

Formatges

a uns preus
boníssims



Formatges i vins...
de qualitat,
de km0
i a bon preu



A Bonpreu i Esclat, els nostres especialistes t'aconsejaran sobre els formatges més saborosos i els vins que encaixen millor amb el que busques

Tens una vetllada especial? Aquí tens una gran proposta: una taula de formatges únics, amb intensitat, aroma i gust. D'altra banda, tal com els bons amants del formatge saben, no hi ha res com un maridatge que ressalti les excel·lències de la millor peça d'ovella, cabra o vaca. Tot amb gran sabor i qualitat, i al millor preu.

Tradició formatgera

Catalunya és un país amb una gran tradició formatgera i es calcula que s'hi elaboren unes 250 varietats diferents. Una gran part d'ells provenen de la feina de petits productors que elaboren artesanalment els seus formatges.

A Catalunya el clima i l'orografia fan que s'hi produeixin uns formatges i vins amb personalitat i molts matisos

El resultat? Un producte de km 0 i de qualitat. Passa el mateix amb la cultura vinícola: el territori català suma més de 600 cellers repartits en 70.000 hectàrees i més d'una desena de denominacions d'origen.

Un territori de grans vins i formatges

A Catalunya el clima i l'orografia fan que s'hi produeixin uns formatges i vins amb personalitat i molts matisos. Als nostres supermercats t'oferim un gran ventall d'opcions d'aquests dos productes plens de sabor.

Bonpreu i Esclat som amants del bon formatge i el bon vi. I tu? T'esperem a les nostres botigues per oferir-te el millor maridatge, de manera que puguis gaudir d'una experiència única amb les millors ofertes. L'estalvi és marca de la casa i està assegurat!

Dos grans plaers

Si hi ha un maridatge perfecte, aquest és el del formatge amb el vi. Per separat són dos productes deliciosos, però junts... sorgeix la màgia! De tota manera, no tots els formatges es poden conjuntar amb qualsevol vi.

El primer que has de saber és que un vi negre té un sabor més intens que la resta. Però hi ha vins negres suaus que són la parella perfecta per a molts tipus de formatges. D'altra banda, t'assegurem que vi dolç més formatge blau és sinònim d'èxit. També cal destacar que els vins blancs i secs són la millor opció per acompanyar una degustació de formatges frescos.

La regla que has de recordar és que el vi o el cava amb què maridis un formatge ha de concordar amb la potència en el gust d'aquest producte lacti.

Com preparar una taula de formatges

1

Els formatges (4-6 varietats)

Pasta tova, semicurats, curats, vells, anyencs i blaus.

2

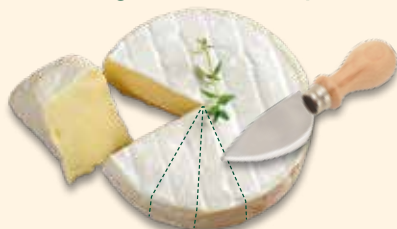
Tingues a punt:

Taula, tovallons, ganivets de formatge, plats i copes de vi.



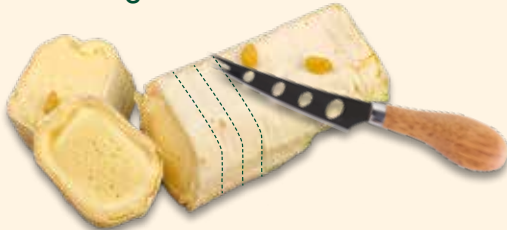
Com tallar el formatge

Formatges rodons i petits



Els has de tallar com si fossin un pastís: en tallets triangulars iguals i partint del centre cap enfora.

Formatges cilíndrics



El millor per a aquests formatges és preparar rodanxes d'un extrem a l'altre, procurant que no siguin massa amples ni massa fines.

3

Fruites fresques

Fruites vermelles, figues, raïm, peres i/o pomes.



4

Fruita seca

Anacards, nous, ametlles i/o avellanes.



5

Fruita dessecada

Orellanes d'albercoc, dàtils, panses sultanes i/o taronja confitada.



