



## NUESTROS QUESOS DE CABRA

*Un aroma excepcional*

OUR GOAT CHEESES

*An exceptional aroma*





## NUESTROS QUESOS DE CABRA

*Un aroma excepcional*

Los quesos de leche de cabra de El Valle de Almodóvar se elaboran siguiendo antiguas recetas artesanas. Sin prisas. Para que cada pieza consiga su punto óptimo de maduración. Y desarrolle ese aroma y ese sabor inconfundible. Una textura cremosa que destaca por su fondo delicadamente salado.

El Valle de Almodóvar's goat cheeses are made following traditional recipes. Slowly. So that each piece reaches peak ripeness. And so that it develops its unmistakable aroma and flavour. A creamy texture that stands out for its delicately salted background notes.

# 07

QUESO DE CABRA ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA  
**TIERNO**  
CURACIÓN MEDIA  
20 DÍAS



**P.**  
PASTEURIZADA

	 <b>PIEZA ENTERA</b> 3Kg (aprox.)	 <b>PIEZA ENTERA AL VACÍO</b> 3Kg (aprox.)	 <b>MEDIA PIEZA</b> 1,5Kg (aprox.)	 <b>PIEZA ENTERA MINI</b> 850g	 <b>CUÑA AL VACÍO</b> 210g	 <b>CORTADO EN CUÑAS</b> 210g
UDS/CAJA	2	2	4	6	18	12
CAJAS/PALET	50	50	50	49	72	72

# 26

REDUCIDO EN SAL

QUESO DE CABRA ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA  
**TIERNO**  
CURACIÓN MEDIA  
20 DÍAS



**P.**  
PASTEURIZADA

	 <b>PIEZA ENTERA AL VACÍO</b> 3Kg (aprox.)	 <b>CUÑA AL VACÍO</b> 210g
UDS/CAJA	2	18
CAJAS/PALET	50	72

# 21

QUESO DE CABRA ELABORADO CON LECHE CRUDA  
**CRUDO**  
CURACIÓN MEDIA  
150 DÍAS



**C.**  
CRUDA

	 <b>PIEZA ENTERA</b> 3Kg (aprox.)	 <b>MEDIA PIEZA</b> 1,5Kg (aprox.)	 <b>CUÑA AL VACÍO</b> 210g
UDS/CAJA	2	4	18
CAJAS/PALET	50	50	72



# 25

RESERVA DE FAMILIA

QUESO DE CABRA ELABORADO CON LECHE CRUDA  
**VIEJO**  
CURACIÓN MÍNIMA  
180 DÍAS



**C.**  
CRUDA

	 <b>PIEZA ENTERA</b> 3Kg (aprox.)
UDS/CAJA	2
CAJAS/PALET	50