

MATÓ I FORMATGE FRESC

PASTORET
LA SEGARRA
· FAMILIA PONT ·

- El **FORMATGE FRESC** s'obté per acidificació làctica. No es sotmet a cap procés de maduració.
- El **MATÓ** és un tipus de formatge fresc amb menys greix que els altres formatges. Es fabrica fent bullir la llet i coagulant-la amb un element vegetal, suc de llimona o quall animal.

El mató és un producte típic de la gastronomia catalana i la seva elaboració està molt arrelada als orígens de Pastoret. A Pastoret l'elaboren perquè tingui una textura suau i esponjosa i un fi paladar de llet.

MATÓ I FORMATGE FRESC

PASTORET
LA SEGARRA
· FAMILIA PONT ·

SEGELL PASTORET

- Pastoret elabora productes làctics artesans i treballa perquè cada un d'ells sigui un motiu de sorpresa i plaer:
 - ✓ Productes de **màxima qualitat**.
 - ✓ **Processos artesans** d'elaboració per a mantenir sabors i textures.
 - ✓ **Innovació** en el desenvolupament de productes.



RECEPTES

- Encenalls d'albergínia brassejada amb mató Pastoret.
- Amanida de poma, formatge fresc Pastoret i préssec.