6

Pa



7

Melmelades i mel

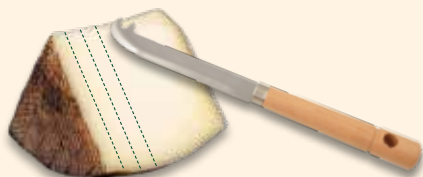


8

Galetes salades



Formatges de pasta dura



Talla triangles iguals des de la punta de la falca fins a l'escorça evitant que els talls siguin massa fins o massa gruixuts.

Formatges blaus



En els formatges blaus, el tall es recomana en bisell. Per tant, els has de tallar en falques i en forma de ventall.

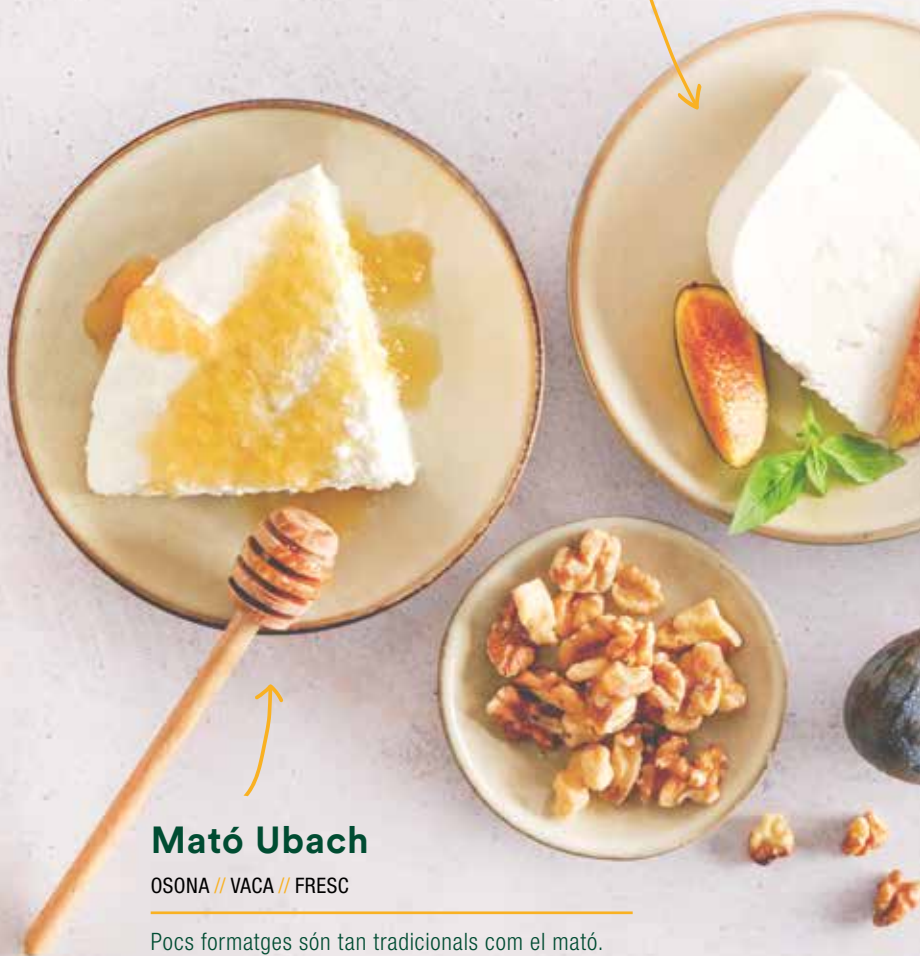
Formatges frescos

Montbrú de cabra

MOIANÈS // CABRA // FRESC

És un formatge suau, tendre i ple de sabor. Totalment artesanal, es premsa en un drap per aconseguir aquesta forma arrodonida tan peculiar. L'altre secret és el punt just de sal, que potencia el sabor delicat i la dolçor de la llet de cabra.

km0



Mató Ubach

OSONA // VACA // FRESC

Pocs formatges són tan tradicionals com el mató. Aquest destaca per la textura suau i flonja. És un formatge fresc i delicat que resulta un autèntic plaer per als sentits. És de color blanc intens i es pot fer servir tant en plats dolços com salats.

km0



Vi blanc Nostrat Blanc de Blancs

PENEDÈS // MACABEU, XAREL·LO, PARELLADA I MUSCAT // 8-10 °C

Amb una aroma fresca i elegant, aquest vi amb base de cava recorda les fruites blanques, com la pera o la poma. És ideal per acompanyar amanides i formatges tendres i frescos.

