











FORMATGES CAMPS

FOTO	CARACTERÍSTICA	FORMAT	PREU
	BLAU DE L'AVI TON FORMATGE BLAU DE LLET CRUA DE CABRA, CREMÓS I AMB CAVITATS BLAVES DE PENICILLINUM ROQUEFORTI.	PECES DE 700GR. (SOBRE COMANDA I AMB ANTELACIÓ S'ELABOREN PECES DE 3KG)	19
	BLAU DEL NÈT FORMATGE BLAU DE LLET DRUA D'OVELLA, CREMÓS I AMB CAVITATS BLAVES DE PENICILLINUM ROQUEFORTI.	PECES DE 700GR. (SOBRE COMANDA I AMB ANTELACIÓ S'ELABOREN PECES DE 3KG)	19,9
	COR NAYLAT FORMATGE TIPUS RACLETTE, ELABORAT AMB LLET CRUA DE CABRA, PELL RENTADA, PASTA SEMICUITA I DE LLARGA MADURACIÓ.	PECES DE 3 KG.	20,3
	CRISEIBERT FORMATGE DE PASTA TOVA DE LLET CRUA D'OVELLA, CUALLADA LÀCTICA, PELL COBERTA DE FONGS I FORMAT MINI.	PECES DE 200GR. (SOBRE COMANDA I AMB ANTELACIÓ S'ELABOREN PECES DE 500GR).	19,7
	LO COMBINAT ASSORTIT DE DEGUSTACIÓ, QUE CONTÉ QUARTS DE: TENDRE, PALAUET, LIADA DE TOMÀQUET I LIADA DE PEBROT FUMAT.	SON 4 QUARTS DE FORMATGE DE CADA 4 TIPUS, ENVASATS AL BUIT.	17,6
	LO TUPÍ DEL PLA CREMÓS I INTENS, MESCLA DE FORMATGE DE CABRA I OVELLA, MACERAT AMB OLI D'OLIVA ESTRA VERGE I VI GOTIM BLANC.		
	FORMATGE AMB OLI TACS DE FORMATGE MADURAT DE CABRA, EN OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I HERBES AROMÀTIQUES.	POTS DE 250ml.	4,7 POT



FORMATGES ARTESANS DE CABRA, OVELLA I VACA

Gamma Alta
productes selectes
Gamma Alta 3000, S.L. NIF B25768078
Ctra. N-II, km. 484 25244 Fondarella (LLEIDA)
Tel. i Fax : 973.150.707

FOTO	CARACTERÍSTICA	FORMAT	PREU/KG
	TENDRE FORMATGE TENDRE SENSE CROSTA DE LLET PASTEURITZADA DE CABRA.	PECES 700GR ENVASAT AL BUIT. (TAMBÉ ES POT PARTIR PER LA MEITAT I ENVASAR AL BUIT, 350GR).	15
	PALAUET FORMATGE SEMICURAT DE LLET PASTEURITZADA DE CABRA, DE PELL RENTADA.	PECES DE 600GR. (SOBRE COMANDA I AMB ANTELACIÓ S'ELABOREN PECES DE 1KG I BARRA DE 2KG APROX.)	17,6
	LO MASCANÇÀ FORMATGE SEMICURAT DE LLET PASTEURITZADA DE VACA, DE PELL RENTADA.	PECES DE 600GR. (SOBRE COMANDA I AMB ANTELACIÓ S'ELABOREN PECES DE 1KG I BARRA DE 2KG APROX.)	17,6
	LIADES MEDITERRÀNIES FORMATGE DE LLET PASTEURITZADA DE CABRA, AMB TOMÀQUET ASSECAT AL SOL I ALFÀBREGA, INTRODUIÏTS DINS LA MASSA DEL FORMATGE.	PECES DE 600GR.	18,5
	LIADES MEDITERRÀNIES FORMATGE DE LLET PASTEURITZADA DE CABRA, AMB PEBROT DE LA VERA AGREDOLÇ I FUMAT, INTRODUIÏT DINS LA MASSA DEL FORMATGE.	PECES DE 600GR.	18,5
	D'ARNAU FORMATGE DE PASTA TOVA, LLET CRUA D'OVELLA PROTEÒLIC I AMB CROSTA RENTADA.		19,9
	EL LLIGAT DE CABRA FORMATGE DE LLET CRUA DE CABRA, DE PELL RENTADA I MODELAT A MÀ AMB LLIGADA DE DRAP DE COTÓ.	PECES DE 1KG I PECES DE 3KG.	18,5
	EL LLIGAT D'OVELLA FORMATGE DE LLET CRUA D'OVELLA, DE PELL RENTADA I MODELAT A MÀ AMB LLIGADA DE DRAP DE COTÓ.	PECES DE 1KG I PECES DE 3KG.	19,7

