



· MAS EL GARET ·

TONA · OSONA



CATÀLEG 2024

Formatge de cabra i vaca,  
artesà i ecològic





·MAS EL GARET·

TONA · OSONA

# El nostre formatge neix de la terra

## **ARTESANS**

Elaborem els nostres productes de manera artesanal, així aconseguim que cada producte sigui únic. Cuidem cada detall per obtenir un producte final de la màxima qualitat.

## **ECOLÒGICS**

Comptem amb un procés d'elaboració totalment ecològic. Creiem que és la millor manera per aconseguir un producte de màxima qualitat i, alhora, produir de manera sostenible, respectant el medi ambient i procurant pel benestar animal. Ens avala el certificat CCPAE

## **DE PROXIMITAT**

Apostem pel nostre territori. Tots els nostres productes s'elaboren amb llet procedent del sector del cabrum de llet català, amb el segell de Llet de Cabres Catalanes.



# Cabra ecològic



# Formatges frescos i tendres

## FORMATGE

# fresc



Formatge fresc i natural, produït i preparat el mateix dia per tal de ser el màxim fresc possible. Caracteritzat per una textura fresca i agradable, de gust suau i lleugerament dolç per la procedència de la llet de cabra. Llueix un color blanc pur i és un formatge humit, senyal de la seva frescor.

### A la cuina

Combina perfecte en amanides o per fer pastissos de formatge.

### Recomanacions

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar el formatge entre 4 i 8°C.
- S'aconsella menjar-lo a talls quadrats.

## FORMATS DISPONIBLES

2,200 kg.  
0,250 kg.



FORMATGE

# tendre



Formatge de pasta tova i cremosa, de gust suau i agradable amb tonalitats dolces procedents de la llet de cabra. El seu tall és de color blanc pur. La seva suavitat el fa ser un formatge ideal per a tots els públics.

**A la cuina**

Perfecte en amanides, per farcir o per picar en qualsevol moment del dia.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar el formatge entre 4 i 8°C.
- Per degustar-lo s'aconsella tallar-lo a làmines de l'escorça fins a l'interior.

FORMATS DISPONIBLES

- Sencer 0,500 kg.
- Mig 0,250 kg.
- Porció 0,180 kg.



FORMATGE

# tendre baix en sal



Formatge de pasta tova i cremosa, de gust suau i agradable amb tonalitats dolces procedents de la llet de cabra. El seu tall és de color blanc pur. La seva suavitat el fa ser un formatge ideal per a tots els públics. Conté menys sal que un formatge tendre.

**A la cuina**

Queda molt bé en amanides o per a les postres acompanyat de melmelada.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar el formatge entre 4 i 8°C.

FORMATS DISPONIBLES

- Sencer 0,500 kg.
- Mig 0,250 kg.



# Formatges aromàtics

## FORMATGE A LES

# fines herbes

Un formatge aromàtic, envoltat de delicades herbes aromàtiques cultivades de manera ecològica, entre les quals destaca, per damunt de totes, la sajolida. És un formatge tendre, suau i cremós. El seu interior és blanc reflectint la puresa de la llet de cabra. La seva pasta és tancada i tova.

### A la cuina

El formatge ideal per a les taules de formatges, per esmorzar i per acompanyar qualsevol moment del dia.

### Recomanacions

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar entre 4 i 8°C.
- Mantenir l'escorça del formatge per notar el gust més aromàtic de les fines herbes amb el formatge.
- Menjar a talls prims, des de l'escorça fins a l'interior.



### FORMATS DISPONIBLES

Sencer 0,500 kg.  
Mig 0,250 kg.  
Porció 0,180 kg.



FORMATGE AL

# pebre negre



La potència del pebre negre de l'escorça del formatge contrasta amb la suavitat del seu interior. El Pebre Negre és un formatge amb personalitat intensa i aromàtica. Quan es talla ofereix un color blanc trencat i una textura mantegosa que es fon a la boca.

**A la cuina**

Perfecte per acompanyar una escalivada o una carn vermella, també per gratinar.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar el formatge entre 4 i 8°C.
- Barrejar una part de l'escorça amb el formatge per notar el gust característic del formatge i el pebre negre.
- Deixar desfer el formatge dins la boca per tal d'intensificar la barreja del pebre negre amb el formatge.



**FORMATS DISPONIBLES**

- Sencer 0,500 kg.
- Mig 0,250 kg.
- Porció 0,180 kg.