 km0

Els formatges frescos són tous, cremosos i de pasta suau, alguns amb textura vellutada



Pastís de formatge Mas Grau

OSONA // VACA // TENDRE

Aquestes postres exquisides i amb una textura esponjosa faran que els teus convidats recordin la vetllada amb un gran sabor de boca. Inspirat en una recepta de Nova York, està fet al bany maria de manera artesanal, amb una barreja de formatge cremós i crema de llet.

 km0

Si mantens aquests
formatges més suaus
a l'embolcall original,
es conservaran millor

Mas El Garet tendre

OSONA // CABRA // TENDRE

Aquest formatge de color blanc marfil és humit i fresc. En tastar-lo, recorda la llet de cabra intensa, tot i que ofereix un gust final propi d'un formatge més madurat.



Mas El Garet amb fines herbes

OSONA // CABRA // TENDRE

Té una olor que recorda el bosc. Aquest formatge és blanc i compacte, i té una pasta de textura delicada. A més, resulta un formatge molt aromàtic.



Formatges tendres

Mas El Garet amb pebre

OSONA // CABRA // TENDRE

Ple de gust i amb intensitat aromàtica, al tall té un color blanc trencat i una textura mantegosa. Presenta unes notes lleugerament picants. T'hi atreveixes?



Il·lusió

MOIANÈS, OSONA, CONCA DE BARBERÀ I
SEGRIÀ // CABRA // TENDRE

Es tracta d'un formatge elaborat amb llet de cabra i nascut en plena pandèmia, gràcies a la unió de diversos productors de l'associació Llet de Cabres Catalanes. És molt tendre al tall, no conté cap additiu i és perfecte per fer-ne dauets.



Vi blanc eco Els Nanos

CONCA DE BARBERÀ // MACABEU // 8 °C

Elaborat amb raïm de vinyes velles de macabeu, aquest vi ecològic de color groc i reflexos daurats és una opció molt fresca i adient per maridar amb formatges suaus. Deixa una sensació a la boca molt refrescant i agradable.



Montbrú novell de cabra

MOIANÈS // CABRA // TENDRE

Aquest formatge de pasta tova deixa un gust suau de llet de cabra. La seva textura cremosa és perfecta per destacar en una taula variada de formatges. A més, la pell també es pot menjar.



 km0

Vi blanc Emendis Flos

PENEDÈS // SAUVIGNON I MUSCAT // 15 °C

Delicat i floral, així és aquest blanc d'alta intensitat aromàtica. És fresc i equilibrat i conserva, gràcies a una fermentació a baixa temperatura, les seves aromes. És el millor acompanyant per als formatges més tendres.

 km0



Aquests formatges tenen sabors molt versàtils, que varien segons la procedència de la llet i el procés de maduració



Montbrú Sarró de cabra

MOIANÈS // CABRA // SEMICURAT

Aquest formatge es lliga a mà, s'escorre en un drap i floreix a les càmeres de maduració. De sabor fresc i intens, té la pell negra i florida, i és perfecte per a un bon aperitiu.



Vi negre GR 174

PRIORAT // GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON, SIRÀ I MERLOT // 16 °C

És un vi molt fàcil de beure, obert i molt viu. Pensat com a vi jove, s'elabora majoritàriament amb garnatxa i carinyena, i s'envelleix parcialment en roure. Si l'olores et recordarà la fruita madura i a la boca és molt sucós i dolç.



Formatges semicurats



Chamois

FRANÇA // VACA // SEMICURAT

És un formatge tradicional a França i també a les nostres xarcuteries. Aquest formatge suau de pasta tova té un sabor fràgil i matisos de nata fresca. La textura tendra i suau, i el sabor de crema fan que agradi als grans i als petits.



Vi blanc Raig de raim

TERRA ALTA // GARNATXA I MACABEU //
6-8 °C

Es tracta d'un vi blanc de gran acidesa, refrescant i amb una aroma intensa de fruites vermelles i pell d'albercoc. És molt fàcil de beure i destaca pel color daurat. Marida molt bé amb el formatge de cabra.

