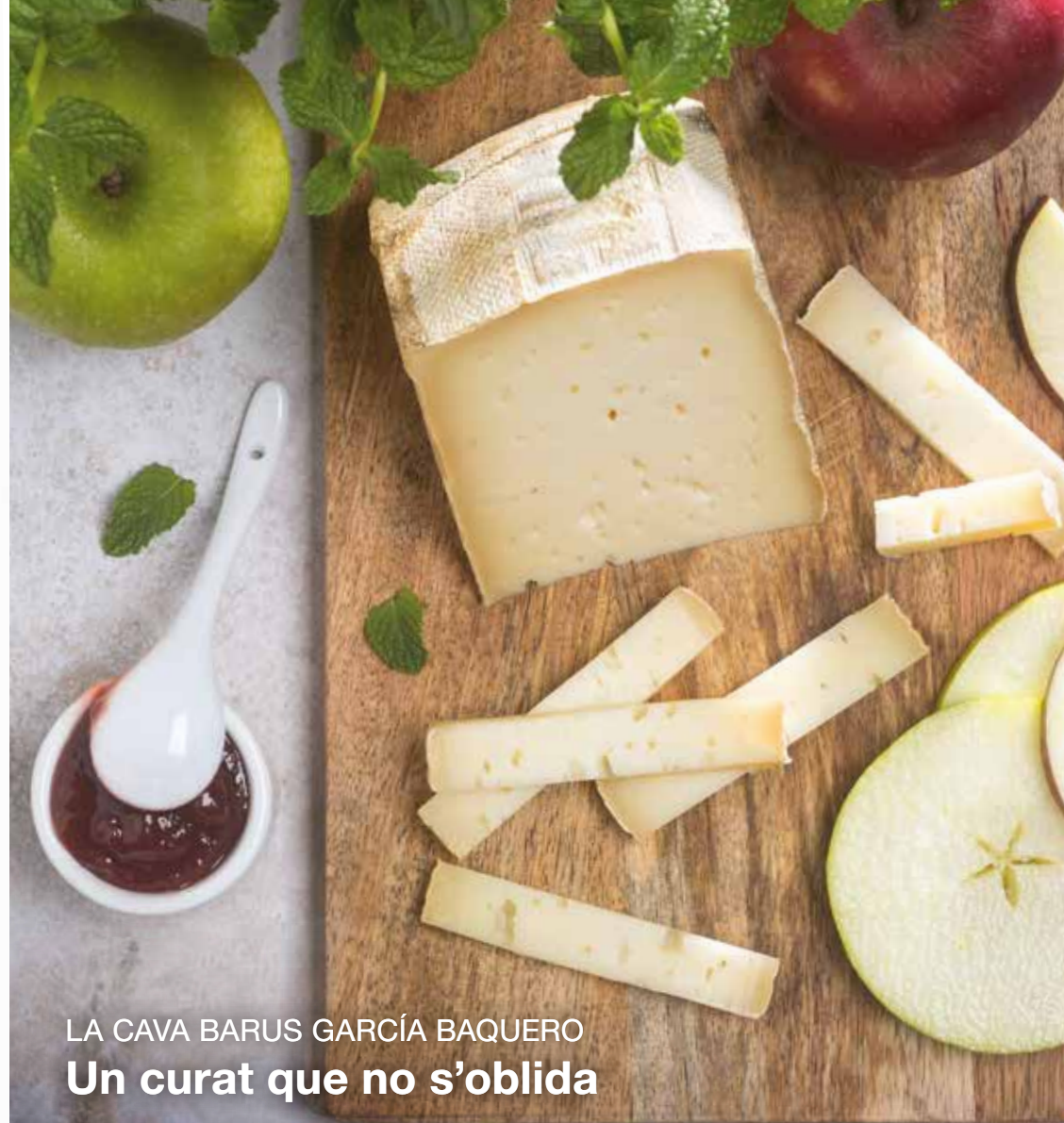
Ja sigui com a aperitiu, de postres o per picar, el **Tête de Moine** és un plaer per al paladar. Es tracta d'un formatge semidur de crosta rentada i pasta molt fina que es fon lleugerament a la boca, resultat d'una recepta de més de 800 anys. Elaborat a deu formatgeries locals, ja servia com a moneda de canvi per als monjos al segle XII. A taula no es talla; se n'extreuen petites roses amb un estri anomenat *girille* o *pirouette*.

