



Cabrandalucía Alimentación es una marca de calidad que engloba a todos los productos derivados del caprino procedentes de ganaderías de razas puras autóctonas andaluzas.

Esta marca está gestionada por la Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura "**Cabrandalucía**" integrada por las asociaciones que gestionan los Libros Genealógicos de las 6 razas caprinas autóctonas andaluzas: **Murciano-Granadina, Malagueña, Florida, Payoya, Blanca Andaluza y Negra Serrana.**



Cabr Andalucía
ALIMENTACIÓN



Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Raza Pura
El Pozuelo s/n. 29160 Casabermeja (Málaga)
Tel: 952 75 85 63 / Fax: 952 75 85 63
Correo: oficina@cabrandalucia.com
Web: www.cabrandalucia.com

Cajasol | Obra Social



Orgullosas de nuestros productos

de

nuestros productos

QUESO curado de CABRA

QUESO DE CABRA a la pimienta

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Cabr Andalucía

A L I M E N T A C I Ó N

Leche de cabra

La **leche de cabra un alimento funcional** que coadyuva en la recuperación de diversas enfermedades (osteoporosis, hipertensión arterial, arteriosclerosis, úlceras, anemia, asma, catarros crónicos, dolor de cabeza...) Es uno de los mejores alimentos para ancianos y niños.

Es **hipoalergénica y posee un alto poder de digestibilidad** a diferencia de otras leches, por el menor tamaño de sus proteínas y grasa.

Contiene **niveles muy bajos de lactosa y caseína**, por lo que puede ser una alternativa válida para personas intolerantes a estas sustancias.

Sus ácidos grasos evitan el depósito de colesterol.

Es además rica en **vitaminas (A, D, B1, B2, B12)** y en **calcio y fósforo.**

Cabr Andalucía

A L I M E N T A C I Ó N

Queso de cabra

Los **quesos artesanos andaluces de cabra** constituyen un **valioso patrimonio cultural y gastronómico**, debido a las condiciones climatológicas, geográficas, la vegetación, nuestras razas autóctonas y la tradición quesera de nuestro territorio.

El queso de cabra andaluz es un producto blanco o semiblanco de **sabor muy agradable** al paladar y de olor característico propio de la **leche de cabras en pastoreo**, lo que le confiere unas características únicas.

Estos poseen corteza natural, son muy cremosos, contienen tan sólo un 30 % de materia grasa y son **alimentos ricos en proteínas, calcio y fósforo.**

Cabr Andalucía

A L I M E N T A C I Ó N

Cabrito andaluz

El **cabrito andaluz** engloba a las carnes de cabrito procedentes de razas caprinas autóctonas andaluzas **alimentados exclusivamente a base de leche**. Según el peso encontramos 3 tipos de canales: **lechales ligeros** (peso menor a 5 kg.), **lechales** (5-7 kg.) y **recentales ligeros** (7-10 kg.).

Al proceder de un animal joven, alimentado a base de leche, presenta un **alto grado de ternura y jugosidad**, junto a un **sabor suave y característico**. Igualmente, las piezas procedentes del despiece de las canales presentan una homogeneidad tanto en el tamaño como en las características visuales, mostrando un bajo nivel de engrasamiento y un color rosa pálido, característico de los animales tipo lechal. Se trata de una carne con un **bajo contenido en grasa** y con más de un **20% de proteína** de alto valor biológico.

