Gastronomia

Artesania alimentària

Formatge fresc de vaca, cabra i ovella la Tossa

S'elabora amb llet pasteuritzada de vaca, cabra o ovella a la qual s'hi afegeix quall i clorur càlcic a una temperatura de 30-36º C. La formació de la quallada dura com a mínim mitja hora, i mai un temps gaire llarg, ja que es vol obtenir una quallada compacta però no dura.