OVELLA ECOLÒGIC BETARA
Producte de ramaderia ecològica



- Luçanès (Catalunya)
- Ovel·la
- Curat
- Ecològic

El d'**ovella ecològic Betara** és un formatge únic gràcies a la producció pròpia. De color groc intens i amb un paladar extraordinari, cal gaudir-lo mos a mos. Elaborat a la primera granja-escola ecològica de Catalunya, aquest producte artesà gaudeix d'una riquesa nutritiva i d'un sabor deliciós. Les ovelles s'alimenten exclusivament de productes vegetals d'origen ecològic. Marida molt bé amb un vi negre de llarga criança.



LA CAVA BARUS GARCÍA BAQUERO
Un curat que no s'oblida



- Alcázar de San Juan, Ciudad Real (Castella-la Manxa)
- Ovel·la, vaca i cabra
- Curat

La maduració lenta en una cava, amb un grau alt d'humitat, la temperatura perfecta i una gran riquesa en minerals, proporciona al formatge **La Cava Barus de García Baquero** unes característiques úniques que el transformen en una peça de sabor i olor intensa i atrevida. El gust, amb records de nata, nous i fongs, té un final lleugerament picant i persistent. Et recomanem acompanyar-lo amb poma dolça o àcida.

OVELLA CURAT AMB ROMANÍ EL PASTOR

Quan les herbes marquen la diferència



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

🐑 Ovel·la

🏠 Curat

Amb una capa de romaní que l'embolcalla i que li aporta un extra de sabor, el formatge d'**ovella curat amb romaní El Pastor** es distingeix pel color groc ivori i una olor intensa. Té una textura compacta, que s'esmicola lleugerament, i un sabor potent. Amb aromes de llet fresca, marida tant amb vins negres joves, com amb criances o cerveses. Si s'amaneix amb una mica d'oli d'oliva, se'n potencia el gust de romaní.



ROQUEFORT DOP PAPILLON VERMELL

El roquefort vermell més blau



📍 França

🐑 Ovel·la

🏠 Curat

Procedent de la regió francesa d'Aveyron, aquest **roquefort Papillon vermell** s'elabora a partir de llet crua i sencera d'ovella de la raça Lacaune. Es tracta d'un formatge amb denominació d'origen protegida, que es caracteritza per les cavitats blaves, nombroses i allargades, i, sobretot, per un sabor intens i agradable que marida a la perfecció amb escumosos secs, cerveses, vins dolços i negres estructurats.

RONKARI

Tradició que es transmet de pares a fills



📍 Vall de Roncal (Navarra)

🐏 Ovella

🏠 Curat

El **Ronkari** DO Roncal és un formatge totalment artesanal, realitzat amb llet crua d'ovella latxa, que s'elabora segons una recepta que ha anat passant de generació en generació. La pasta, de color ivori, té un sabor fort i lleugerament picant. És perfecte per a tapes o com a aperitiu, acompanyat d'un bon vi negre. La DO Roncal es va crear l'any 1981 i va ser la primera denominació d'origen d'un formatge espanyol.



COMTÉ DOP 10 MESOS

Un francès cremós i molt aromàtic



📍 França

🐄 Vaca




🏠 Vell

També conegut com gruyère de **Comté**, és el formatge amb DOP més consumit a França. Prové de la regió del Jura. És de pasta dura i s'elabora amb llet crua de vaca de les races Montbéliarde i Simmental. Presenta una textura molt cremosa i és ideal per gratinar o per fer *fondues*, ja que es fon amb molta facilitat. Combina bé amb vins negres i amb escumosos. Es presenta en peces grans i pot pesar fins a 40 quilos.

