

INFORMACIÓ DELS FORMATGES I VINS TASTATS EN L'ACTIVITAT DE TASTAEMOCIONS

FORMATGES	VINS
<p>El Put Llet crua de vaca, Pasta tova. Pell florida Formatgeria Le Bolut. Galliners (Pla de l'Estany)</p>	<p>Babalà 2016 60% Carinyena blanca, 40% muscat Celler Coop. d'Espolla (Alt Empordà)</p>
<p>El Botàs Llet crua de vaca. Pasta semi. Pell rentada. Formatgeria Molí de Ger. Ger (Cerdanya)</p>	<p>Més Que Paraules Blanc 2016 Sauvignon Blanc, Chardonnay y Picapoll Celler Més Que Paraules (DO Catalunya)</p>
<p>El Tou dels Cadells Llet crua de cabra. Pasta tova. Pell florida. Formatgeria de Veciana. Veciana (Anoia)</p>	<p>Sepo 2016 100% Pansa Blanca Celler Raventós d'Alella (DO Alella)</p>
<p>Serrat de Cabra Llet crua de cabra. Pasta premsada. Pell natural Formatgeria d'Espinelves. Espinelves (Vallès Oriental)</p>	<p>Grapus 2015 100% Chardonnay fermentat en barrica Cellers Covides (DO Penedès)</p>
<p>El Tou Madurat amb Fongs Llet crua d'ovella. Pasta tova. Pell florida. Formatgeria Casa Mateu. Surp (Pallars Sobirà)</p>	<p>Copos Blanc 2016 100% garnatxa blanca Cellers Unió (DO Terra Alta)</p>
<p>El Puif Rústic Llet crua d'ovella. Pasta tova. Pell florida. Formatgeria Valette. Sant Llorenç de Morunys (Solsonès)</p>	<p>Cava OH! Brut Macabeu, xarel·lo, parellada Caves Freixa Rigau (DO CAVA)</p>