FORMATGE AL

# romaní



El Romaní és un formatge aromàtic que, com el seu nom indica, està cobert de romaní per l'escorça. L'interior és tendre, de textura delicada i de color blanc compacte. El seu gust és suau i agradable.

**A la cuina**

Ideal per complementar una fusta de formatges, en amanides i per acompanyar.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar el formatge entre 4 i 8°C.
- Mantenir l'escorça del formatge per notar el gust més aromàtic del romaní amb el formatge.
- Menjar el formatge a talls prims, des de l'escorça fins a l'interior.



**FORMATS DISPONIBLES**

- Sencer 0,500 kg.
- Mig 0,250 kg.
- Porció 0,180 kg.





# Formatges madurats



## FORMATGE

# garrotxa

El Garrotxa és un clàssic, de maduració pausada i tranquil·la, durant un mínim de 6 setmanes. Fregat diàriament per aconseguir una floridura en l'escorça igual a tot al formatge. Desprèn aromes humides de sotabosc que ens transporten als boscos de Catalunya. Ens sorprèn amb el seu gust suau, agradable i persistent que convida a repetir. Ideal per a tots els paladars.

### A la cuina

El formatge ideal per a les fustes de formatge variades, per combinar amb embotits i, també, com a ingredient complementari d'una amanida.

### Recomanacions

- Conservar entre 6 i 12°C.
- Saborejar el formatge tallat a daus o a làmines per gaudir del seu millor gust.



## FORMATS DISPONIBLES

0,440 kg.



## FORMATGE

## madurat



Un formatge de cabra de maduració lenta i pausada d'un mínim de 10 setmanes. El seu format petit (440 g) permet mantenir la cremositat a l'interior, tot i tenir una textura tancada a causa de la seva maduració. Aquests factors fan que sigui un formatge de gust potent i complex amb un retrogust llarg i persistent. Ideal per als més sibarites.

**A la cuina**

Perfecte per elaborar una taula de formatges acompanyada de codony i un bon vi. Ideal per picar a qualsevol moment del dia.

**Recomanacions**

- Conservar entre 8 i 12°C.
- Tallar a daus o a làmines per notar el gust més intens del formatge.



## FORMATS DISPONIBLES

0,400 kg.



## FORMATGE

## garet gran



El Garet Gran és el formatge madurat per excel·lència. Compta amb una maduració mínima de 6 mesos, lenta i cuidada. Girat i fregat al llarg de la seva afinació per aconseguir la textura trencadissa a l'interior i en tot el formatge. És gustós, però refinat, amb tonalitats dolces causades per la llet de cabra.

**A la cuina**

Perfecte per elaborar una taula de formatges acompanyada d'un bon vi, ratllat en plats elaborats o per gaudir-lo en reunions i trobades familiars.

**Recomanacions**

- En format 180 g, obrir la bossa de formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar entre 8 i 12°C.
- Menjar el formatge a daus o a làmines per experimentar el seu gust més intens.



## FORMATS DISPONIBLES

Sencer 2,500 kg.  
Porció 0,430 kg.





si tens una  
bona llet,  
tens un  
bon formatge

# Vaca ecològic



## FORMATGE DE VACA

## el traginer



El Traginer és un formatge agradable, suau i tendre, amb una textura mantegosa i cremosa. Gràcies a la seva suavitat, el formatge és apte per a tots els públics, des dels apassionats del formatge fins als consumidors més ocasionals.

**A la cuina**

Un formatge ideal per a una amanida, per fer un gratinat o per picar en qualsevol moment del dia.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del seu consum.
- Conservar entre 4 i 8°C.
- Consumir la porció tallada i la resta embolicar-la.
- Degustar-lo tallat a daus.

## FORMATS DISPONIBLES

0,500 kg.



## FORMATGE DE VACA I CABRA

## el torrat



El Torrat és un formatge sorprenent, elaborat amb la singularitat de la llet de vaca (80 %) i de cabra (20%). Fregat amb ratafia per crear una textura tancada. És un formatge madurat que destaca pel seu gust i per la seva sumptuositat que fa descobrir lentament el seu singular caràcter. El tall presenta un interior groguenc, per la presència de la llet de vaca.

**A la cuina**

Ideal per fer una taula de formatges o per acompanyar en qualsevol àpat.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar entre 4 i 8°C.

