

INTERNATIONAL CHEESE


cheesepeante



Fromage truffenoire Maison Truffe



8388

Tournan-en-Brie, Francia

Elaborat amb llet crua seguint la recepta original de **Maison de la Truffe**.

És un formatge brie elaborat amb tòfones. La seva textura és fondant i cremosa. Els formatges acaben de madurar-se dins la seva caixa de fusta perquè les aromes i els encenalls de tòfona es difonguin lentament per tot el formatge. El sabor potent del Brie es combina amb el sabor de la tòfona amb cos i molt present per a un maridatge refinat i perfectament equilibrat.

FORMAT 1,5 kg aprox.

CONSUM PREFERENT 29 dies



Gruyere 15M AOP 1/4 Grossrieder

8378

Friburg, Suïssa

Formatge elaborat amb llet crua de vaca. A diferència de molts Gruyères, el de Grossrieder es fon a la boca i deixa una sensació avellutat a la llengua.

El gust d'aquest formatge canvia segons les estacions, ja que l'alimentació de les vaques és diferent, doncs pasturen totes les èpoques de l'any.

Aquest formatge es caracteritza pels seus aromes perfectament barrejats, incloent-hi notes especiades, rostides i fins i tot tocs de brou de carn. Gran textura i un gust harmònic.

Maduració 15 mesos

FORMAT 8 kg aprox.

CONSUM PREFERENT 50 dies

Fleur des Alpes 9M Grossrieder

8520

Friburg, Suïssa

Formatge semidur elaborat amb llet termitzada de vaca (tractament de la llet tèrmic)

Fleur des Alpes 9M és un formatge amb una pasta semidura premsada. Escorça natural.

La pasta es cou a 50° durant 30 minuts i premsa.

Maduració mínima de 9 mesos.

En boca presenta un gust agradable a notes de fusta i sotabosc. És dolç i cremós.

FORMAT 4 kg aprox.

CONSUM PREFERENT 50 dies



Raclette

La raclette és un plat del receptari tradicional suís que consisteix a acostar una porció de formatge especialment elaborat perquè sigui fonedís a una font de calor. Quan l'escalfor desfà el formatge, aquest es raspa amb l'ajuda d'una espàtula i s'assaboreix acompanyat de patates escalivades, embotits i verdures envinagrades. La paraula francesa 'raclette' ve del terme 'racler', que es pot traduir al català com raspar.

Raclette Poivre

8521

Montebéliard, França

Formatge elaborat amb llet crua de vaca i aromatitzat amb pebre, a la **Fromagerie de Montibéliard**, on encara treballen seguint una metodologia de treball totalment artesanal.

FORMAT 7,3 kg aprox.

CONSUM PREFERENT 47 dies



Fondue Fribourg

8527

Saint Imier, Suïssa

Formatge elaborat amb llet termitzada/pasteuritzada de vaca, seguint una recepta exclusiva que li dona un sabor excepcional, la fondue **Le Fribourg** simbolitza meravellosament una especialitat regional originària de Suïssa molt preuada.

La seva senzilla i ràpida preparació, així com la seva consistència cremosa, fan que la fondue sigui un plat informal, fàcil de fer i adient a l'hora de consumir-lo en qualsevol moment.

La **Fondue Fribourg** està composta per formatge Le Fribourg (40%) i de Raclette le Tsalè (60%). El seu sabor és força marcat i amb caràcter. Es desfà molt fàcilment. Reconanem que la barreja es desfaci amb una mica de vi blanc.

FORMAT 400 gr.

CONSUM PREFERENT 30 dies

5u/caixa - FORMAT INDIVIDUAL BOSSA



Fondue

Tot i que la primera notícia documental que tenim de la fondue data de principis del segle XIX (en concret, la trobem al llibre *La physiologie du goût*, obra del cuiner francès Jean Anthelme Brillat-Savarin i publicat en 1825), el seu consum es remunta a, almenys, un segle enrere. A *Le cuisinier moderne* (Vincent la Chapelle, 1735) ja s'utilitza aquest terme.

Valençay Fermier Xavier David nu



8522

La Vernelle, França

Formatge elaborat de manera tradicional amb llet crua de cabra.

Textura ferma i uniforme, escorça gris i esponjosa amb floridura blava. Es tracta d'un formatge més aviat suau a la primavera i fort a la tardor.

A diferència d'un Valençay standard, el **Valençay AOP**, madura durant un mínim d'onze dies. El color de la pasta és blanc suau.

