

La cultura del formatge artesaà, a les teves mans

CATÀLEG | 2025



Descobreix més
escanejant el QR!



ESCOLLIR ARTESANIA, PRODUCTE DE proximitat



El perquè del projecte s'hi relaciona directament.

Artesania, proximitat i un estil de vida que dóna forma i valor a l'elaboració de formatges artesans.

Segons els experts, el formatge és un producte que completa força bé la nostra dieta mediterrània i aporta un gran valor en gastronomia. Nosaltres, diem molt més que això, perquè tractem el formatge com un tresor. A Avicsa, aquest producte significa **els valors, les històries i l'esforç** que s'amaguen darrere de cada elaboració.

Per això, formem part de **Cheesepeante**, un projecte ric, obert i dinàmic on els formatges artesans tenen el principal protagonisme. Aquest projecte és el que s'encarrega de presentar les elaboracions d'un conjunt de petites **formatgeries artesanes** amb identitat pròpia i amb una història darrere de cada formatge, de cada persona.

Des d'Avicsa, defensem aquestes petites produccions i la seva proximitat, ja que s'elaboren amb processos manuals i amb **llet KMO**, ja sigui de ramats propis o de granges properes. Amb tot això,

el resultat en les peces làctiques són formatges referents en cada tipologia.

Amb Cheesepeante, també hem viatjat i descobert diferents llocs relacionats amb el formatge, com fires i mostres gastronòmiques, amb l'objectiu de trobar, conèixer i compartir opinions amb grans professionals del sector. I ens hem adonat que és un gran privilegi tenir tots aquests formatges i poder oferir i compartir l'experiència amb tots vosaltres.

**Benvinguts/des
a la nostra cultura
i comunitat formatgera!**



*Farcell blanc,
de llet pasteuritzada de cabra i
en format de 2kg.*



Pots consultar més
informació al nostre
Instagram:

@cheesepeanteavicsa

Coneixes el procés d'elaboració dels formatges artesans?

Mestres artesans que respecten el cicle natural dels animals, amb llet de proximitat i processos manuals per a cada peça. Són algunes de les característiques dels formatges que formen part de **Cheesepeante**, únics i exclusius per a la teva oferta gastronòmica.



**Llegeix-ho
tot aquí!**

maridatges

Maridatges entre formatges artesans i begudes del nostre celler, creats pel nostre sumiller Javier Campo. A més, també tens l'oportunitat de rebre **assessorament exclusiu** per a tu i adaptat 100% a la teva carta. Tot per una oferta gastronòmica única i diferent. Aquests **maridatges** i altres continguts, a la nostra revista!



**Consulta-la aquí!
www.avicsa.com**



TAULES DE FORMATGE tallades

També tens la possibilitat de tenir els formatges tallats, ideals per a les teves taules, tapes o els teus esdeveniments.

125gr, 150gr o 500gr



(8197) TABLA QUESOS CATALANA "SENTIMENT" 125GR

Taula de formatges de 5 varietats de 25 g cadascuna. Inclou els formatges Altejó, Garrotxa, Serrat, Maó i Blau Ceretà.



(8198) TABLA QUESOS "FROMMELIER" 150 G

Taula de formatges de 5 varietats de 30 g cadascuna. Inclou els formatges Morbier, Campoveja trufat, 4 picos, Grana Padano, Shropshire.



Cada safata de formatge tallada de 500gr, s'elabora amb talls d'entre 5 i 10 gr per formatge, equivalent a uns **60gr de formatge per persona**.

Previsió mínima de comanda amb les safates de 500gr:

10 dies abans de l'esdeveniment

novetat

- (8820) BANDEJA 500 GR CORT. 5/10G QUESO MORBIER MARCEL PETIT
- (8821) BANDEJA 500 GR CORT. 5/10G QUESO BLUE SHROPSHIRE
- (8823) BANDEJA 500 GR CORT. 5/10G QUESO GOUDA ACEITUNA Y TOMATE
- (8824) BANDEJA 500 GR CORT. 5/10G QUESO PESEBRE CURADO
- (8825) BANDEJA 500 GR. CORT. 5/10G QUESO TRUFADO CAMPOVEJA
- (8828) BANDEJA 500 GR. CORT. 5/10G QUESO GRUYERE AOP 18M
- (8829) BANDEJA 500 GR. CORT 5/10G QUESO D.O. MAHON SEMICURADO



Formatges de vaca



(7299) FERMIÓ ECOLÒGIC - FORMATGES LA BALDA

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 125 g

Coagulació: Àcid-làctica **Quall:** Animal

Maduració: 10 dies des de la sortida de fàbrica. Consum preferent de 8 setmanes. Consum recomanat durant les últimes 4 setmanes.

Origen: Vall de Llèmena (Girona)

Es tracta d'un formatge de pasta tova molt cremosa, de pell florida blanca i caràcter làctic. És semblant al Saint Marcellon francès i, a mesura que madura, va passant de cremós a líquat, aconseguint un sabor molt més pronunciat.



(8084) GOLANY ECOLÒGIC - FORMATGES LA BALDA

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** Peça de 300 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal

Maduració: 30 dies aprox.