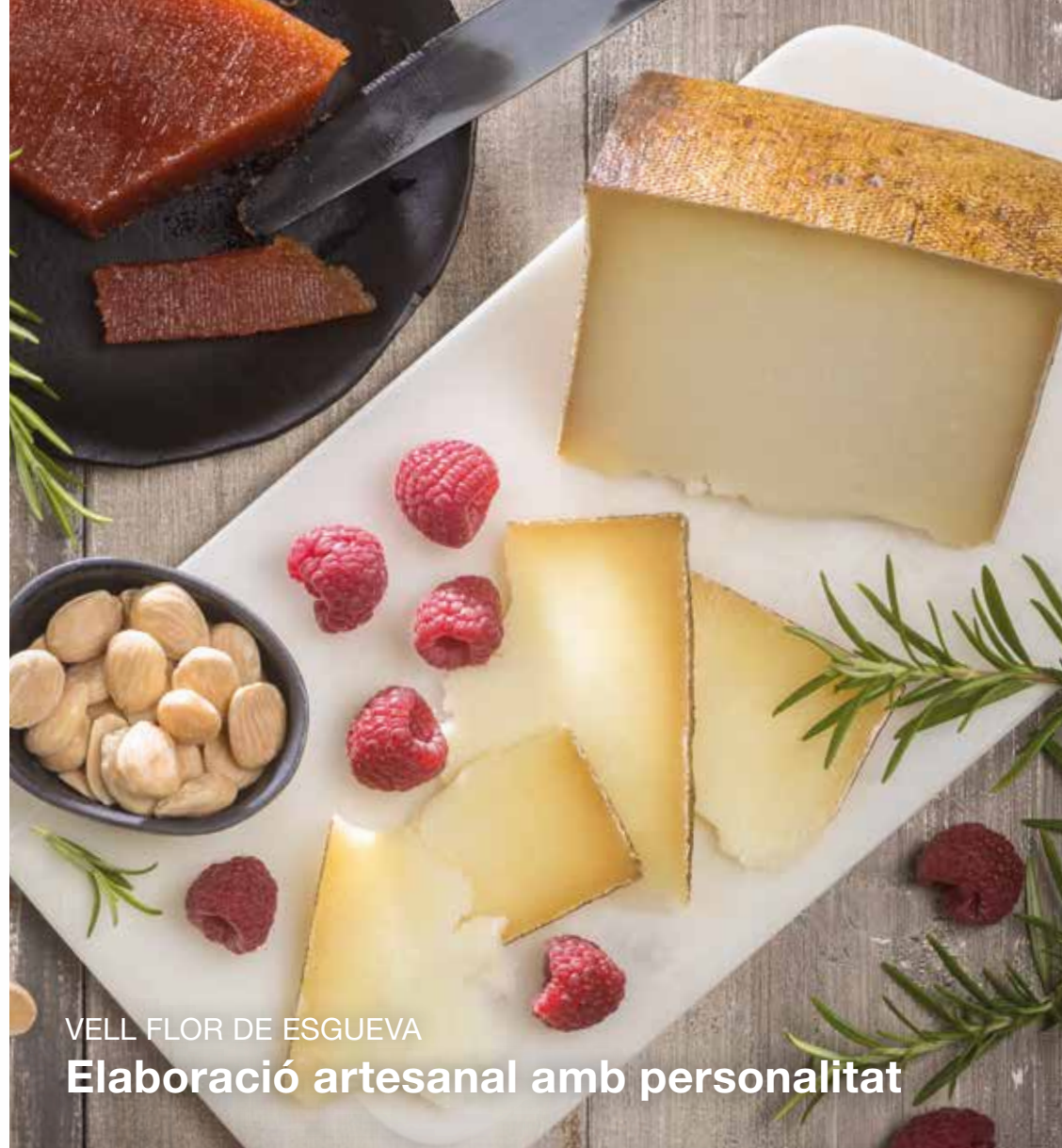
RESERVA BOFFARD

Un sabor autèntic per gaudir a cada mos



-  Valladolid (Castella i Lleó)
-  Ovella
-  Vell

Elaborat 100% amb llet crua d'ovella, ens ofereix un sabor molt intens i lleugerament picant. El formatge **Reserva, de Boffard**, té una curació mínima de vuit mesos, durant els quals se'l treu tres cops del celler i se'l banya en oli, segons la recepta tradicional dels pastors castellans. Combina molt bé amb fruita seca o fresca, com ara pera, poma o raïm. Maridar-lo amb vi negre és un encert i fer-ho amb cava, tota una sorpresa.



VELL FLOR DE ESGUEVA

Elaboració artesanal amb personalitat



-  Valladolid (Castella i Lleó)
-  Ovella
-  Vell

Elaborat únicament amb llet crua d'ovella, el formatge vell **Flor de Esgueva** es madura en escorça natural durant un mínim de set mesos. És un formatge amb personalitat pròpia. La pasta presenta una textura mantegosa i un gust potent molt agradable. És ideal tant per a l'aperitiu com per a les postres. El pots servir acompanyat de fruita seca torrada, amb codonyat artesà o amb confitura de figa o de fruita del bosc.

KALTBACH GRUYÈRE

Un clàssic de la cultura gastronòmica suïssa



📍 Suïssa

🐄 Vaca

🏠 Anyenc

Arrelat a la cultura suïssa, el **Kaltbach Gruyère** és un formatge amb DOP, madurat nou mesos a les caves i refinat tres mesos més, fins a aconseguir la característica escorça marró. Fort, picant i ple d'essències, té un sabor que recorda la fruita seca. Com la majoria de formatges gruyère, és de pasta premsada i cuita, i acostuma a presentar-se en peces grans. És de color ivori i, amb el temps, es torna mat.



PARMIGIANO REGGIANO DOP MICHELANGELO

Un formatge italià de renom mundial



📍 Itàlia

🐄 Vaca

🏠 Anyenc

Els 22 mesos de curació d'aquest **Parmigiano Reggiano DOP Michelangelo** es noten perfectament a l'hora de degustar-lo. Semigràs, cuit i madurat lentament de forma natural, segueix un mètode de producció registrat a la legislació del Consorzio del Parmigiano-Reggiano. Amb una textura granulada, habitualment s'utilitza ratllat sobre els plats de pasta o en escates, per acompanyar amanides o carpaccios.

