



CAL CANTARÉ

FORMATGERIA



La Formatgeria Cal Cantaré és una petita formatgeria artesana, en funcionament des del setembre del 2020. Es troba al bell mig de Santpedor, en un antic celler, un espai restaurat per poder-hi elaborar i madurar més de 10 tipus de formatges diferents, matons i iogurts. Des de fa un temps hem tancat el cercle produint-nos el nostre propi ferratge per alimentar les nostres cabres i així produir la millor llet i alhora, millorar la nostra producció.

A partir d'ara, Cal Cantaré, s'uneix a Gexlocker per fer-vos arribar productes artesanals, de proximitat i de qualitat.

Per iniciar aquesta col·laboració, us oferim el següent lot de productes:

- **1 Formatge Petricó** (180 g aprox.) és una làctica de pasta tova, elaborat amb llet crua de cabra. Té una maduració d'uns 10/15 dies. Destaca per una acidesa modera.
- **Formatge Bruc** (cunya de 300 g arpox). És un formatge semicurat elaborat amb llet crua de cabra. Té uns dos mesos de maduració. La seva escorça és florida i a l'interior, la seva pasta és ferma i lleugerament cremosa.
- **1 iogurt** d'ovella de 180 g.
- **1 iogurt** de cabra de 180 g.
- **1 mató** de cabra de 250 g.

El preu d'aquest lot és de **32€**

Podeu fer les vostre comandes fins el dilluns al vespre via Whatsapp i es serviran al llarg de la mateixa setmana.

667 43 69 49

Gràcies per confiar en nosaltres.



@cal_cantare_formatgeria