Origen: Vall de Llèmena (Girona)

Podria dir-se que és com un "reblochon" català. És un formatge de pasta tova i escorça mixta (florida i rentada). La pasta és groguenca, té una textura cremosa i untuosa, la qual, amb el temps, va proteolitzant fins que arribar a líquar-se.



(7393) PUIGPEDRÓS - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 500 g

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: mínim 2 mesos

Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge d'escorça rentada, de coloració taronja, amb una olor intensa i matisos florals a la pasta que la llet li transmet. La seva textura i sabor afavoreixen un gust llarg i persistent en boca al final. És ideal per companyar-lo amb fruits secs, fruita o amb un vi Sauvignon Blanc.



(9099) (8986) GERA (RACLETTE) 8KG // 1/2 4 KG - MOLI DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 8 kg i 4kg

Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal

Maduració: 3 mesos

Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge tipus raclette d'escorça rentada amb salmorra, responsable del color ataronjat. És de textura molt suau i cremosa i es fon molt fàcilment sense necessitat d'escalfar-lo, aportant un sabor més aviat intens. És ideal per fondre i utilitzar-lo en hamburgueses, carns, fondue... ja que la seva cremositat és excel·lent.

(9279) FORMATGE ROQUES BLANQUES 500G - MOLI DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 500 g

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 3 mesos

Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge d'escorça natural amb floridura i cendra de sabor intens. És de textura ferma i elàstica, amb un bon equilibri d'acidesa. Presenta aromes làctics, amb tocs de sotabosc força persistents. Es pot acompanyar fàcilment amb fruits secs torrats, pans o amb un vi negre de llarga criança.



(7394) (9469) ALTEJÓ - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 500 g i peça de 2 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: de 4 a 6 mesos

Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge de pasta cuita a 45°C i escorça florida natural, lleugerament elàstic a la boca. Aporta un pronunciat sabor a bolets i a bosc, transmetent així una personalitat molt remarcada de l'entorn on s'elabora. Presenta forats bastant homogenis a la pasta a causa de la seva maduració més llarga dins la càmera.



(9952) QUESO MAHÓN SEMI CURADO 2KG - SON VIVES

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 2 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: entre 2 i 4 mesos

Origen: Ferreries (Menorca)

Formatge típic de Maó de sabor suau, poc salat, de textura cremosa i amb records a mantega fosa i avellana torrada juntament amb la seva elevada intensitat aromàtica. La seva temperatura òptima de consum és de 18-20°C.



(7380) TETILLA DOP GALLEGO - CAMPO CAPELA

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 800 g

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: mínima de 10 dies

Origen: A Coruña (Galícia)

Formatge tendre gras amb D.O. Tetilla; el primer de la D.O. elaborat amb llet crua. El seu sabor és natural de llet amb tocs de iogurt i amb una cremositat molt alta que s'accentua si el formatge està a temperatura ambient. Ideal per consumir amb melmelades, geles o codony.



Internacionals



(6420) (6473) MORBIER - MARCEL PETITE

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 6 kg i 1,5 kg (1/4)

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Entre 3 i 6 mesos

Origen: França

Formatge de pasta més aviat elàstica, que s'identifica ràpidament per la seva capa de cendra a l'interior. Aquest reconegut formatge francès aporta un sabor ric i cremós, suau i amb regust a mantega i nata. S'elabora al petit poble de Morbier, a la zona francesa de Comté.



(6419) COMTE AOP ELEGANCE 12 M - MARCEL PETITE

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: Porció de 3,5 kg aprox.

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Entre 10 i 12 mesos

Origen: França

Formatge francès amb D.O.P, afinat per la prestigiosa formatgeria Marcel Petite, a la regió alpina francesa de Jura, a 2000 metres d'altitud.



(7377) COMTE AOP GELINOTTE "ROUGE" 24 M - SEIGNEMARTIN -

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: Porció de 3,5 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 24 mesos

Origen: França

Formatge francès amb D.O.P, afinat a Nantua, al sud de la regió alpina francesa de Jura. Seignemartin ens ofereix un formatge més potenc que el Marcel Petite, elaborat només amb llet de primavera, on s'obté un formatge amb més caràcter i diferent. Degut a aquest ús de la llet estacional, les maduracions del formatge es compten per nombre d'estius.



(7378) COMTE AOP GELIN. "BLEUE" 36 M

- SEIGNEMARTIN - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 3,5 kg aprox.

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 36 mesos

Origen: França

Els Comtés de 24 mesos més seleccionats es guarden per a una maduració de fins a 12 mesos més, arribant a un total de 36. Es troben sabors més potents, cristal·litzacions de caseïna i amb notes de fruits secs i torrats a causa de la llarga maduració.

(6426) REBLOCHON DE SAVOIE A.O.P FERMIER

500G PACCARD - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 500 gr

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Entre 4 i 5 setmanes

Origen: França

La història d'un Reblochon Paccard comença amb 8-10 dies, quan encara està verd. Així, surt de la granja per arribar a les càmares, cuidant-lo cada dia i donant-li la volta i fregar-lo amb aigua i sal al mateix ritme. Sense dubte, el seu sabor és només comparable amb la seva cremositat i la seva versatilitat.