RESERVA 12 MESOS GARCÍA BAQUERO

Afruitat, intens i amb un toc de distinció

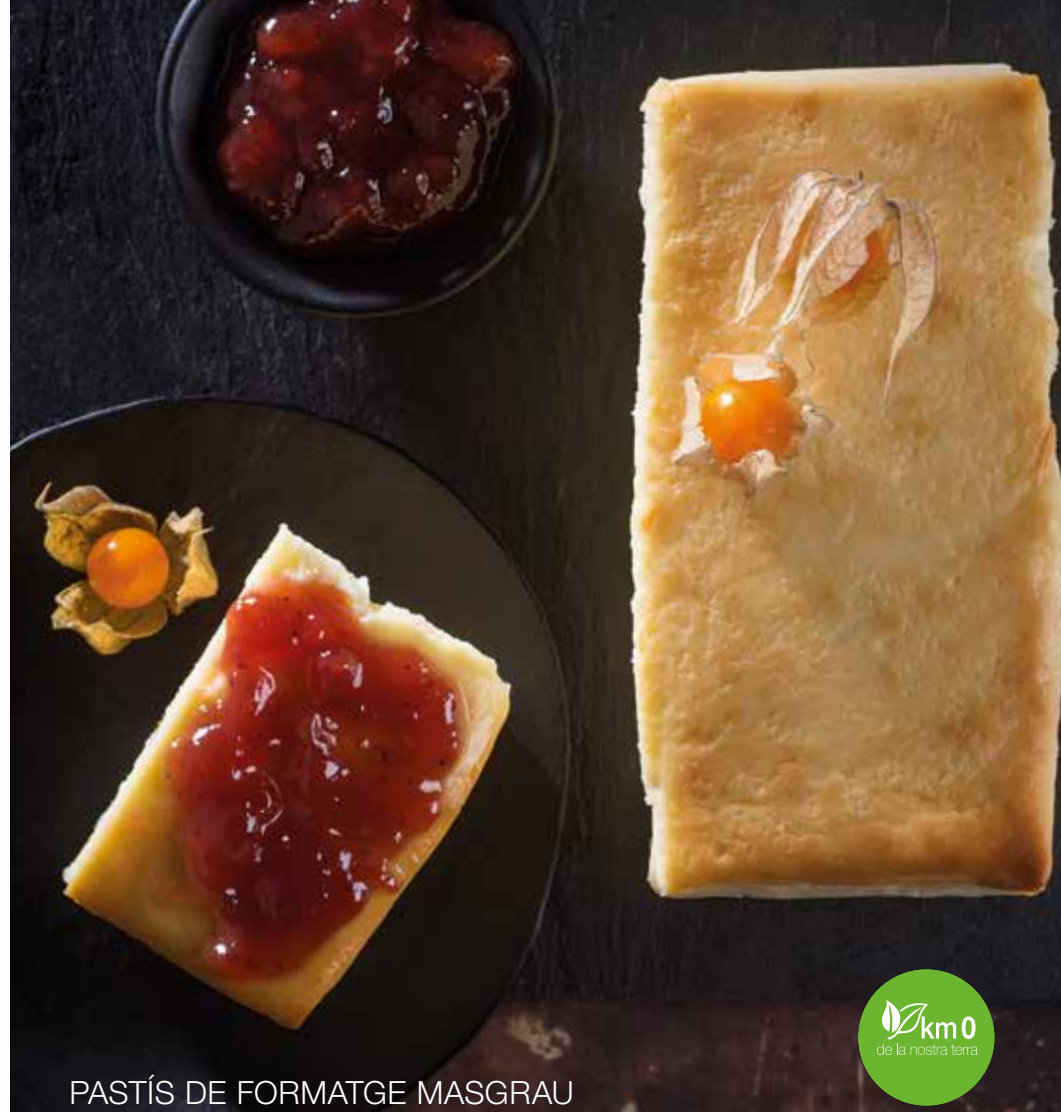


 Ciudad Real (Castella-la Manxa)

 Ovella, vaca i cabra

 Anyenc


Amb personalitat, molt ric en matisos i perfecte per als paladars més exigents, el **Reserva 12 mesos de García Baquero** és un dels formatges més especials d'aquesta marca. Elaborat amb llet pasteuritzada, destaca per tenir un gust intens amb un punt dolç i afruitat, que embolcalla la boca. El pas del temps el dota de distinció. L'any 2018 va ser guardonat amb la medalla d'or als World Cheese Awards.




PASTÍS DE FORMATGE MASGRAU

Postres tradicionals artesanes



 Osona (Catalunya)

 Vaca

 Tendre

Fet al bany maria, amb una barreja de formatge fresc i crema de llet. Vet aquí la carta de presentació del pastís de formatge elaborat per l'empresa familiar Masgrau, un producte deliciós, de gust suau i delicat. El resultat són unes postres artesanes exquisides, inspirades en una recepta originària del barri novaiorquès de Brooklyn. Arrodoneix-les acompanyant-les amb fruita fresca o mermelada de fruites vermelles.



PER ASSABORIR-LOS I... GAUDIR-NE

Entre l'ampli assortiment de formatges que t'ofereix Bonpreu i Esclat, hi ha una gran varietat de propostes elaborades amb cura per formatgers i artesans del nostre territori. Suaus, de sabor intens, tous, fermes...; són aliments plens de sabor que faran les delícies dels amants del bon formatge.

www.bonpreuesclat.cat



atencioalclient@bonpreu.cat

☎ 900 500 005

Segueix-nos a:

