



## FORMATGE CENDRAT

Ullastrell

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Occidental  
**Lloc/Adreça:** Camí de can Costa, s/n 08231  
**Alçada:** 321 m

### Coordenades:

**Latitud:** 41.52685  
**Longitud:** 1.95673  
**UTM Est (X):** 412961  
**UTM Nord (Y):** 4597770

### Classificació

**Número de fitxa:** 08290-79  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** Granja Núria

### Fitxes associades:

[MATÓ D'ULLASTRELL](#)

**Autoria de la fitxa:** Adriana Geladó Prat  
**Data de registre de la fitxa:** dj., 02/05/2013 - 02:00

### Descripció

Formatge de producció local fet artesanalment des de l'any 1982. Es tracta d'un formatge madurat durant dos mesos en caves naturals, i per tant semi-curat, elaborat només amb llet de cabra. Posteriorment,

mitjançant el procés de quallat, s'obté un formatge de pasta tova que es fuma externament amb cendra.

S'elabora amb llet de cabra pasteuritzada i bullida, clorur càlcic i quall. El mètode utilitzat és el tradicional, tot i que les instal·lacions on es produeix estan adaptades a les necessitats actuals i als controls de qualitat i seguretat sanitària.

## **Història**

El formatge cendrat està elaborat per la Granja Núria, fundada l'any 1982.

## **Bibliografia**

### **Enllaços d'interès:**

[http://matoullastrell.com/Mato\\_Ullastrell/Granja\\_Nuria.html](http://matoullastrell.com/Mato_Ullastrell/Granja_Nuria.html)  
(consulta: 27-03-13...)

