

Ca PRI LA S

QUESERÍA
ARTESANA
DE PRODUCCIÓN
ECOLÓGICA





Agricultura UE
ES-ECO-024-MU

QUESOS

MOHO BLANCO

ORO

ORO LECHE CRUDA

ORO EN ACEITE

OLIVA

PIMENTÓN

SOL

QUESO FRESCO

Otros LACTEOS

LECHE DE CABRA

YOGUR NATURAL

KÉFIR

CAPRILAC es una pequeña familia que desarrolla sus productos lácteos, elaborándolos con un exquisito cuidado; con el compromiso de crear productos únicos y exclusivos.

En nuestra granja 4 personas miman a las 700 hembras lecheras de raza murciano-granadina, un tipo de cabra autóctona, con una leche de gran calidad y de gran valor nutricional. Nuestras cabras pastan en 70 hectáreas de cultivos ecológicos, lo que enriquece al producto final con un sabor natural.

El sistema de producción de **CAPRILAC** está basado en las recetas tradicionales y artesanas, cuidando en todo el proceso el medio ambiente, esto nos permite que nuestros quesos sean irrepetibles.

En la producción eco-artesanal de la quesería otras 4 personas elaboran los quesos de forma manual, sin conservantes ni aditivos, con un exhaustivo control de calidad que asegura la fermentación a la temperatura y humedad exacta, y con la maestría de nuestro quesero que dota a cada tipo de queso su exclusivo bouquet y textura.

Nos encontramos en San Isidro, un pequeño pueblo de la Región de Murcia (España) que se caracteriza por su sol y tierras ricas en frutas y verduras.

MOHO bLANco



Nuestro queso MOHO BLANCO ideal para acompañarlo con mermeladas, ensaladas o verduras a la plancha.

Maridaje perfecto con vinos blancos y espumosos.

**premio al Mejor producto ecológico
en la exposición Biocultura
Barcelona 2009**



Sabor

El sabor es suave y ligeramente ácido.

Textura

Cerrada, cremoso, untuoso al paladar, se trata de un queso de pasta blanda.

Corteza

Blanca comestible.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 400 Kcal. /1672 kJ

Proteína: 25%

Carbohidratos: 1,85%

Materia grasa: 36%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos, cuajo líquido y sal.

Maduración: 30 días

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 60 días

ficha para pedidos

Código producto	QE1A	QE1B	QE1C
Código EAN	8437007826029	8437007826142	8437007826012
Peso aprox.	270 gr.	450 gr.	1,9 - 2,5 Kg.
Cajas	6/17 Uds.	8 Uds.	2 Uds.



Información nutricional (100gr.)

Energía: 400 Kcal. /1672 kJ

Proteína: 25%

Carbohidratos: 1,85%

Materia grasa: 36%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos, cuajo líquido y sal.

Maduración: 30 días

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 60 días

Sabor

El sabor es un punto amargo con retrogusto largo.

Textura

Cerrada, cremoso, untuoso al paladar, se trata de un queso de pasta blanda.

Corteza

Anaranjada comestible.

SOL



Combina perfectamente con la gama de alimentos salados, tales como; anchoas y almendras. Con pan artesanal tostado.

Ideal con vinos rosados y tintos jóvenes.

ficha para pedidos

QE5A

8437007826401

350 gr.

6/16 Uds.

QE5B

8437007826418

750 gr.

8 Uds.

Código producto

Código EAN

Peso aprox.

Cajas

OLIVA



Perfecto para consumir con una rebanada de pan tostado, con tomate y aceite

Con vinos tintos y cerveza de doble fermentación.



Sabor

Ligeramente ácido con retrogusto medio.

Textura

Cerrada, sin ojos y algo quebradiza.

Corteza

Verde limón bañada en aceite de oliva virgen extra ecológico comestible.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 417 Kcal. /1745 k

Proteína: 24%

Carbohidratos: 0,80%

Materia grasa: 45%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos, cuajo líquido, sal y aceite de oliva virgen extra ecológico.