(8703) QUESO BRIE DE MEAUX 2,8 KG DONGE - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 2,8 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 5-8 setmanes

Origen: França

Es tracta d'un dels formatges francesos més reconeguts, d'una cremositat excel·lent, molt equilibrat i suau. Aporta tocs de sabor a mantega i llet i és ideal consumir-lo a temperatura ambient per potenciar encara més la seva textura.



(8210) QUESO MIMOLETTE VIEILLE - FERMIER - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca

Format de venda: 2,8 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 24 mesos

Origen: França

De pasta densa, seca i ataronjada degut al colorant natural de l'achiot. És de sabor intens amb tons forts i àcids i amb matisos de fruita i avellana torrada. La seva escorça presenta petites cavitats desenvolupades per l'àcar del formatge, causant també del seu aspecte polsós i foradat.



(6422) (6475) GOUDA SABOR ACEITUNAS

Y TOMATE SECO - LANGOED KAAMPS

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 8 kg i 4 kg (1/2)

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Entre 3 i 4 mesos

Origen: Holanda

De formatges gouda holandesos industrials n'hi ha molts, però encara queden granges que treballen per donar la màxima diferenciació de manera artesana. Landgoed Kaamps té ramaderia pròpia de 225 vaques, amb les que elabora els seus formatges. Aquest en concret aporta un sabor remarcant a tomàquet i olives, on s'utilitzen productes naturals, sense conservants ni colorants i amb escorces rentades amb salmorres.





(6425) (6476) GOUDA CON PESTO VERDE - BOER'N TROTS

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 10 kg i 2,5 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: Holanda

Formatge que presenta una potència de sabor i gust a pesto, molt més remarcable i natural si el comparem amb una peça industrial. També aporta tocs florals i una textura molt més suau i untuosa. Pot ser versàtil, així com destacar en qualsevol taula de formatges gràcies al seu color.



(6424) (6478) GOUDA CON CHAMPIÑÓN Y SETAS - BOER'N TROTS

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 4,5 kg i 2 kg (1/2)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: Holanda

Formatge holandès de llet de vaca, untuós i amb sabor de sotabosc degut als trossos que presenta de bolets, castanyers i ceba tendra. S'elabora amb llet de de ramaderia pròpia, potenciant la sostenibilitat i tots els recursos de proximitat.



(6423) (6481) GOUDA CON MIEL MIL FLORES - BOER'N TROTS

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 12 kg i 3 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 6 mesos
Origen: Holanda

Gouda de pasta semidura, el qual aporta matisos dolços a causa del seu rentat amb mel d'acàcia. També amb tocs de sabor a caramel, la seva textura és més trencadissa.



(9225) (9246) QUESO GOUDA MOSTAZA 8KG // 1/4 2KG - VAN'T ERF

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 8 kg i 2 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: Holanda

Formatge gouda de llet crua de vaca amb tocs suaus de sabor a mostassa, present homogèniament a la pasta. és ideal per fondre en hamburgueses o presentar en amanides. El ramat d'on prové la llet està situat a pocs quilòmetres de la formatgeria.



(6739) (8171) EMMENTALER AOP GOTTHELF SLOW FOOD - GOURMINO

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 1/8 de porció de 2-3 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 14 mesos
Origen: Suïssa

Formatge suís de pasta dura amb fermentació propiònica, amb forats rodons de 2 a 4 cm de diàmetre. S'elabora a la muntanya, posant en valor l'Slow Food, i on resta durant 14 mesos en una cova subterrània a 0,5km sota terra. És de llet crua de vaca, amb textura ferma i aroma i sbaor típics de l'Emmental, amb un toc dolç al final.

(6740) GRUYÈRE AOP RESERVA - GOURMINO

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 1/8 de porció de 4 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 18 mesos
Origen: Suïssa

Formatge suís alpí de gust llarg i potent i de textura suau, lleugerament humida i una mica trencadissa. També posa en valor l'Slow Food, amb una maduració lenta a la muntanya i amb els ingredients més naturals i ecològics possible.



(8702) QUESO TALEGGIO 1,8 KG - CASARRIGONI - *Produce d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 1,8 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 2 mesos aprox.
Origen: Itàlia

Formatge que prové de Lombardia, de pasta compacte, fina i suau. Es fon la boca i el seu sabor aporta tocs afruitats i notes d'ametlle torrada, amb un final cremós. Presenta una escorça rentada de color ataronjat fosc i sense esquerdes. És ideal tant per treballar-lo fred com calent.



(8704) QUESO PARMESANO REG. MONTAGNE 24M. CUÑA 2 KG 1/16 - GIORGIO CRAVERO

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: porció de 2 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 24 mesos
Origen: Itàlia

De sabor dolç bastant peculiar, amb notes picants i astringents. Tot i que és un formatge molt curat i amb textura granulosa i seca, presenta una cremositat inusual. D'escorça dura i amb aromes afruitats, de mantega i fruits secs, aquest parmesà granulós i terrós, s'elabora a la formatgeria Giorgio Cravero, de gran prestigi i afinadors de formatges des de 1855.



