



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](#)

Autor 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
(consulta: 27-03-13...)