## FORMATS DISPONIBLES

Sencer 2,400 kg.  
Porció 0,250 kg.



# Làctics



# iogurt

## DE CABRA



Iogurt de cabra elaborat amb llet fresca i ecològica de qualitat i ferments làctics. Producte de textura cremosa i de baixa acidesa, més digerible. Gust suau.

### A la cuina

Producte ideal per prendre en un esmorzar, berenar o com a postres després d'un àpat.

### Recomanacions

- Conservar entre 0-4°C.

### FORMATS DISPONIBLES

0,125 kg. x 2



# quefir

## DE CABRA



Quefir ecològic de cabra, amb notes de llet fresques. La seva textura cremosa i la baixa acidesa li dona un sabor suau.

### A la cuina

El quefir es pot gaudir en un esmorzar, per berenar o com a postres.

### Recomanacions

- Conservar entre 0-4°C.

### FORMATS DISPONIBLES

0,125 kg. x 2



# brossat

## DE CABRA



El Brossat té la textura com un mató, però amb un gust molt més suau, ja que no s'elabora amb llet, sinó amb xerigot. Té un elevat grau de digestibilitat; és recomanat per a persones amb sistemes immunitaris dèbils o amb dificultats digestives. Producte làctic fresc i dolç.

### A la cuina

Producte ideal per prendre en un esmorzar, berenar o com a postres després d'un àpat.

### Recomanacions

- Conservar entre 0-4°C.

---

## FORMATS DISPONIBLES

0,110 kg. x 2  
0,270 kg. per encàrrec.



# mató

## DE CABRA



El mató és un producte gustós i consistent, reconegut a la gastronomia catalana.

### A la cuina

Producte ideal per prendre en un esmorzar, berenar o com a postres després d'un àpat.

### Recomanacions

- Conservar entre 0-4°C.

---

## FORMATS DISPONIBLES

0,110 kg. x 2  
1 kg. per encàrrec.







# Llet

## DE CABRA

Llet de cabra, ecològica, fresca, pasteuritzada i envasada al moment per tal de conservar la màxima frescor i el bon gust. Es caracteritza per no ser homogeneïtzada, fet que conserva tota la textura i propietats dels greixos i proteïnes de la llet. La seva caducitat és de vuit dies.

### Recomanacions

- Ideal per prendre-la sola, però també amb el cafè o acompanyada de qualsevol altre ingredient. És un producte per a qualsevol moment del dia.
- Conservar entre 0 i 4°C.

## FORMATS DISPONIBLES



En col·laboració



## FORMATGE TENDRE DE VACA I CABRA

## territori



Formatge amb la singularitat que conté el 80% de llet de vaca i el 20% de llet de cabra. La barreja de les dues llet fa que sigui un formatge intens, però alhora tendre, de gust suau i agradable. Quan es talla, el formatge presenta un color groguenc per la presència de la llet de vaca.

**A la cuina**

És un formatge ideal per fondre, a daus en amanides o a làmines per entrepans i acompanyaments.

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar entre 4 i 8°C.
- Menjar el formatge a daus o a làmines.

## FORMATS DISPONIBLES

Barra 2,000 kg.

Porció 0,230 kg.



## FORMATGE DE CABRA

## il·lusió



L'Il·lusió és un formatge tendre, suau i mantegós. Presenta un interior de color blanc i amb una textura tancada i cremosa. Les seves propietats fan que sigui un formatge humit, senyal de la seva frescor. Sense additius i amb un gust per a tots els paladars, és ideal per consumir-lo en el dia a dia.

És un formatge solidari que va néixer per donar suport a la ramaderia de cabrum catalana que no podia vendre la llet a causa de la crisi de la Covid-19.

**A la cuina**

Es pot gaudir a talls dins de l'entrepà, a daus en una amanida, en un rotllet amb pernil dolç...

**Recomanacions**

- Obrir la bossa del formatge 10 minuts abans del consum.
- Conservar entre 4 i 8°C.
- Tallar-lo a làmines o a daus per degustar-lo millor.

## FORMATS DISPONIBLES

Barra 2,000 kg.

Porció 0,250 kg.





· MAS EL GARET ·

TONA · OSONA

**FORMATGES MAS EL GARET**

Mas el Garet s/n, 08551 Tona  
Tel. 93 812 58 81 – Fax 93 116 52 96  
formatges@maselgaret.cat

maselgaret.cat 