Formatges blaus



(7395) (9470) BLAU CERETÀ - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 800 g i 5kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 3 mesos

Origen: La Cerdanya (Girona)

Formatge blau cilíndric, amb un sabor suau però intens, no excessivament blavós pel Penicillium. La seva pasta és ferma i untuosa, amb contrapunts picants i salats.



(6411) QUESO CABRALES 2 KG

Tipus de llet: Crua de vaca, cabra i ovella

Format de venda: 2 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Entre 5 i 9 mesos en cova

Origen: Cabrales (Astúries)

D'escorça tova, fina i una mica enganxosa. Es tracta d'un formatge de pasta semi tova, blanc ambre i amb petits ulls verd-blavosos. Aporta un sabor intens però elegant i és molt persistent a la boca.



(8326) CABRALES "EL TEYEDU" 2 KG

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 2 kg

Coagulació: Mixta

Quall: Animal

Maduració: Entre 60 i 120 dies

Origen: Astúries

És un formatge de sabor complex i els seus aromes són a vegetals, fongs i fruits secs. La seva textura és extremadament cremosa, no mostra saporització i el seu gust en boca va augmentant per acabar lleugerament picant i amb un toc amarg agradable i llarg. Es tracta d'un dels formatges més premiats a Espanya.



(9295) QUESO AZUL DE CABRA 2KG - ARGUDO

Tipus de llet: Crua de cabra

Format de venda: 2 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 1 mes

Origen: Màlaga

Formatge elaborat amb llet de ramat propi amb matissos de fongs, bolets i bosc. La seva textura és una mica trencadissa, diferenciant-lo de la certa cremositat que caracteritza els formatges blaus. El Penicillium roqueforti s'introdueix a la pasta de forma manual, i aporta un sabor suau i poc salat.

(6413) (8917) PRIA TRES LECHES AZUL 3,5 KG / 1/2 PEÇA 1,8KG

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella, vaca i cabra

Format de venda: discos de 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica i làctica

Quall: Animal

Maduració: 2 mesos

Origen: Pría (Astúries)

Formatge elaborat amb la barreja de llets d'ovella, vaca i cabra, suaument fumat i amb aromes làctics. És de pasta semi tova, de textura cremosa i molt suau i lleuger al retrogust.



Internacionals

(6421) BLUE SHROPSHIRE - CROPWELL BISHOP CREAMERY

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: Discos d' 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Vegetal

Maduració: 3 mesos

Origen: Anglaterra

Formatge elaborat amb llet sencera de granges de la zona de Nottinghamshire (Anglaterra), de textura cremosa, pasta ataronjada a causa del achiote i amb venes blaves. És similar al clàssic Blue Stilton.



(8701) QUESO STILTON DISCO 1,5 KG - CROPWELL BISHOP

Tipus de llet: Crua de vaca

Format de venda: 1,5 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Mínim 9 setmanes

Origen: Anglaterra

És un formatge de pasta cremosa, amb presència d'aromes i sabor intensos, amb notes de fruits secs i amb punts picants. L'escorça és més aviat gruixuda i el seu interior és de color groguenc on les vetes blaves del Penicilium tenen el protagonisme.



(7592) GORGONZOLA "CUCHARA" CREMOSO

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca

Format de venda: 1/2 de 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Mínim 30 dies

Quall: Animal

Origen: Bèrgamo (Itàlia)

Aquest gorgonzola "dolç de cullera" és una variant tradicional del formatge Gorgonzola DOP, potser més conegut pels consumidors. La seva major quantitat de sèrum fa que la massa sigui més suau, amb un sabor més delicat.



Formatges de cabra



(9042) QUESO CARRAT 400GR CABRA - BAUMA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: 400 gr

Maduració: Mínim 3 setmanes

Origen: Borredà (El Berguedà)

Coagulació: Àcido-làctica

Qual: Animal

El Carrat és un dels primers formatges làctics del país, molt cremós, suau i amb gust de llet i nata. Forma part de les taules de formatges dels millors restaurants i cuiners del país, com Nandu Jubany o Joan Roca. Amb Penicilium a l'escorça que li aporta un notable contrast de sabor.



(9043) (9045) QUESO GARROTXA CABRA - BAUMA 400GR // 1,8KG

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: peces 400 gr o 1,8 kg

Coagulació: Mixta

Maduració: Entre 30 i 45 dies

Qual: Animal i vegetal

Origen: Borredà (El Berguedà)

Formatge de tipus Garrotxa, el qual s'identifica per la seva escorça vellutada, una textura molt cremosa però compacta. El seu sabor recorda a fong i a sotabosc. Destaca d'altres formatges d'aquest tipus per la seva cremositat en boca i per la seva llarga evolució, que pot provocar canvis substancials en textura i sabor.