Presenta notes de fruits secs. L'escorat es fa a mà i després d'escórrer i desemmotllar el formatge se sala i es frega amb carbó vegetal.



FORMAT 220 gr. aprox.

CONSUM PREFERENT 31 dies

FORMAT 6u/caixa



Crottin Chavignol AOP Xavier David XD

8523

La Vernelle, França

Llet crua de cabra

Formatge elaborat amb llet crua de cabra de raça Alpina, el seu tipus de coagulació és àcid-làctica, conté un 45% de matèria grassa, és un formatge de la tipologia de pasta tova escorça florida. Gust fort amb un punt picant, depenent del seu grau d'afinat. Quan és jove és cremós amb aromes làctics i records a palla, amb el temps d'afinat la seva pasta de fa més dura es va assecant i apareixen notes a sotabosc i xampinyó, la seva textura és densa i ferma i el seu sabor molt intens, picant i fort.

FORMAT 60 gr.

CONSUM PREFERENT 24 dies

FORMAT 6u/caixa

Petit Delice Xavier David

8525

Gilly-les-Citeaux, França

Formatge elaborat amb llet pasteuritzada de vaca.

Especialitat de formatge de pasta tova de llet de vaca provinent de Borgonya. Aquest típic formatge de vinya, se subministra en una bonica caixa de fusta on es refina durant 6 dies. Si ho desitja, pot deixar-lo madurar més temps dins la caixa de fusta, aleshores s'aconsegueix una pasta encara més cremosa. Gust cremós que recorda a la nata i és lleugerament aspre.

FORMAT 200 gr.

CONSUM PREFERENT 28 dies

FORMAT 6u/caixa

FORMAT INDIVIDUAL



Comte Marcel Petite Reserve 20M

8373

Granges Narboz, França

Formatge elaborat amb llet crua de vaca. Suau i delicat, la seva pasta és molt fina, amb una lleugera cristallització i mantegosa. Sabor subtil, afruitat, amb un toc madur mineral. És un formatge únic per a una taula senzilla i elegant. El **Comté Reserve** és la delicada expressió de la maduració en un ambient natural. Formatge de pasta dura cuita. Maduració mínima de 20 mesos.

FORMAT 36 kg.

CONSUM PREFERENT 83 dies

Maison Marcel Petit

La **Maison Marcel Petite** compta amb una història de cinc generacions madurant comtes al cor de les muntanyes del Jura.

El saber fer, els valors i la passió per la feina s'han transmès meticulosament de pares a fills ha fet que aquesta petita empresa s'hagi convertit en una de les empreses de maduració de formatges més conegudes de França i del món.

Fourme Ambert Trademotion

8386

Auvernia, França

Tot i que el Fourme es pot fer amb llet pasteuritzada, Fourme Ambert Trademotion, s'elabora amb llet crua de vaca. Es tracta d'un formatge blau, molt suau, delicat i cremós. La seva pasta és entreverada, crua i no està premsada. Presenta l'escorça típica d'aquesta mena de formatges, fina, seca i amb floridura.

FORMAT 2,5 kg.



Fromagerie du Livarfois

La història d'aquesta formatgeria es remunta a tres generacions enrere. Des dels inicis els de la seva creació es va especialitzar en la producció de formatges per fer raclette i formatges AOP de la regió (Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne). Per l'elaboració dels seus formatges només utilitzen la llet de les vaques de la seva província.

Le Barisien Triple creme cru

8524

Cousances Les Triconville, France

Le Barisien és un formatge autèntic de llet crua de vaca, cremós: un triple crema, modelat amb cullerot.

Després del modelatge manual, els formatges salen lleugerament els formatges i es deixen madurar sobre palla. La seva característica escorça blanca, triga uns catorze dies a desenvolupar-se.

A continuació, els formatges s'envasen i se sotmeten a un procés de maduració en fred d'uns 15 dies per obtenir la textura cremosa i molt untuosa. La llet crua proporciona l'inconfusible gust d'avellana i a crema fresca. Elaborat segons el mètode tradicional que es fa servir per tallar la quallada a mà.

FORMAT 550 gr.

4u/caixa

CONSUM PREFERENT 32 dies

FORMAT INDIVIDUAL



Le petit Boyard

8528



Verruyes, França

Le Petit Boyard és un formatge de cabra artesà, elaborat amb llet crua de cabra.

La seva forma és una rèplica de la famosa fortificació "**Fort Boyard**", situada a Charente Maritime. Per elaborar aquest formatge, la formatgeria **Gâtine** ha encarregat els motlles a mida.

