

GRAN RESERVA

Queso semicurado de
Cabra murciano granadina

Curación 45 días.
Caduc. 6 meses aprox.
Piezas de 2 y 3 kg aprox.
Disponibile al vacio



PIMENTÓN DULCE

Queso semicurado de corteza
recubierta de pimentón dulce de
Cabra Murciano Granadina

Curación 3 meses.
Caduc. 3 meses aprox.
Piezas de 270, 600 y 2300 g aprox.
Envasado al vacio



OVEJA SELECCIÓN

Queso semicurado de
Oveja manchega

Curación 3 meses.
Caduc. 1 año
Piezas de 2 y 3 kg aprox.
Disponibile al vacio



OLIVA

Queso semicurado de corteza verde
limón, bañada en aceite de oliva de
Cabra Murciano Granadina

Curación 3 meses.
Caduc. 3 meses aprox.
Piezas de 270, 600 y 2300 g aprox.
Envasado al vacio



CABRA SELECCIÓN

Queso tierno de
Cabra murciano granadina

Maduración 7 días.
Caduc. 3 meses aprox.
Piezas de 2 y 3 kg aprox.
Envasado al vacio



MOHO BLANCO

Queso cremoso de pasta blanda
y corteza comestible de
Cabra Murciano Granadina

Curación 30 días.
Caduc. 2 meses aprox.
Piezas de 270, 600 y 2300 g aprox.
Envasado al vacio



FLOR DE PIMENTÓN

Queso semicurado de mezcla
Vaca y Cabra

Curación 45 días.
Caduc. 6 meses aprox.
Piezas de 2,7 kg aprox.
Envasado al vacio



ÑORA

Queso cremoso de pasta blanda
y corteza con ñora comestible de
Cabra Murciano Granadina

Curación 30 días.
Caduc. 2 meses aprox.
Piezas de 270, 600 y 2300 g aprox.
Envasado al vacio



AL VINO D.O.P.

Queso tierno de
Cabra con denominacion origen

Curación 3 meses.
Caduc. 1 año.
Piezas de 2,5 kg aprox.
Envasado al vacio



ORO

Queso curado de corteza comestible
dorada con matices naranjas de
Cabra Murciano Granadina

Curación 4 meses.
Caduc. 3 meses aprox.
Piezas de 270, 600 y 2300 g aprox.
Envasado al vacio



BÍFIDUS MEZCLA

Queso semicurado de mezcla
Vaca y Cabra

Curación 45 días.
Caduc. 6 meses aprox.
Piezas de 3 kg aprox.
Disponibile al vacio



SERVILLETA

Queso semicurado de
Cabra murciano granadina

Elaborado a mano con paño
Curación 45 días.
Caduc. 6 meses aprox.
Piezas de 1800 y 500 gr. aprox.
Envasado al vacio



ELCABECICO es una quesería de Murcia con más de 40 años de experiencia elaborando quesos y lácteos naturales. Desde el principio elaboramos nuestros productos con ingredientes 100% naturales, como leche, cuajo y materias primas naturales. No utilizando ningún tipo de conservante (E-201...). Nuestros quesos se elaboran a mano, con el único objetivo de **no romper el grano del queso**, pues **el grano incorpora todo el sabor y los nutrientes**.



LECHE

Botella de 1L.
Disponible en **Cabra, Oveja y Vaca**
Pasteurizada (15 días de caduc.)
Esterilizada (3 meses de caduc.)



YOGUR

Botella de 1L, 500 ml y
Frasco de 300 ml
Disponible en **Cabra, Oveja y Vaca**
Caduc. 30 días aprox.



KEFIR

Botella de 500 ml y
Frasco de 300 ml
Disponible en **Cabra, Oveja y Vaca**
Caduc. 30 días aprox.



FRESCO

Queso fresco formato redondo
Disponible en:
Cabra, Oveja y Mezcla (vaca/cabra)
Caduc. 24 días aprox.
Piezas de 2,5 kg aprox.
Termosellado



SERVILLETA

Queso fresco elaborado a mano
con paño. Disponible en:
Cabra, Oveja y Mezcla (vaca/cabra)
Caduc. 30 días aprox.
Piezas de 1800 y 500 grs. aprox.
Envasado al vacío



FRESCO MINI

Queso fresco formato redondo
Disponible en:
Cabra, Oveja y Mezcla (vaca/cabra)
Caduc. 24 días aprox.
Piezas de 320 grs.
Termosellado



BARRA

Queso fresco formato barra
Disponible en:
Cabra, Oveja y Mezcla (vaca/cabra)
Caduc. 30 días aprox.
Piezas de 3 y 1,5 kg aprox.
Envasado al vacío



FRESCO SIN SAL

Queso fresco formato redondo
Disponible en:
Mezcla (vaca/cabra)
Caduc. 24 días aprox.
Piezas de 2 kg y 320 grs. aprox.
Termosellado



CENTRAL DE LÁCTEOS NATURALES DEL SEGURA S.L.

Ctra. Cabezo de Torres, 16
30007 Zarandona (Murcia) España
T. 968 24 96 41
administración@elcabcico.com
www.elcabcico.com