(5404) (5409) TIMBAL DE CABRA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces d'1,4 kg o 200 gr

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Mínim 3 setmanes

Qual: Animal

Origen: Màlaga

És de pasta tova però consistent, escorça florida, sabor suau i amb lleugeres notes àcides. Presenta una textura cremosa-fudent i un color blanc pàl·lid. Aquesta elaboració de Pere Argudo, pot anar variant segons el temps de maduració, accentuant i potenciant els seus sabors.



(5405) (5410) BRIQUETA DE CABRA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces de 2 kg i 400 gr

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Mínim 1 mes

Qual: Animal

Origen: Màlaga

El Briqueta presenta una escorça florida blanca, amb una pasta untuosa, poc àcida i amb notes làctiques i a mantega. El seu sabor dinàmic evoluciona lentament amb el temps de maduració.

(5406) PASTURA DE CABRA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces de 400 g

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Mínim 2 setmanes

Qual: Animal

Origen: Màlaga

Formatge de pasta molt tova i d'escorça florida, textura fudent i color blanc marfil. El seu sabor és dolç, aromàtic i característic del seu origen caprí.



(5402) (5403) GRIS DE MUNTANYA - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: Peces de 5kg o 1 kg

Coagulació: Mixta (àcid-làctica i també enzimàtica)

Qual: Animal

Maduració: Entre 1 i 2 mesos, segons la mida

Origen: Màlaga

Formatge de pasta premsada i escorça florida grisa natural de les espores de la muntanya. Es tracta d'un típic formatge de muntanya de la vall de Guadalteba, a Campillos (Màlaga). La seva textura és semidura i el seu sabor és intens, amb aromes d'herbes, fruits secs i sotabosc.



(9175) FARCELL BLANC DE CABRA 2KG - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: 2 kg

Coagulació: Mixta (àcid-làctica i també enzimàtica)

Qual: Animal

Maduració: Entre 20 i 30 dies

Origen: Màlaga

Tradicional formatge de tovalló, elàstic, suau i tendre, sota la marca Afinarte. Elaborat per Formatges Argudo, és molt fàcil de menjar i aporta sabors de sotabosc i bolets per la seva escorça florida i a iogurt pel seu interior. Té un tall net i atractiu, està premsat a mà i elaborat amb ingredients i processos molt naturals.



(9294) FARCELL GRIS DE CABRA 2KG - FORMATGES ARGUDO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra malaguenya

Format de venda: 2 kg

Maduració: Entre 30 i 40 dies

Qual: Animal

Coagulació: Mixta

Origen: Màlaga

De la família del Farcell blanc, de Formatges Argudo i sota la marca Afinarte, però amb un mes més de maduració i amb escorça de pell florida gris. És d'intensitat mitjana, de pasta més aviat elàstica i amb un punt salat.



(7302) OLAVIDIA - QUESOS Y BESOS

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra **Format de venda:** 250 g
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** Animal
Maduració: mínim 3 setmanes
Origen: Jaén (Andalucía)

Florit per fora i emblanquinat, contrasta amb un tall que mostra una pasta compacta i travessada per una veta de cendra. La seva textura és molt agradable, cremosa i amb un retrogust llarg i equilibrat. Premiat com el Millor Formatge del Món al World Cheese Awards 2021 i Millor Formatge d'Espanya 2021 al Salón Gourmets de Madrid.

(8421) PICUBESO - QUESOS Y BESOS

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 210 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 60 dies aprox.
Origen: Jaén (Andalucía)

El Picubeso és un formatge madurat, de sabor més aviat intens, tallat a daus, envasat i conservat en oli d'oliva verge extra de la varietat Picual.

(7956) (7957) QUESO FRESCO - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Format de venda: Terrina de 270 g o bossa d'1 kg al buit
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: No **Origen:** El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge que presenta una olor neta i làctica, com de llet cuïta. La seva textura és tova i humida i el seu sabor es net, dolç, lletós i que recorda a cereal maltejat.

(6404) LUNA NUEVA - ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 250 g
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Origen: El Barraco (Ávila)

Formatge de coagulació lenta i llarga, modelat i salat a mà. És de color blanc nacrat i de textura tancada, tova i untuosa. La seva olor és a fong fresc i iogurt.

(6442) LUNA NEGRA - ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec*
(9448) QUESO LUNA NEGRA MINI 150-180G - ELVIRA GARCIA

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: 250g i mini de 150g
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes **Origen:** El Barraco (Ávila)

És igual que el Luna Nueva, amb la diferència que el formatge està recobert amb cendra, creant una capa que protegeix el formatge durant la maduració. Això fa que els seus aromes sumin un toc mineral que remarca les notes caprines i el caràcter àcid del formatge.

(7386) PACK DE 3 LUNAS MINI (NEGRA, ROJA Y NUEVA) - ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 125 g/peça
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** No
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Origen: El Barraco (Ávila)

Pack que inclou els 3 tipus de formatges: Luna Nueva, Luna Negra (recobrimet de cendra) i el Luna Roja (recobrimet de pebre roig).