0km0

Coinga Maó

MAÓ // VACA // SEMICURAT

Aquest formatge menorquí recorda la mantega i les fruites seques torrades. És de textura mantegosa i de tall molt fàcil. Per això, és un formatge molt versàtil i habitual a les taules de formatges.



Vi blanc Masia Freye

PENEDÈS // PARELLADA I MUSCAT // 5-6 °C

És un vi blanc molt llaminer i fresc, de color groc amb reflexos verdosos. Té una aroma de fruites àcides i exòtiques, i a la boca resulta molt elegant.

0km0

Aquests formatges madurats entre 20 i 35 dies faran les delícies dels amants del formatge



Urgèlia

ALT URGELL I Cerdanya // VACA // SEMICURAT

La seva cremositat i la pasta de color marfil, amb forats irregulars, el fan especial. Tant que és l'únic formatge català amb la DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya, gràcies a la seva gran qualitat.



Vi negre Vol i Dol

Penedès // Cabernet Sauvignon // 13 °C

És un vi negre seductor, intens i fresc, amb tocs cítrics i afruitats, que resulta molt suau a la boca. És molt recomanable amb formatges semicurats.



Sotabosc

RIPOLLÈS // VACA // SEMICURAT

Aquest formatge solidari elaborat amb llet crua de vaca és de color groc palla i una mica cremós. De pell ferma i amb fongs naturals, recorda el sotabosc. Madura en cambres durant vuit setmanes.



Vi blanc Via Terra

GANDESA // GARNATXA // 10 °C

Aquest vi jove té una entrada potent amb explosió de fruites. Resulta molt llaminer i té una acidesa ideal. Presenta un final cítric i fresc. T'encantarà!



Cambozola

ALEMANYA // VACA // SEMICURAT

És cremós, suau i aromàtic, i destaca pel sabor pronunciat i amb tocs picants. Està fet amb llet de vaca i es considera un dels millors formatges blaus alemanys.



Vi blanc Vol i Dol

PENEDÈS // MUSCAT, XAREL·LO I CHARDONNAY // 8-10 °C

És un vi de color groc pàl·lid i tocs verdosos que desplega aromes intenses. Destaca pel perfum floral i una gran intensitat a la boca.



Monteterno amb tòfona

SARDENYA (ITÀLIA) // OVELLA // CURAT

Aquest formatge té una personalitat única. Fet amb llet d'ovella i tòfona d'estiu, aquest plaer italià presenta una escorça amb molta personalitat, resultat del cistell de joncs amb el qual s'elabora. A més a més, se li aplica oli d'oliva verge extra i tòfona.



Vi negre Compta Gotes

PRIORAT // GARNATXA, CARINYENA I CABERNET
SAUVIGNON // 14 °C

Aquest vi negre de color cirera és molt elegant. Al nas hi destaquen les fruites vermelles i les aromes balsàmiques. El final a la boca també està marcat per la fruita. És ideal per acompanyar formatges curats.

 km 0



Formatges curats

Ubach

OSONA // VACA // CURAT

És un formatge ple de matisos. Elaborat amb llet de vaques que pasturen lliurement a prop de Vic, aquest producte té un sabor suau i dolç, tot i que el gust final és més mantegós. Descobreix-ne les notes de fruita seca a la boca!

 km 0

Muntanyola

BAGES // CABRA // CURAT

Elaborat amb llet de cabra d'alta qualitat, aquest formatge és cremós, suau i amb un punt d'acidesa que el fa especial. La seva escorça és blavosa i et deixarà un record d'ametlles i nata a la boca.

 km0

Cava Lacrima Baccus

CAVA // MACABEU, XAREL·LO I
PARELLADA // 11 °C

Aquest cava brut nature destaca per un bon pas per la boca, lleugerament dolç al principi, però perfectament equilibrat, fresc i elegant. Al final, les notes de llevat porten sabor de fruita, com pinya i plàtan.

 km0



Vi negre Indispensable

EMPORDÀ // GARNATXA, CARINYENA I
CABERNET SAUVIGNON // 14°

Un vi negre amb cos, harmònic i ben constituït. Amb una sola copa et traslladarà tot el gust de la fruita i t'aproparà l'aroma del Mediterrani.

 km0

Tête de Moine

VALL DEL JURA (SUÏSSA) // VACA // CURAT

La recepta d'aquest mític formatge suís es remunta vuit-cents anys enrere. La seva peculiaritat és que no es talla: se'n fan petites flors amb un estri anomenat *girolle*. La textura fundent i un gust ben peculiar fan la resta!



