

# MATÓ Y QUESO FRESCO

**PASTORET**  
LA SEGARRA  
· FAMILIA PONT ·

- El **QUESO FRESCO** se obtiene por acidificación láctea. No se somete a ningún proceso de maduración.
- El **MATÓ** es un tipo de queso fresco con menos grasa que otros quesos. Se fabrica haciendo hervir la leche y coagulándola con un elemento vegetal, zumo de limón o cuajo animal.
- El mató es un producto típico de la gastronomía catalana y su elaboración está muy arraigada a los orígenes de Pastoret. En Pastoret lo elaboran para que tenga una textura suave y esponjosa y un fino paladar de leche.

# MATÓ Y QUESO FRESCO

**PASTORET**  
LA SEGARRA  
· FAMILIA PONT ·

## SELLO PASTORET

- Pastoret elabora productos lácteos artesanos y trabaja para que cada uno de ellos sea motivo de sorpresa y de placer:
  - ✓ Productos de **máxima calidad**.
  - ✓ **Procesos artesanos** de elaboración para mantener sabores y texturas.
  - ✓ **Innovación** en el desarrollo de productos.



### RECETAS

- Virutas de berenjena braseada con mató Pastoret.
- Ensalada de manzana, queso fresco Pastoret y melocotón