(7384) BOMBÓN DE IRUELAS TRUFADO - ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 45g x 5u.
Coagulació: Àcid - làctica **Quall:** Si
Maduració: entre 2 i 3 setmanes **Origen:** El Barraco (Ávila)

Bombons de formatge pastats a mà. Textura tova, untuosa i fundent. El seu sabor és net, afruitat, amb notes làctiques de iogurt, amb un toc i agradable retrogust a tòfona.

(8066) MUSGO DE CAPRA - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra **Coagulació:** Mixta
Format de venda: Peça de 350 g **Quall:** Animal
Maduració: 2 mesos **Origen:** El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge amb una olor predominant de notes humides, terra i bolets de bosc. La seva textura és semi tova i mantegosa, amb un sabor afruitat, elegant i persistent que recorda a un iogurt suau. A més, també aporta notes dolces de cereal i fruits secs. És un formatge ideal per menjar en forma de flor amb la Girolle.



(7383) CANTO DE GREDOS - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Caprí de llet
Maduració: Entre 3 i 8 mesos
Origen: El Barraco (Ávila)

Formatge de textura ferma i semidura, amb certa elasticitat. El seu sabor és intens, persistent, net, amb una acidesa elegant i notes de cereal maltejat.



(7385) FORTÍN DE CABRA - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 200 g
Coagulació: Mixta **Quall:** Sí
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes **Origen:** El Barraco (Ávila)

El Fortín de Cabra és un formatge de sabor picant i dolç a la vegada, a causa de la qualitat de la llet, així com d'intensitat molt alta. El seu postgust augmenta la potència a la part alta del paladar, per després reduir la picor i allargar el toc de la llet dolça.



(6398) CURADO DE CABRA "PAYOYA" - PAJARETE

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra payoya
Format de venda: 1,5 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Més de 4 mesos **Origen:** Villamartín (Cádiz)

Formatge amb escorça natural i de color groc marronós, untada en oli d'oliva. Té una textura ferma i una mica trencadissa. És un formatge de producció integrada.



(6372) SERVILLETA 4 PICOS - HOYA DE LA IGLESIA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra **Format de venda:** 2,5 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Orejat 2 setmanes
Origen: Requena (València)

Formatge de pasta tova, textura fina i gairebé mantegosa, amb pocs forats al seu interior. Té un potent gust a llet de cabra i presenta la seva escorça florida.



(7581) (7617) GOUDA DE CABRA - BELEGEN

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra Saanen
Format de venda: Peça de 9 kg o 1/4
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal
Maduració: Més de 7 mesos **Origen:** Holanda

Formatge de pell blanca, tractada a l'estil Gouda, el qual manté la pasta homogènia durant el procés de maduració. Aquesta pasta és ferma i sedosa, amb un agradable contrast entre el seu caràcter fundent i els seus petits matisos de cristal·lització.

Formatges d'ovella



(8279) BARROC - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 2 kg
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: 3 mesos **Origen:** Riner (El Solsonès)

Es tracta d'un formatge de pasta autopremsada i escorça vellutada, amb un sabor elegant i equilibrat amb notes de mantega i fruits secs torrats. El Barroc és un formatge ideal per a les tapes i per maridar amb una copa de vi negre jove o blanc semidolç.

(8277) LA GÀRGOLA - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** 275 g
Coagulació: Làctica **Quall:** Animal
Maduració: 3 setmanes **Origen:** Riner (El Solsonès)

És un formatge que conserva intactes les propietats nutricionals i que manté la biodiversitat de la flora bacteriana de El Miracle, única i irrepetible. Es tracta d'un formatge de textura cremosa i crosta rugosa.



(8278) LES CUINES - EL MIRACLE

Tipus de llet: Crua d'ovella **Format de venda:** Peça de 350 g
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 2 i 3 mesos **Origen:** Riner (El Solsonès)

Les Cuines és un formatge elaborat amb llet crua d'ovella, amb l'objectiu que els seus propis bacteris làctics siguin l'essència del seu sabor, suau i agradable al paladar. La seva curació li permet mantenir el seu alt contingut en humitat a la pasta.





(8999) (9148) QUESO SERRAT L. CRUDA OVEJA
- BAUMA 400GR // 1,8 KG

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: Peça de 400 gr o de 1,8 kg
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 2 mesos
Quall: Animal
Origen: Borredà (El Berguedà)

Formatge de textura dura amb tocs de fruits secs i punts salats, una mica granulós i la pasta és de color més groguenc. A més, també es frega amb oli d'oliva per ressaltar el gust de la llet.



(9305) QUESO CREMOS OVELLA LÀCTICA 1,5KG - BAUMA

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella
Format de venda: 1,5 kg
Coagulació: Àcido-làctica
Maduració: Entre 15 i 20 dies
Quall: Animal
Origen: Borredà (El Berguedà)

La seva peculiaritat més important és que es tracta d'un formatge de coagulació làctica elaborat amb llet d'ovella. Aporta una intensitat i persistència de sabor força remarcable, que encara es potencia més si s'acompanya de fruits secs com anacards o nous.



