



3r Concurs de Formatges Artesans 2011

PREMIATS PER CATEGORIES

GRUP 1. FORMATGES FRESCOS

1.1. Formatges frescos o blancs pasteuritzats, de coagulació enzimàtica, i maduració inferior a 7 dies:

- **OR:** Mató de Canadell de Santa Maria d'Oió
- **PLATA:** Recuït de drap de la Granja Armengol
- **BRONZE:** formatge fresc de cabra de la Granja Armengol

1.2. Formatges frescos o blancs pasteuritzats, de coagulació làctica, i maduració inferior a 7 dies:

Desert

GRUP 2. FORMATGES DE PASTA TOVA (COAGULACIÓ PREFERENTMENT LÀCTICA o "TORTAS")

2.1. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de vaca** amb més de 7 dies de maduració

- **Menció especial:** Tou Til·lers Roi de la Formatgeria tros de Sort

2.2. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de cabra** amb més de 7 dies de maduració

- **OR:** Lo Pebrat d'Ossera de la Formatgeria Serrat Gros
- **PLATA:** Carrat de la Formatgeria Bruma de Borredà
- **BRONZE:** Serrat Gros de la Formatgeria Serrat Gros

2.3. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de ovella** amb més de 7 dies de maduració.

- **Menció especial:** Llanut de la Formatgeria Mas Marcè

2.4. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada coagulada amb herbacoli** amb més de 7 dies de maduració.

- **OR:** Torta del Casar de Rafael Pajuelo
- **PLATA:** Torta del Casar Serrania de San Cristóbal
- **BRONZE:** Queso de la Serena de Cancho Roano



GRUP 3. FORMATGES DE PASTA SEMIDURA O DURA (COAGULACIÓ PREFERENTMENT ENZIMÀTICA)

3.1. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de vaca** entre 7 i 60 dies de maduració

- **OR:** San Simón de la Quesería Daniberto
- **PLATA:** Semisec de la Formatgeria Canadell
- **BRONZE:** Altejó de la Formatgeria del Molí de Ger

3.2. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de cabra** entre 7 i 60 dies de maduració

- **OR:** Garrotxa de Sant Gil d'Albó
- **PLATA:** Cabriolet de Muntanyola
- **BRONZE:** Formatges de Ponent

3.3. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de ovella** entre 7 i 60 dies de maduració

- **OR:** Pell florida de la Formatgeria de la Vall de Catí
- **PLATA:** Vall de Meranges
- **BRONZE:** El Set del Mas Marcè

3.4. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de vaca** amb més de 60 dies de maduració

- **OR:** Tartera del Mas d'Eroles
- **PLATA:** Ahumado Fontelas
- **BRONZE:** Binigarba semicruat

3.5. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de cabra** amb més de 60 dies de maduració

- **OR:** Tronchón de cabra del Pastor de Morella
- **PLATA:** Queso de Doñana
- **BRONZE:** Tronchón de la Vall de Catí

3.6. Formatges elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de ovella** amb més de 60 dies de maduració

- **OR:** Idiazabal de Izarraitz
- **PLATA:** Idiazabal de Buruaga
- **BRONZE:** Tronchón del Pastor de Morella



3r Concurs de Formatges Artesans 2011

GRUP 4. FORMATGES BLAUS

4.1. Formatges blaus elaborats amb **llet crua o pasteuritzada de vaca, cabra o ovella, o les seves mescles**

- **OR:** Picón-Bejes-Tresviso de la Brañuca de Bejes
- **PLATA:** Blau de Sant Roc
- **BRONZE:** Blau d'Osona del Molí de la Llavina

MILLOR FORMATGE CATALÀ: Mas d'Eroles de la Seu d'Urgell