

La cultura del formatge artesà, a les teves mans

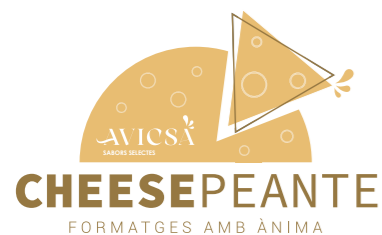
CATÀLEG | 2026



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 KM0**, ja sigui de ramats propis o de granges properes. Amb tot això, el resultat en les peces làctiques són formatges referents en cada tipologia.

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



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!



Formatges de vaca



(1691) CREMA DE QUESO TRUFADO 135gr - GRATAE

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca **Format de venda:** 135 g

Coagulació: Enzimàtica **Qual:** Animal

Maduració: mínim 2 mesos

De textura suave y elaborado con trufa negra, presenta un olor natural de formatge i trufa, amb un sabor molt agradable.

Ideal per a la elaboració d'una gran varietat de plats, aperitius, entrants, etc.

(7394) (9469) ALTEJÓ - MOLÍ DE GER

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 500 g i peça de 2 kg

Coagulació: Enzimàtica **Qual:** 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.



(7393) PUIGPEDRÓS - MOLÍ DE GER

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

Coagulació: Enzimàtica **Qual:** 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.

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

Tipus de llet: Crua de vaca **Format de venda:** 2 kg

Coagulació: Enzimàtica **Qual:** 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.



Internacionals

(9099) GERA (RACLETTE) 8KG - MOLI DE GER

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

Coagulació: Enzimàtica **Qual:** 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.

(6420) (6473) MORBIER - MARCEL PETITE

Tipus de llet: Crua de vaca

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

Coagulació: Enzimàtica

Qual: 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.



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

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

Coagulació: Enzimàtica **Qual:** 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.

(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

Qual: 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, cristallitzacions 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.

**(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 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.



Formatges blaus



(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.



(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.



(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.



(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 2 i 4 mesos en cova

Origen: Cabrales (Astúries)

Escorça tova, prima, untuosa de color gris amb zones groc-vermelloses. Pasta de consistència untuosa, amb diferent grau de cohesió, compacta. El sabor és lleugerament picant, més intens quan està elaborat amb llet de cabra, ovella pur o mescla.



(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.

(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 **Qual:** 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

Qual: 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

Qual: 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



(239) QUESO CABRA SEMI 3KG ARCANO - ADIANO (Producte d'encàrrec)

Tipus de llet: Crua de cabra

Format de venda: 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Qual: Animal

Maduració: 60 - 105 dies

Origen: El Robledo (Ciudad Real)

La seva textura és cremosa però ferma, amb una escorça natural comestible i un sabor suau, fresc i equilibrat, on predominen les notes làctiques i fresques de la llet de cabra crua recentment munyida amb la qual s'elabora. Ideal per als qui busquen alguna cosa més en el formatge de cabra artesanal.



QUESO CABRA VIEJO 2,75KG ARCANO - ADIANO (Producte d'encàrrec)

Tipus de llet: Crua de cabra

Format de venda: 3 kg

Coagulació: Enzimàtica

Qual: Animal

Maduració: 8-14 meses

Origen: El Robledo (Ciudad Real)

La versió més madura i intensa d'ARCANO. Aquest formatge vell de cabra desenvolupa durant la seva llarga maduració una escorça robusta i una textura ferma. El seu sabor és profund, amb notes més intenses i un agradable retrogust que es prolonga en la memòria, la qual cosa li atorga un caràcter que només s'aconsegueix amb el temps i el bon fer artesà.



(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

Qual: Animal i vegetal

Maduració: Entre 30 i 45 dies

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.

(9042) QUESO CARRAT 400GR CABRA - BAUMA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra

Format de venda: 400 gr

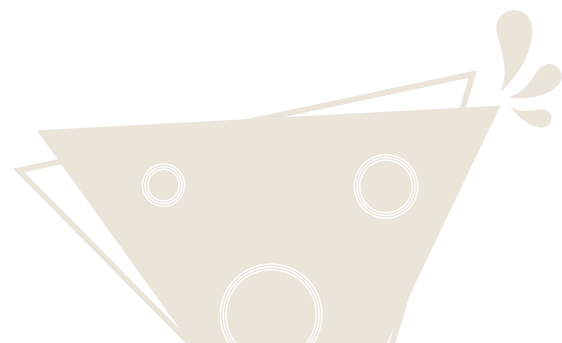
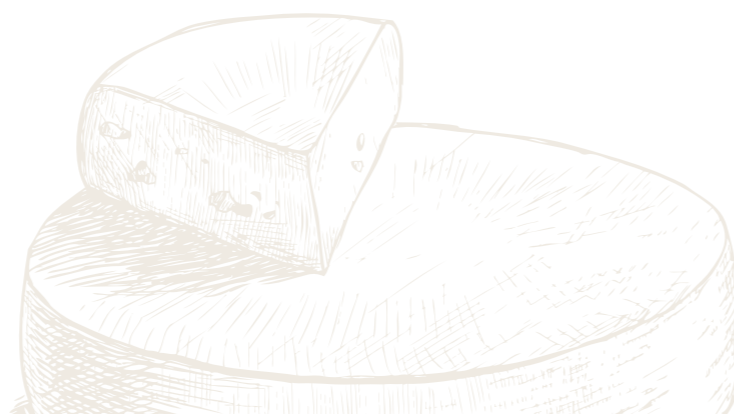
Coagulació: Àcido-làctica

Maduració: Mínim 3 setmanes

Qual: Animal

Origen: Borredà (El Berguedà)

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.



(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.



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

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.



(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.



(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 (recobriments de cendra) i el Luna Roja (recobriments de pebre roig).



(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.



(8066) MUSGO DE CAPRA - ELVIRA GARCÍA (ENCÀRREC)

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.



(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.



(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.





(10271) QUESO BARRAQUEÑO 1 KG - ELVIRA GARCIA (ENCÀRREC)

Tipus de llet: Crua de cabra **Format de venda:** 1 kg
Coagulació: Làctica **Quall:** Animal
Maduració: Entre 20 y 30 dies
Origen: El Barraco (Ávila)

Formatge de coagulació làctica, escorça natural rovellada recoberta amb carbó vegetal. Olor neta a coves i a bolets.

En boca notes caprines molt subtils, ametlla crua i mantega. Textura fundent, molt fresc i amb acidesa refrescant final.



(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.

Internacionals



(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



(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.



(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 **Coagulació:** Enzimàtica
Format de venda: 3 kg **Maduració:** +3 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.





(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.



(1376) CUÑA QUESO CURADO 250GR 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 (ENCÀRREC)

Tipus de llet: Crua d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Format de venda: 3 kg
Maduració: +9 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.



(7583) AÑEJO - CAMPOVEJA

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: 1/2 peça de 1,3 kg
Maduració: 14 mesos (Valladolid)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Origen: Serrada

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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 2 i 3 mesos
Format de venda: 2,5 kg
Quall: Animal
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
Maduració: 3 mesos
Origen: Vitoria (País Basc)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal

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
Maduració: 3 mesos
Origen: Vitoria (País Basc)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal

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 i fumat. 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
Maduració: 3 mesos
Origen: Vitoria (País Basc)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal

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.

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

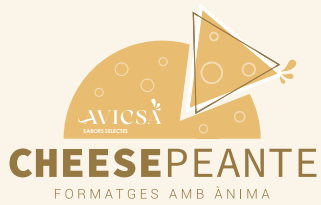
Formatge d'ovella amb un sabor intens i exaltat per les notes de la tòfona. La pasta és blanca amb vetes de tòfona i l'escorça mostra signes típics dels antics motlles de canya. És ideal per degustar-lo sol o ratllat per acompanyar la pasta.

Coneix tots els formatges de la nostra selecció...



...a la nostra web





AVICSA
SABORS SELECTES

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!