(7297) TORTA CREMOSA MINI - CAÑAREJAL

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella
Format de venda: 250 g
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Vegetal
Maduració: Mínim 20 dies
Origen: Pollos (Valladolid)

Formatge de color molt blanc a causa del creixement del *Penicillium Candidum*. És molt untuós i el seu sabor concentrat a la boca és elegant, sense ser massa intens. Els seus aromes aporten tocs florals, amb un fons de frescor molt expressiu.



(10257) QUESO SEMICURADO 3KG D.O. MANCHEGO ARTESANO - ADIANO

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: 3 kg
Quall: Animal
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: +3 mesos
Origen: Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogust un toc intens. Com major sigui la seva curació el sabor s'intensifica però la textura es manté cremosa.



(10258) QUESO CURADO 3KG D.O. MANCHEGO ARTESANO - ADIANO

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: 3 kg
Quall: Animal
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: +6 mesos
Origen: Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogust un toc intens. Com major sigui la seva curació, el sabor s'intensifica però la textura es manté cremosa.



(10259) QUESO VIEJO 3KG D.O. MANCHEGO ARTESANO - ADIANO

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: 3 kg
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: +9 mesos
Quall: Animal
Origen: Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogust un toc intens. Com major sigui la seva curació, el sabor s'intensifica però la textura es manté cremosa.



(6410) PESEBRE CURADO D.O. MANCHEGO - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega
Format de venda: 3 kg
Maduració: Entre 6 i 12 mesos
Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal

Evolució del formatge semicurat, amb més mesos de maduració. Aporta aromes profunds a fruits secs i és molt envolupant en boca. La seva textura és una mica trencadissa.



(6409) PESEBRE SEMICURADO D.O. MANCHEGO - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega
Format de venda: 3 kg
Maduració: Entre 3 i 6 mesos
Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal

Es tracta d'un formatge de pasta de color blanc, amb petits ulls desigualment repartits. La seva textura és compacta amb certa elasticitat i alta solubilitat en boca. D'aroma i sabors profunds, agradables i suaus. Té un regust intens amb matisos de llet fresca. La seva escorça, de color marró clar, està untada amb oli d'oliva.





(6408) MANCHEGO AL AZAFRÁN - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega

Format de venda: 3,3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Entre 2 i 3 mesos

Quall: Animal

Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)

Formatge de pasta lleugerament cremosa i d'escorça groguenca. El seu aroma és peculiar, ja que combina crema de formatge amb safrà manxec. Aquest fet dona lloc a un sabor diferent i agradable al paladar.



(6738) MANCHEGO AL AJO NEGRO - CAMPO RUS

Tipus de llet: Crua d'ovella manxega

Format de venda: 3,3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Entre 3 i 6 mesos

Quall: Animal

Origen: Sta María de Campo Rus (Cuenca)

Aquest formatge combina les qualitats d'un manxec amb les propietats de l'all negre, perfectament integrat al formatge. És de pasta lleugerament cremosa i la seva escorça, de color cafè. El seu aroma i gust és molt subtil i elegant i l'all negre li aporta un sabor peculiar i únic.



(6407) AHUMADO SEMICURADO MINI - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 500 g

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: 3 mesos

Origen: Serrada (Valladolid)

De sabor suau, però també intens i elegant. Tot i que aporta una bona ració de fum, és subtil i ben equilibrat. És una bona opció per acompanyar peixos marins.



(7583) AÑEJO - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella

Coagulació: Enzimàtica

Format de venda: 1/2 peça de 1,3 kg

Quall: Animal

Maduració: 14 mesos

Origen: Serrada (Valladolid)

Formatge artesà madurat en celler amb floridures naturals i sobre pals de fusta. Es deixa reposar un llarg període de temps per aconseguir un formatge molt potent, amb molta intensitat i amb un toc àcid i làctic al final.

(7133) SEMICURADO CON TRUFA - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 2,5 kg

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Maduració: Entre 2 i 3 mesos

Origen: Serrada (Valladolid)

Formatge de textura semitova i de sabor suau. A diferència d'altres formatges, la tòfona s'afegeix i es barreja amb el quall de la pasta, i no s'injecta després durant la maduració. El formatge fa el seu envelliment amb la tòfona ja a la pasta i així s'aconsegueix un sabor més unificat a tot el formatge.



(10272) QUESO OVEJA L.CRUDA PAIS VASCO 3KG - GAZTANA

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: 3 mesos

Quall: Animal

Origen: Vitoria (País Basc)

Formatge gras d'autor, elaborat amb llet crua d'ovella Assaf i Latxa, d'escorça dura no comestible i de color groc pàl·lid, pasta compacta i sabor més aviat intens. La seva maduració mínima és de 60 dies.



(10273) QUESO OVEJA L.CRUDA PAIS VASCO AHUMADO 3KG - GAZTANA

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: 3 mesos

Quall: Animal

Origen: Vitoria (País Basc)

Formatge gras d'autor, elaborat amb llet crua d'ovella Assaf i Latxa, d'escorça dura no comestible i de color marró fosc, pasta compacta i sabor més aviat intens iumat. Després del procés de maduració, el formatge se sotmet a un procés de fumat amb fusta de faig.