Maduración: 90 días

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 90 días

ficha para pedidos

Código producto	QE2A	QE2B	QE2C
Código EAN	8437007826043	8437007826463	8437007826036
Peso aprox.	270 gr.	600 gr.	1,8 - 2,1 Kg.
Cajas	6/18 Uds.	8 Uds.	2 Uds.



Información nutricional (100gr.)

Energía: 417 Kcal. /1745 kJ

Proteína: 24%

Carbohidratos: 0,80%

Materia grasa: 45%

Ingredientes

Leche pasterizada de cabra, fermentos lácteos, cuajo líquido, sal, pimentón dulce ecológico y aceite virgen extra ecológico.

Maduración: 90 días

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 90 días

Sabor

Ligeramente ácido con retrogusto medio.

Textura

Cerrada, sin ojos y algo quebradiza.

Corteza

Roja provocada por el pimentón dulce ecológico de Murcia, bañada en aceite de oliva virgen extra ecológico comestible.

Pimentón



Especialidad que marida perfectamente con toda la gama de frutos secos.

Con vinos tintos de reserva y sidras.

ficha para pedidos

QE4A

8437007826104

270 gr.

6/18 Uds.

QE4C

8437007826135

1,8 - 2,1 Kg.

2 Uds.

Código producto

Código EAN

Peso aprox.

Cajas

ORO



Tomar sólo con un vino gran reserva y si lo desea acompañar con frutos secos, salazones y ahumados



Sabor

Ligeramente amargo con retrogusto persistente.

Textura

Cerrada, sin ojos y quebradiza.

Corteza

Dorada con un matiz naranja comestible.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 417 Kcal. /1745 k

Proteína: 24%

Carbohidratos: 0.50%

Materia grasa: 45%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos, cuajo líquido y sal.

Maduración: 120 días

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 90 días

ficha para pedidos

Código producto	QE3A	QE3B	QE3C
Código EAN	8437007826067	8437007826081	8437007826050
Peso aprox.	250 gr.	500 gr.	1,7 - 1,9 Kg.
Cajas	6/18 Uds.	8 Uds.	2 Uds.



ORO

LECHE CRUDA



Ideal para tomar con vinos tintos gran reserva, espumosos secos, sidras y cervezas de doble fermentación.

Sabor

Ligeramente ácido y amargo con retrogusto muy persistente.

Textura

Cerrada, con algunos ojos y algo mantecosa.

Corteza

Anaranjada comestible.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 417 Kcal. /1745 k

Proteína: 24%

Carbohidratos: 0,1 %

Materia grasa: 55%

Ingredientes

Leche cruda de cabra, fermentos lácteos, cuajo líquido y sal.

Maduración: 150 días

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 90 días

ficha para pedidos

			Código producto
QE3A_CR	QE3B_CR	QE3C_CR	Código EAN
8437007826425	8437007826524	8437007826531	Peso aprox.
240 gr.	350 gr.	1,7 - 1.8 Kg.	Cajas
6 Uds.	8 Uds.	2 Uds.	



ORO EN ACEITE



Queso curado ORO,
macerado durante 6 meses
en aceite ecológico
de oliva virgen extra.
Acompañar con frutos secos
y con un buen tinto reserva.



Sabor

Agradable, intenso.

Textura

Semiduro.

Corteza

Presentado en envases de cristal
de 300ml.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 417 Kcal. /1745 kj

Proteína: 24,5%

Carbohidratos: 2,85 %

Materia grasa: 55%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos
lácteos, cuajo líquido, sal, aceite de
oliva virgen extra, ecológico.

Maduración: 180 días

Conservación: ambiente fresco, sin frío

Caducidad: 180 días

ficha para pedidos

Código producto

QA

Código EAN

8437007826074

Peso aprox.

300 gr.

Cajas

6 Uds.

**Sabor**

Muy suave.

Textura

Color blanco y textura blanda.

