



FORMATGES DE MUNTANYOLA



CABRA A LES FINES HERBES



Beschreibung: Hartkäse, handwerker.
Sein Inneres ist weiß.

Reifung: Drei Wochen.

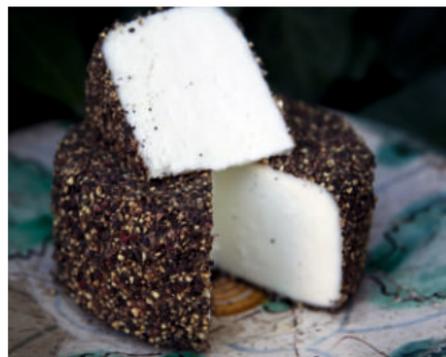
Beschaffenheit: Weich und cremig.

Aroma: Durch die Kräuter würzig.

Geschmack: Angenehm und mild, mit
Nuancen der verschiedenen Kräuter.

Kombination: Trockener Weißwein.

CABRA AL PEBRE



Beschreibung: Hartkäse, handwerker.
Sein Inneres ist weiß.

Reifung: Drei Wochen.

Beschaffenheit: Weich und cremig.

Aroma: Leicht pfeffrig.

Geschmack: Angenehm mild, etwas
pikant durch den Pfeffer.

Kombination: Trockener Weißwein.

BLAU DE MUNTANYOLA



Beschreibung: Hartkäse, handwerker. Sein Inneres ist weiß mit grünblauen Streifen.

Reifung: Zumindest zwei Monate.

Beschaffenheit: Cremig, fest aber streichbar.

Aroma: Intensiv und speziell, typisch für Blaukäse.

Geschmack: Leicht pikant. Dieser Käse zergeht auf der Zunge.

Kombination: Leicht süßlicher Weißwein.

AUSZEICHNUNGEN: Er wurde anlässlich des LACTIUM de Vic 2009 auf den Markt gebracht und bekam den Lactium aus Gold; 2010 bekam er den Lactium aus Silber. Auf der Käsesmesse in Montblanc 2011 wurde er zum besten Käse ernannt und bei den World Cheese Awards 2011 wurde ihm eine Goldmedaille verliehen.

EL BUFALET



Beschreibung: Hartkäse, handwerker. Sein Inneres ist weißlich.

Reifung: Länger als zwei Monate.

Beschaffenheit: Cremig.

Aroma: Speziell, nach Büffelmilch.

Geschmack: Mild und anhaltender Geschmack im Mund.

AUSZEICHNUNGEN: Silber bei den World Cheese Awards 2011



GARROTXA DE MUNTANYOLA

Beschreibung: Hartkäse, handwerker. Sein Inneres ist weiß (etwas gelblich gegen Ende des Reifungsprozesses)

Reifung: Die Kleinen mindestens drei Wochen und die Großen zwei Monate.

Beschaffenheit: Weich und cremig.

Aroma: Subtil, nicht kräftig.

Geschmack: Mild und angenehm, nussig.

AUSZEICHNUNGEN: In den letzten Jahren Bronze bei den World Cheese Awards 2010, Auszeichnung als bester Ziegenkäse auf der Käsemesse Vall de Ribes 2011, Silber bei den World Cheese Awards 2011.

LUPULUS



Beschreibung: Hartkäse, handwerker. Sein Inneres ist hell cremefarben.

Reifung: Länger als zwei Monate.

Beschaffenheit: Weich und cremig.

Aroma: Eine Mischung aus Milch und Bier.

Geschmack: Angenehm und mild, sehr schmackhaft, der Geschmack erinnert an Bierhefe. Nach drei Monaten reagiert die Hefe stärker, der Käse wird fettiger und der Geschmack ausgeprägter.

Kombination: Bier, vor allem dunkles.

TUPÍ



Ein Käse, der aus Käse entsteht. Das bedeutet, dass zuerst ein anderer Käse hergestellt werden muss. Das Erste, woran uns der Name erinnert, ist das Behältnis, in dem er haltbar gemacht wird. Man lässt den trockenen Käse mit Ratafia zwei Monate lang oder länger fermentieren.

Er hat das Aussehen einer streichfähigen Masse und ist leicht bräunlich. Sein Geschmack ist weder stark noch ausgeprägt, dafür leicht pikant und etwas aggressiv. Mit einem TUPÍ kann man Brot, Toastbrot oder Cracker bestreichen und er eignet sich auch für Dips, vor allem zum Fleisch.

Er passt hervorragend zu einem guten Rotwein.



Mas Vilavendrell, s/n · 08505 · Muntayola
Osona · Barcelona · Tel: 93 813 60 20
www.formatgesmuntanyola.net
Export: p.maluenda@telefonica.net

Formatges Muntanyola ist eine Käsemeisterei in Familienbesitz und ist Ehrenmitglied der Zunft in Kantabrien. Wir befinden uns mitten in der Natur, in einer alten römischen Villa in Höhe von 900 Metern, umgeben von Eichenhainen, auf der Plana de Vic.

Seit 1989 stellen wir Käse her, zurzeit verarbeiten wir hier in Katalonien ungefähr 2500 Liter Ziegenmilch aus Murcia pro Woche.

Hergestellte Sorten:

Cabra Garrotxa (1 kg, 500 g, 350 g)
Cabra Herbes, Cabra Pebre und Cabra Vermell
Blau Muntanyola (aus Ziegenmilch)
El Bufalet
Tupikäse aus Ziegen und Schafsmilch
Lupulus (mit Biergeschmack)

Vertrieb:

In der Käserei, in Katalonien, in Spanien, in Delikatessenzläden in Europa und in den USA.