(10274) QUESO OVEJA D.O.IDIAZABAL 3KG - GORAIN

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: 3 mesos

Quall: Animal

Origen: Vitoria (País Basc)

Formatge gras, elaborat amb llet crua d'ovella de raça Latxa i Carranzana, de pasta llisa i compacte, escorça de color groc pàl·lid no comestible, sabor intens i amb una maduració mínima de 60 dies.





(10275) QUESO OVEJA D.O.IDIAZABAL AHUMADO 3KG - GORAIN

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 3 kg

Maduració: 3 mesos

Origen: Vitoria (País Basc)

Coagulació: Enzimàtica

Quall: Animal

Formatge gras, elaborat amb llet crua d'ovella de raça Latxa, de pasta llisa i compacta, escorça no comestible de color marró fosc, sabor intens amb un toc de fumat notable i una maduració mínima de 60 dies. Després d'aquesta maduració, el formatge se sotmet a un procés del fumat amb fusta de faig.



(8473) GRUS - CASTRUM ERAT

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: Entre 250 - 300 g

Maduració: 30 dies

Origen: Castuera (Badajoz)

Coagulació: Mixta

Quall: Vegetal

Formatge semicurat artesà de llet crua d'ovella de ramat propi. És de forma quadrada, escorça fina i totalment coberta per floridura blanca comestible, a causa del *Penicilium Candidum*. La seva olor és intensa, el seu aroma és agradable i amb una llarga presència en boca i la seva pasta presenta una cremositat mitjana.



(8474) MAXIMUM - CASTRUM ERAT

Tipus de llet: Crua d'ovella

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Mínim de 60 dies

Origen: Castuera (Badajoz)

Format de venda: 3,4 kg

Quall: Vegetal

Formatge rectangular d'escorça una mica rugosa, fina i rentada amb banys d'oli d'oliva verge. La seva olor és lleugera i en boca és fundent, amb un sabor pronunciat i amb personalitat. Aporta també tocs làctics equilibrats entre sal i acidesa, amb petits tocs amargs i grassos al retrogust. El seu interior presenta una pasta amb una cremositat mitjana.



(797) QUESO SEMI CON CHILI 3KG - ENCINASOLA

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Entre 60 i 90 dies

Origen: Picón (Ciudad Real)

Format de venda: 3 kg

Quall: Vegetal

Formatge de llet pasteuritzada pels paladars que exigeixen innovació. Amb escorça de color blanc amb tocs de chili, interior de pasta de color blanc marfil amb textura suau, gust picant i cremós.

(798) QUESO SEMICURADO 3KG - ENCINASOLA

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Entre 165 i 180 dies

Origen: Picón (Ciudad Real)

Format de venda: 3 kg

Quall: Vegetal

Formatge de llet pasteuritzada d'ovella, escorça de color fosc i interior de pasta de color blanc marfil. Sabor intens però molt agradable, textura suau i cremosa. Formatge guardonat al World Cheese Awards el 2020, 2022 i 2023.



(799) QUESO VIEJO 3KG - ENCINASOLA

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Mínim 17 mesos

Origen: Picón (Ciudad Real)

Format de venda: 3 kg

Quall: Vegetal

Formatge de llet pasteuritzada d'ovella, escorça de color fosc, interior de pasta de color groc toscà, sabor i aroma potent, ideal pels amants del formatge de gust intens.



Internacionals

(11042) QUESO OSSAU IRATY AOP 3KG - AFFINÉ

Tipus de llet: Crua d'ovella

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: mínim 60 dies aprox.

Format de venda: 3 kg

Quall: Animal

Origen: França

Barreja de formatge basc i francès. S'elabora amb llet d'ovella, normalment amb llet crua. Fa la seva maduració sobre taulells de fusta, que ajuda a absorbir la humetat i fa que maduri més aviat. La part central del formatges és bastant cremosa i tota la peça és molt aromàtica. Es tracta d'un dels formatges més reconeguts a França gràcies a la seva denominació Ossau Iraty.



(7723) PECORINO MOLITERNO TARTUFO "CENTRAL"

Tipus de llet: Crua d'ovella

Format de venda: 1/2 peça de 2,6 kg

Coagulació: Enzimàtica

Maduració: Entre 9 i 12 mesos

Quall: Animal

Origen: Itàlia

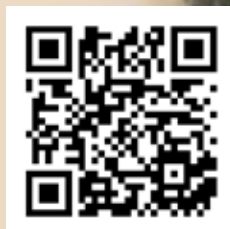
Formatge d'ovella amb un sabor intens i exaltat per les notes de la tòfona. La pasta és blanca amb vetes de tòfona i l'escorça mostra signes típics dels antics motlles de canya. És ideal per degustar-lo sol o ratllat per acompanyar la pasta.





Diferencia la teva oferta
gastronòmica amb l'exclusivitat
dels formatges artesans!

Escaneja el QR per saber-ne
més i conèixer tota la varietat,
classificada igual que en aquest
catàleg.



videorecepta

Vols cuinar
aquesta recepta?

Fes click aquí
o escaneja el QR!





Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com



*Descobreix més
escanejant el QR!*

