



Formatgeria Mogent



Formatges, iogurts, i altres productes derivats de la llet de vaca i de cabra.

Adreça

Ctra de Cardedeu a Cànoves
km 2
Sant Antoni de Vilamajor
938460024 / 938712450
mogent@mogent.com

Descripció

Som una explotació familiar de Sant Antoni de Vilamajor dedicada a la producció i comercialització de productes derivats de la llet de vaca i de la llet de cabra. Tenim una cabana d'unes 150 vaques lleteres i pel que fa a la llet de cabra l'adquirim a ramaders de la zona. ió lletera en exclusiva a l'elaboració de productes per al consum final. Complementa la seva oferta de formatges de llet de vaca amb els de llet de cabra, així com el mató i el formatge fresc.

Fotografies

> Àlbum de Fotos

PDF per impressió

Els Productes



Formatge Garrotxa

consultar

És un formatge de pasta tova lleugerament premsada. Elaborat amb llet sencera pasteuritzada de cabra, ferments làctics, quall i sal. Sense conservants ni additius.



Mató de vaca

consultar

S'elabora amb llet sencera pasteuritzada de vaca de la munyida del mateix dia. És un producte delicadíssim que ens porta el record del sabor de la llet fresca.



Formatge Fresc de Vaca

consultar

Elaborat amb llet sencera de vaca pasteuritzada. Es qualla a l'estil tradicional i s'escorre simplement sense cap mena de premsat. Això el fa tou i amorós.



Mató de cabra

[consultar](#)

Elaborat amb llet sencera pasteuritzada de cabra i quall. Sense conservants ni additius.



Formatge Fresc de cabra

[consultar](#)

Elaborat amb llet sencera pasteuritzada de cabra, quall i sal. Sense conservants ni additius.



logurt de cabra

[consultar](#)

Elaborat amb llet pura de cabra, sencera pasteuritzada, manté la dolcesa i la cremositat pròpies d'aquesta llet.



Formatge amb oli d'oliva

[consultar](#)

Elaborat amb quallada àcida i macerat en oli d'oliva pur i herbes aromàtiques. Sense conservants ni additius.