Rústic

OSONA // CABRA // CURAT

Si busques un formatge de gust excel·lent, aquesta darrera novetat de Mas Rovira t'agradarà. La seva textura compacta fa que aquest formatge de pasta no premsada i pell florida sigui perfecte per acompanyar una melmelada de tomàquet.

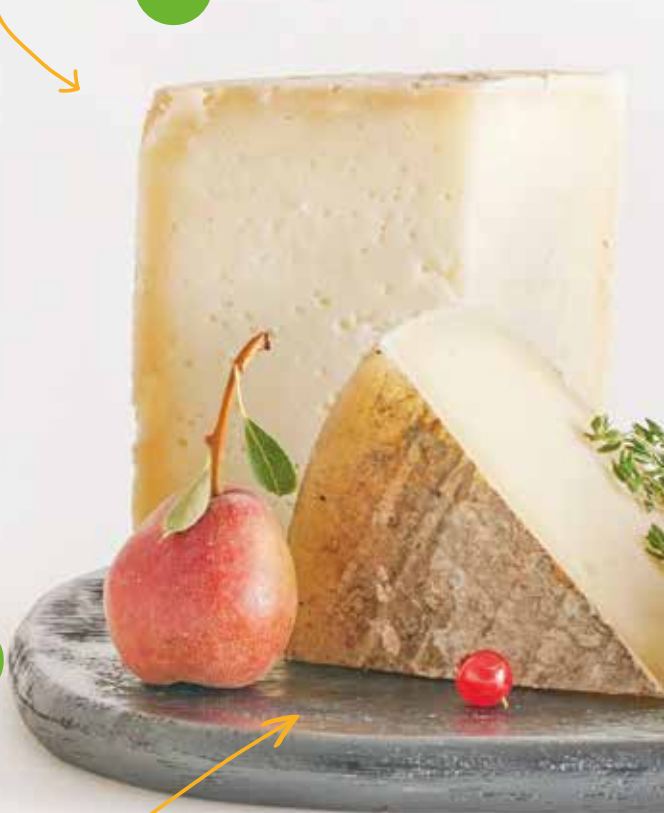
Els formatges curats maduren entre 3 i 7 mesos i, per això, assoleixen sabors intensos que poden recordar les fruites, les espècies i les nous



Vi negre Raig de Raïm

TERRA ALTA // GARNATXA, CARINYENA, SIRÀ I MERLOT // 14 °C

Aquest vi negre ens agrada per l'aroma intensa de fruites vermelles i les notes torrades de roure. De color cirera, és saborós i llaminer. Resulta un vi perfecte per maridar amb un bon formatge de cabra.



Betara

LLUÇANÈS // OVELLA // CURAT

Elaborat a la primera granja-escola ecològica catalana, aquest formatge artesà té un sabor molt nítid i una aroma refrescant. És cremós i suau, i funciona molt bé a les taules de formatges.



Vi negre Tal com Raja

TERRA ALTA // GARNATXA // 14 °C

És un vi jove amb el qual gaudir de l'autenticitat de la Garnatxa i del raïm més madur, que li dona un sabor més complex. És ideal per degustar-lo amb un bon tall de formatge!



El Pastor amb romaní

SANTA CRISTINA DE LA POLVOROSA (ZAMORA, CASTELLA I LLEÓ) // OVELLA // CURAT

Té una textura compacta i una aroma forta. La capa de romaní que recobreix aquest formatge, a més, el dota d'un extra de sabor, que, sumat al color groc ivori, fan que aquest producte tingui una personalitat molt marcada.

Vi blanc Vent del Mar

TERRA ALTA // GARNATXA BLANCA
// 8-10 °C

Aquest vi blanc i ecològic està elaborat amb raïm sota la influència del vent garbí, també conegut com a vent del mar. Té, a més, una acidesa molt fresca i el seu pas per boca és elegant.



Pistonut

OSONA // CABRA // CURAT

Es tracta d'un formatge amb molt d'humor. De fet, és resultat de les dues passions del popular còmic Peyu: les cabres i el formatge. Aquest és de gust suau i amb uns tocs de fruita seca, un formatge de pell blanca ple de gust!