Forma

Presentado en tarrinas redondas o rectangulares.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 290 Kcal

Proteína: 16%

Carbohidratos: 2%

Materia grasa: 20%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, cuajo líquido, sal.

Conservación: + (3 - 5) °C

Caducidad: 10 días

Queso Fresco

Hemos conseguido elaborar un queso fresco con una textura muy suave que se disuelve perfectamente en boca, agradable al paladar, poco salado, con un regusto medio recordando a pura leche de cabra.

En ensaladas de todo tipo, como postre con miel o mermelada, a la plancha, con anchoas y aceitunas.

ficha para pedidos

QF25	QF50	QF200
8437007826302	8437007826319	8437007826326
250 gr.	500 gr.	1,9 - 2,2 Kg.
12 Uds.	6 Uds.	2-3 Uds.

Código producto

Código EAN

Peso aprox.

Cajas

Kéfir

Se le denomina el Champagne lácteo por su desprendimiento gaseoso, ya que en su formación tiene lugar una fermentación lacto-alcohólica, con producción de un 0,5% de etanol.



Tomar con verduras, frutas o cereales.



Sabor

Bastante ácido.

Textura

Más líquida que el yogur.

Beneficios

Combatir el asma, estreñimiento, infecciones, enfermedades renales, úlceras, enfermedades relacionadas con el sistema nervioso.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 71 Kcal. /297 kj
Proteína: 3,5%
Carbohidratos: 4%
Materia grasa: 5%
Extracto seco: 12,5%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos de kéfir.

Conservación: + (2 - 4) °C

Caducidad: 27 días

ficha para pedidos

Código producto	KE50
Código EAN	8437007826180
Peso aprox.	500 gr.
Cajas	6 Uds.



Sabor

Pura a leche de cabra.

Textura

Líquida, muy cremosa.

Beneficios

Aporta calcio y una suave digestión por las características de su grasa y proteína.
Vitaminas A, E y C

Información nutricional (100gr.)

Energía: 71 Kcal.

Proteína: 3,5 %

Carbohidratos: 4,6 %

Materia grasa: 5 %

Ingredientes

Leche de cabra 100% natural.

Conservación: + (3 - 5) °C

Leche

Nuestra leche pasteurizada, no es homogeneizada y se pueden formar grumos o acúmulos de grasa. Como consejo antes de servir, se puede quitar esa nata del cuello y aprovechar para postres o bien filtrar para eliminarla.

Especial para niños y mayores.



ficha para pedidos

LE100 (esterilizada)

8437007826128

90 días

4 unidades

LEP100 (pasteurizada)

8437007826500

20 días

4 unidades

Código producto

Código EAN

Caducidad

Envases

YOGUR

NATURAL



Un perfecto aliado para aliñar, preparación de salsas y una de nuestras preferidas es salsa de yogur con hierbas aromáticas. Yogur con pistachos y miel, es una buena forma de degustarlo o en tartas de fresas con yogur, o con mango batido. También recomendamos el arropé con yogur, piña y uvas pasas.



Sabor

Ligeramente ácido.

Textura

Muy cremosa.

Beneficios

Ideal para regular la flora intestinal
Bueno para activar las defensas del organismo.

Información nutricional (100gr.)

Energía: 71 Kcal. /297 kj
Proteína: 3,5%
Carbohidratos: 4,2 %
Materia grasa: 5,0%
Extracto seco: 12,5%

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácteos.

Conservación: + (2 - 4) °C

Caducidad: 27 días

ficha para pedidos

Código producto	Y030	Y050
Código EAN	8437007826159	8437007826166
Peso aprox.	300 ml.	500 ml.
Cajas	6 Uds.	6 Uds.

ENCUENTRA MÁS INFORMACIÓN EN NUESTRA WEB
www.caprilac.es



Ctra. El Palmero, Km 2
30397 San Isidro (Cartagena)
Murcia - España
Teléfono (+34) 868 606 006
Fax (+34) 968 537 150
info@caprilac.es
www.caprilac.es