El formatge està recobert amb un petit borrissol blanc i compta amb una maduració de cinc dies.

FORMAT 140 gr.

8u/caixa

CONSUM PREFERENT 33 dies



St. Marcellin Xavier Favid - Gres

8526

Romans Sur Isere, França

Per produir aquest formatge s'utilitza llet de vaca termitzada i s'elabora segons la metodologia tradicional. L'escorça blanca un xic groguenca recobreix un formatge cremós, gairebé líquid, amb una fina aroma de fruits secs.

Maduració de 28 dies.

FORMAT 80 gr/u (pes net)

6u/caixa

CONSUM PREFERENT 33 dies

FORMAT 6u/caixa

Brebirousse d'Argental

8531

Pelusin, França

Formatge de pasta tova elaborat amb llet pasteuritzada d'ovella. És originari de la regió del **Lyonnais**. Es tracta d'un formatge molt cremós que s'unta molt bé. Durant la maduració d'uns 12 dies, la seva escorça es renta dues vegades amb aigua salada, aquest és el motiu pel qual adquireix tonalitats ataronjades. L'escorça és comestible i el gust del formatge és afruitat.

Formatge apte per a persones intolerants a la lactosa.

FORMAT 1 kg.

CONSUM PREFERENT 32 dies



Vacherousse Argental

8530

Belley, França

Formatge tou fet amb llet pasteuritzada de vaca i elaborat amb el mètode de la ultrafiltració. Es tracta d'una nova tècnica desenvolupada per l'INRA (Institut Nacional Francès de Recerca Agronòmica). Igual que a la pasteurització tradicional, consisteix a eliminar de la llet tots els patògens, però en comptes de fer-ho mitjançant tractament tèrmic, es fa utilitzant un filtre. Durant la maduració de 2 setmanes es desenvolupa una escorça amb floridura blanca.

Formatge apte per a persones intolerants a la lactosa.

FORMAT 2 kg.

CONSUM PREFERENT 32 dies



Chevre d'Argental

8532

Pelusin, França

Formatge elaborat amb llet pasturitzada de cabra. La seva és pasta tova. Presenta una escorça blanca amb floridura. Originari de la regió francesa del Lyonnais. Sabor cremós i suau. Com més maduri el formatge, més untuosa, cremosa i llesta per untar es fa la massa. Maduració de catorze dies.

Formatge apte per a persones intolerants a la lactosa.

FORMAT 1 kg.

CONSUM PREFERENT 32 dies



Moliterno al Tartufo

8529

Sardenya, Itàlia

Formatge de pasta dura de llet pasteuritzada d'ovella i tòfona negra (Tuber Aestivum, 5% tòfones). Després d'unamaduració de 4 mesos, al **Moliterno** se li insereixen lentament tòfones negres, que es poden percebre a les venes del formatge. Maduració mínim 4 mesos.

FORMAT 5 kg.

CONSUM PREFERENT 60 dies



Gutshofer Chevre 3 Monate

8533

Holanda, Regió de Twente

Pasta premsada semitova. Elaborat amb llet crua de cabra. La seva escorça és natural i es frega amb caramel.

Maduració almenys 3 mesos. Es tracta d'un formatge amb un punt picant i lleugerament salat molt agradable.

FORMAT 4 kg.

CONSUM PREFERENT 30 dies



Feta “Bota”



8387

Mouzaki Karditsa, Grècia

Feta DOP és un formatge elaborat amb llet pasteuritzada d'ovella (85%) i cabra (15%). Madurat durant 2 mesos en bota de roure. Juntament amb Kissas, el **Feta DOP** s'ha convertit en un dels formatges més exitosos del nostre catàleg. Es tracta d'un producte excepcional per la seva història, per la tradició i per les terres d'on procedeix i, per descomptat, pel seu sabor tan peculiar. La seva presentació és innovadora i proporciona un toc autèntic allà on es col·loqui.

FORMAT 4 kg.

CONSUM PREFERENT 90 dies



“Cheesepeante Jacorba et vol oferir una acurada i excepcional selecció de formatges internacionals elaborats de manera artesanal. Desitgem que els gaudeixis”

Jacorba

molt a prop teu



jacorba@jacorba.com
www.jacorba.com

JACORBA S.L.U. OFICINES I MAGATZEM
CARRER DOCTOR FERRAN 6
P.I. LES VIVES
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET