



MUNTANYOLA

SABORS QUE IL·LUSIONEN

Catàleg

www.formatgesmuntanyola.cat



Formatges Muntanyola

Un projecte social d'AMPANS

Muntanyola és un projecte de la Fundació AMPANS fruit de la voluntat de generar oportunitats laborals per a persones amb discapacitat intel·lectual, malaltia mental o situació de vulnerabilitat a les que acompanya.

Un projecte que **ofereix oportunitats i reconeixement social a partir de l'elaboració de formatges** que ha aconseguit mantenir el prestigi dels seus orígens, la qualitat artesanal i el reconeixement en premis nacionals i internacionals.

Fundació AMPANS va fer una aposta valenta per agafar el testimoni de la formatgeria Muntanyola per continuar el mestratge dels seus fundadors, seguint els processos manuals d'elaboració artesanal de les receptes que Jaume i la seva dona Maria van crear, com a pioners, durant gairebé de trenta anys.

Compromesos amb el medi ambient, a Formatges Muntanyola busquem la forma per ser sostenibles i autosuficients. Conscients del privilegi de la natura i el paisatge que ens envolta, la finca Urpina és ideal per al nostre ramat de cabres que pastura a camp obert.

Col·laborar amb el projecte de formatges Muntanyola és **contribuir a la integració social** de les persones amb diversitat intel·lectual, malaltia mental o situació de **vulnerabilitat a través de la creació d'oportunitats laborals i acompanyant-los a realitzar el seu projecte de vida.**

Productes

Elaborem formatges amb quatre varietats de llet: cabra, búfala, vaca i ovella.



Pes aprox. 1,2 kg.

GARROTXA FORMATGE SEMICURAT

Formatge elaborat de forma artesanal amb llet de cabra. De maduració llarga i lenta, amb aroma a llet fresca, una textura cremosa i amb un sabor suau i agradable.



Pes aprox. 1,5 kg.

FORMATGE VELL RESERVA

Formatge de llet de cabra de llarga maduració. Amb una escorça natural raspallada, fina i llisa que li dona rusticitat. Té un aroma subtil a fongs. Textura granulosa molt agradable en boca. Amb sabor lleugerament picant i d'avel·lanes propi del procés de maduració.



Pes aprox. 1,5 kg.

FORMATGE BLAU

Un dels blaus més prestigiosos de món. Medalla d'Or en els World Cheese Awards 2016 i premi Lactium d'Or el 2009 al millor blau. De maduració lenta entre dos i tres mesos, amb escorça delicada i fràgil. El seu interior és lleugerament blanc, amb tons marfil pàl·lids on es dibuixen unes vetes blaves. Amb una textura cremosa i elegant al paladar.



Pes aprox. 350 gr.

GARROTXA PETIT FORMATGE SEMICURAT

El formatge semicurat de cabra està elaborat de forma artesanal. Amb una maduració de sis setmanes presenta una escorça florida natural. És un formatge molt suau i agradable en boca.



Pes aprox. 350 gr.

FORMATGE SEMICURAT D'ESCORÇA BLANCA

El formatge ideal per a tota la família. Amb tres setmanes de curació i escorça blanca. Lleuger i pur d'aromes. El seu tall és net, blanc, cremós i extremadament suau. Amb gust d'ametlles tendres i lleugerament àcid.



Pes aprox. 350 gr.

FORMATGE SEMICURAT HERBES AROMÀTIQUES

Formatge madurat durant tres setmanes. L'escorça d'aquest formatge està formada per un conjunt harmònic d'herbes aromàtiques com farigola, romaní, llozer... amb un gust genuí i suau.



Pes aprox. 350 gr.

FORMATGE SEMICURAT PEBRE VERMELL DOLÇ

Formatge amb una curació de tres setmanes on el pebre vermell dolç dona a l'escorça un color ataronjat. De textura cremosa, en boca té un gust agradable, suau i estimulant amb un punt d'acidesa amb matisos de fumet i nyores.



Pes aprox. 350 gr.

FORMATGE SEMICURAT AMB PEBRE NEGRE

Formatge semicurat de cabra amb l'escorça recoberta de pebre negre. Amb una maduració de tres setmanes. Té una textura suau i cremosa, i un sabor agradable que combina amb un toc picant.





FORMATGE BLAU

Elaborat amb llet de búfala. Amb dos mesos de maduració. Desprèn una aroma pròpia dels formatges suaus de pasta blava. Amb gust intens i poc picant, notant la dolçor de la llet de búfala. Cremós i fonedís en boca i amb una cremositat inconfusible. Premiat en el Premi Gourmet Formatges de Madrid 2016, medalla d'or en World Cheese Award 2016 i Premi Lactium 2016. No conté lactosa.



FORMATGE CURAT

Formatge elaborat de forma artesanal amb llet de búfala. Amb una curació de dos a quatre mesos, és un formatge amb un intens aroma, de textura cremosa i fonedís en boca. No conté lactosa.



FORMATGE CURAT

Formatge elaborat amb llet d'ovella. Amb una curació de més de dos mesos. Té una textura compacta, amb una elasticitat no molt pronunciada, ferm i a vegades amb granulositat mínima al mos. Té una escorça llisa i madurada. Desprèn un aroma intens i un sabor característic a llet evolucionada d'ovella.



MONTGRÒS LLET CRUA

Formatge elaborat de forma artesanal amb llet crua d'ovella. De maduració llarga i lenta de més de sis mesos. Amb una aroma agradable i intens, i amb una textura ferma, trencadissa i lleugerament granulosa. En boca té un gust intens i llarg amb un lleuger punt de picant i salat.



FORMATGE ECO CURAT I RENTAT AMB CERVESA

Va ser el primer formatge madurat amb cervesa de la Península. La fórmula és originària de Bèlgica. Té una maduració tranquil·la de mínim dos mesos. Elaborat amb llet ecològica de vaca. L'escorça està rentada amb cervesa artesana i els llevats estimulen el desenvolupament dels ferments i li donen personalitat. En boca sorprèn amb una textura fina i cremosa, però amb els sabors dels formatges de llarga curació.



TENDRET

Formatge elaborat amb llet de vaca. Amb maduració d'entre un i dos mesos. Presenta una escorça lleugerament florida amb fong gris i un interior de color blanc groguenc amb petits orificis. Té una textura cremosa i esmunyedissa i un sabor suau que agrada a tota la família.

MUNTANYOLA

SABORS QUE IL·LUSIONEN

Vols ser distribuïdor?

Contacta'ns a

formatgesmuntanyola@ampans.cat

938 358 746

Mas Urpina s/n 08253 Sant Salvador de Guardiola
formatgesmuntanyola.cat