Vi negre Terra Endins

PLA DEL BAGES // MERLOT, SIRÀ I MANDÓ
// 18 °C

El Terra Endins negre recorda la fruita vermella i la seva entrada en boca és dolça i equilibrada. És un vi molt recomanat per maridar-lo amb formatges curats.



Formatges anyencs i rocafort

Parma Reggiano

NORD D'ITÀLIA // VACA // ANYENC

Presenta una textura granulosa molt característica que fa que sigui un dels formatges amb més fama mundial. De color groguenc, quan el tastis, gaudiràs de multitud de sabors que mariden perfectament amb un vi negre en el qual destaca un sabor afruitat i suau.



Vi negre Càtar

MONTSANT // GARNATXA I SAMSÓ

// 16-18 °C

És un vi que no deixa ningú indiferent. En el gust inicial destaca la fruita, que deixa pas a una sensació molt suau i elegant. Es tracta d'un negre perfecte per maridar-lo amb els formatges amb més cos.

 km0

Kaltbach Gruyère

LUCEMA (SUÏSSA) // VACA // ANYENC

El procés de maduració a les coves suïsses de Kaltbach el fa especial, igual que la pell marró tan peculiar i el sabor fort i picant. La seva pasta prensada té molts adeptes i per això és un indispensable a taula.



Pok

ALCÁZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL,
CASTELLA-LA MANXA) // OVELLA // ANYENC

Elaborat amb llet d'ovella, és un formatge picant i ple de matisos. L'escorça natural i de color bru avancen el que hi trobaràs: un formatge totalment artesanal amb una textura untuosa i molta personalitat.



Vi negre Els Nanos

CONCA DE BARBERÀ // ULL DE LLEBRE,
CABERNET SAUVIGNON I TREPAT // 12-14 °C

Aquest vi jove amb intenses aromes de fruites fresques, fruites vermelles, làctics i notes florals és molt fresc i llaminer. Marcat per la joventut, ofereix un final agradable i persistent. És ideal per acompanyar formatges amb personalitat i molts matisos gustatius.



Société Rocafort

FRANÇA // OVELLA // ROCAFORT

És el formatge Rocafort més emblemàtic de França i, per tant, no calen presentacions. És conegut arreu del món pel sabor i les aromes molt intensos, i per la textura cremosa i humida. Està elaborat amb llet coagulada d'ovella.



Vi negre Ànec Mut

PENEDÈS // GARNATXA I SIRÀ // 12-14 °C

Ecològic i d'un color vermell intens, és un negre fresc i molt afreutat. En l'aroma hi predominen les fruites vermelles, però també té un cert punt cruixent que fa que evolucioni molt bé a l'ampolla.



Cava Juvé Camps brut

PENEDÈS // CAVA // MACABEU, XAREL·LO I
PARELLEDA

És un cava brut reserva que, aromàticament, evoca fruites blanques amb notes florals de pa torrat. El pas per la boca és vivaç, brillant i amable, marcat per una frescor agradable.



Canapès originals amb formatge



Galeta salada



Formatge Ubach de vaca
de pastura



Pa de xapata



Mas El Garet amb fines herbes



Pa integral



Société Rocafort

Una galeta salada, una torrada o una petita llesca de pa són les bases tradicionals d'un bon canapè. Sorprèn els teus convidats amb aquests aperitius amb el formatge com a protagonista.

+



=



Fruites vermelles

+



=



Melmelada de figa

+



=



Raïm i nous



L'estalvi i la qualitat són marca de la casa

Frescos, tendres, semicurats, curats, vells i anyencs. A Bonpreu i Esclat hi trobaràs tants formatges com gustos i paladars. Demana consell als nostres especialistes, que et recomanaran quins formatges deixaran un gran sabor de boca als teus convidats... i amb quins vins i caves els pots maridar. Et garantim els millors productes al millor preu!

L'estalvi és marca de la casa i està assegurat!

www.bonpreuesclat.cat



atencioalclient@bonpreu.cat

 **900 500 005**

Descobreix
més informació
sobre maridatges
a les nostres
xarxes socials!

Segueix-nos a:

