

Briqueta de Cabra

Sutil, ligera y
extraordinariamente cremosa



Nuestra Briqueita de Cabra es un homenaje a la delicadeza. Este queso de pasta blanda destaca por su elegante corteza enmohecida blanca y una consistencia absolutamente homogénea que se mantiene perfecta desde la corteza hasta su mismo corazón.

Gracias a un corto pero preciso periodo de maduración, logramos resaltar una untuosidad particular y una ligereza que sorprende en el paladar. Es un queso de sabor suave y sutil, diseñado para quienes aprecian el equilibrio maestro entre aromas lácticos y una textura fundente. La elección perfecta para aportar sofisticación y frescura a cualquier tabla gourmet.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Suave, delicado y sutil
Textura:	Muy blanda, untuosa y estabilizada
Formatos de Venta:	Piezas de 430 g y 2 kg (aprox.)
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos

Briqueta Trufada de Cabra

La distinción del diamante negro en un corazón de crema



Eleve su experiencia gastronómica con nuestra Briqueita Trufada, una obra maestra que fusiona la delicadeza artesana de Ardales con el aroma inconfundible de la trufa seleccionada. Este queso de pasta blanda y elegante corteza enmohecida blanca es el capricho definitivo para los paladares más exigentes.

Su textura es extraordinariamente blanda y untuosa, manteniendo una consistencia homogénea que se funde suavemente, liberando la intensidad y el misterio de la trufa. Es un queso de sabor sutil pero con una personalidad profunda, ideal para protagonizar tablas premium o para dar un toque de distinción a platos de alta cocina. Sofisticación pura en cada bocado.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca con trufa
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Delicado y suave con la intensidad aromática de la trufa
Textura:	Muy blanda, untuosa, estabilizada y cerrada
Formatos de Venta:	Piezas de 2 kg (aprox.)
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, trufa, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos

Mini Brie de Cabra con Trufa

La máxima expresión del lujo en
formato individual



Nuestro Mini Brie de Cabra con Trufa es la personificación del refinamiento. Elaborado artesanalmente en Ardales, este pequeño gran queso de pasta blanda y corteza enmohecida blanca esconde un corazón irresistiblemente cremoso, enriquecido con la intensidad aromática de la trufa seleccionada.

Diseñado para los paladares más exigentes, su textura es extraordinariamente blanda y untuosa, fundiéndose instantáneamente para liberar las notas terrosas y sofisticadas del "diamante negro". Es el capricho gourmet perfecto, ideal para degustaciones individuales, tablas de quesos de alta gama o como un regalo culinario inolvidable. Pura sofisticación artesana en un bocado de seda.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca con trufa
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Delicado y suave con el aroma profundo de la trufa
Textura:	Muy blanda, untuosa y fundente
Formatos de Venta:	Unidad individual
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, trufa, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos

Pastura de Cabra

Toda la frescura del campo en un bocado de seda



Nuestro Queso Pastura es la definición de la elegancia rústica. Con una cuidada maduración mínima de 12 días, este queso de pasta blanda y corteza enmohecida blanca ofrece una experiencia sensorial inigualable que evoca la pureza de los pastos malagueños.

Destaca por una textura extraordinariamente blanda y untuosa, diseñada para fundirse con suavidad en la boca. Su perfil de sabor es delicado, sutil y equilibrado, lo que lo convierte en el acompañante perfecto para quienes buscan la esencia más tierna y fresca de la leche de cabra pasteurizada. Una pieza artesana que aporta distinción y ligereza a cualquier tabla gourmet.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Suave, delicado y sutil
Textura:	Muy blanda, untuosa, estabilizada y cerrada
Formatos de Venta:	Pieza de 400 g (aprox.)
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cuajo animal, cloruro cálcico y fermentos

Queso Azúl de Cabra

Inspiración alpina, alma malagueña



Descubra una joya de la quesería artesana elaborada bajo la ancestral receta del “Blu di Grotta” de los Alpes italianos. Nuestro Queso Azul es una pieza con personalidad propia, donde la intensidad de la leche de cabra se funde con la sofisticación de sus características vetas azules.

Cada pieza es el resultado de un cuidado proceso de maduración de 60 días en nuestras cavas de Antequera, logrando un equilibrio magistral. Posee una fragancia profunda y un sabor decidido pero siempre armónico, que deja un aroma persistente y elegante en el paladar. Es el queso protagonista de cualquier mesa, diseñado para ser disfrutado con calma y deleite.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Queso azul de pasta semiblanda
Maduración:	60 días
Sabor y Aroma:	Intenso, fragante y persistente
Textura:	Semiblanda con vetas azules
Formatos de Venta:	Piezas de 2 kg (aprox.)
Materia Grasa:	30% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cuajo animal, cloruro cálcico y fermentos

Queso Camembert de Cabra

El alma del sotobosque protegida en madera



Nuestro Camembert de Cabra es una interpretación magistral de un clásico, adaptada a la pureza de la leche de cabra Malagueña. Este queso de pasta blanda y corteza enmohecida blanca es un regalo para los sentidos: su textura es extraordinariamente blanda y untuosa, diseñada para fundirse con elegancia en cada bocado.

Lo que lo hace verdaderamente especial es su presentación en caja de madera, la cual crea una atmósfera individual que permite una maduración lenta y perfecta. En su interior, se desarrollan aromas que evocan el sotobosque, acompañados de un sabor suave y sutil con ligeras notas de acidez láctica. Una pieza gourmet esencial para quienes buscan la máxima expresión de la cremosidad artesana.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Suave y delicado, con notas a sotobosque y acidez láctica
Textura:	Muy blanda, untuosa y estabilizada
Formatos de Venta:	Unidad de 300 g en caja de madera
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cuajo animal, cloruro cálcico y fermentos

Queso Gris de Montaña

La esencia de la sierra en una receta centenaria



Recuperamos la sabiduría de los antiguos pasteros del Prepirineo en un queso único que destaca por su característica corteza enmohecida gris. Elaborado de forma artesanal en Ardales, su pasta prensada esconde una textura consistente y mantecosa que se funde en el paladar.

Es un queso con alma, que transmite el perfume de la flora de la Sierra del Torcal a través de un sabor intenso y envolvente. Sus elegantes aromas lácticos evolucionan hacia un retrogusto sofisticado con notas de champiñón fresco, hierbas silvestres y frutos secos. Ideal para quienes buscan un queso con carácter, historia y un equilibrio perfecto.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta prensada y corteza enmohecida gris
Maduración:	Mínimo 30 días (afinado en cámara)
Sabor y Aroma:	Intenso, láctico, con notas de hongo y frutos secos
Textura:	Consistente y mantecosa con ojos irregulares
Formatos de Venta:	Piezas de 1 kg y 5 kg (aprox.)
Materia Grasa:	28% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, fermentos, cuajo animal, cloruro cálcico y sal

Timbal de Cabra



La elegancia de la tradición
en una textura de seda



Nuestro Timbal de Cabra es una oda a la pureza artesanal. Afinado en nuestras cavas de Ardales, este queso de pasta blanda destaca por su impecable corteza enmohecida blanca, que resguarda un corazón de textura blanda y cremosa con ojos irregulares repartidos de forma natural en su masa.

A pesar de su corta maduración, posee un carácter decidido y un alto valor nutricional. Su sabor es suave y equilibrado, con sutiles y elegantes notas de acidez láctica que se funden suavemente en el paladar. Una pieza diseñada para quienes buscan la sofisticación de un queso joven pero con la complejidad que solo el afinado tradicional malagueño puede aportar.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca
Maduración:	Mínimo 12 días (afinado en cavas)
Sabor y Aroma:	Suave, con ligeras notas de acidez láctica
Textura:	Blanda, cremosa y con ojos irregulares
Formatos de Venta:	Unidad de 200 g y pieza de 1,4 kg (aprox.)
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo animal y fermentos

Tomino de Cabra

El placer irresistible de la parrilla artesana



Descubra la versatilidad hecha queso con nuestro Tomino de Cabra, una pieza de pasta blanda diseñada específicamente para ser la estrella de su mesa caliente. Bajo su delicada corteza enmohecida blanca, esconde un corazón de textura muy blanda y untuosa que alcanza su máxima expresión al ser acariciado por el fuego.

Con un sabor suave, delicado y sutil, es el queso ideal para consumir a la parrilla o a la plancha. Al calentarse, su interior se vuelve fundente mientras mantiene su estructura exterior, ofreciendo un bocado sofisticado que transforma cualquier plato en una experiencia gourmet inolvidable.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Suave, delicado y sutil
Textura:	Muy blanda, untuosa, estabilizada y cerrada
Formatos de Venta:	Unidad de 270 g
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cuajo animal, cloruro cálcico y fermentos

Zurrón Blanco



Tradición pastoril en una
caricia de crema



Inspirado en el nombre del tradicional morral de los pastores, nuestro Zurrón Blanco es una oda a la sencillez y la pureza de la sierra malagueña. Elaborado artesanalmente en nuestras cavas de Ardales, este queso de pasta blanda se distingue por su inmaculada corteza enmohecida blanca que envuelve un corazón de textura fundente.

Con una maduración mínima de 12 días, el Zurrón Blanco ofrece una experiencia sensorial marcada por un sabor suave, delicado y equilibrado. Es el queso perfecto para quienes aprecian la elegancia de los aromas lácticos primarios y buscan una textura blanda y untuosa que se deshace con suavidad en el paladar. Una pieza artesana con alma rural y refinamiento gourmet.

Tipo de Leche:	100% Cabra pasteurizada
Clasificación:	Pasta blanda y corteza enmohecida blanca
Maduración:	Mínimo 12 días
Sabor y Aroma:	Suave, delicado y sutil
Textura:	Muy blanda, untuosa y fundente
Formatos de Venta:	Pieza de 2 kg (aprox.)
Materia Grasa:	25% sobre el total
Origen:	España (Ardales, Málaga)
Ingredientes:	Leche de cabra, sal, cuajo animal, cloruro cálcico y fermentos