

LÁCTEOS SEGARRA, SIGUIENDO LA LÍNEA TRADICIONAL

Después de más de tres décadas en el Mercado, Lácteos Segarra, S.L. no ha abandonado la forma tradicional de elaborar y cuidar sus quesos, desde la selección de la excelente leche de cabra del levante español, que a orillas del Mediterráneo se nos ofrece fresca e intensa al paladar y llena de matices sutiles, hasta la confección de la carta más exquisita de productos lácteos elaborados con el arte y la sabiduría que su fundador y su familia le han sabido aportar.

QUESOS SIN LACTOSA

Cada día hay más intolerantes a la lactosa, por eso los quesos de Caprillice de esta gama ofrecen quesos 100% de cabra que ayuda a que las familias puedan comer el mismo queso sin tener que diversificar la compra, ya que los que son tolerantes a la lactosa disfrutan del mismo sabor de un queso tradicional y pueden compartirlo con sus familiares que sí son intolerantes, disfrutando ambos del mismo queso.

✓ Rico en calcio

✓ Fácil digestión

FORMATOS

CÓDIGO	2042	2011	2008	2014
CURACIÓN	Tierno	Tierno	Madurado	Tierno
PESO	280 gr.	450 gr.	2,5 kg	3 kg
CONSERVACIÓN	4-8 °C	4-8 °C	4-8 °C	4-8 °C
VIDA ÚTIL	70 días	180 días	180 días	180 días



CAPRILLICE®



LÁCTEOS SEGARRA S.L.

Elche Parque Empresarial. C/ Juan de la Cierva, 60.
03203. Elche. Alicante. T. 965 680 506
www.lacteossegarra.com



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

QUESOS MADURADOS

Dentro de la gama de los quesos madurados elaborados con leche de cabra 100% natural de la raza murciano granadina, presentamos:

- **TIERNOS:** con menos de 30 días de maduración, con un sabor suave y una textura firme y agradable a todos los paladares.
- **OREADOS:** siguiendo la misma línea del anterior, su elegancia y sabor delicioso, hacen de este queso un numero uno.
- **SEMICURADOS:** son la especialidad que aportan un valor añadido por su forma artesana en la servilleta, hecha a mano, su color y sabor en el queso vino y el toque intenso que descubrimos en el queso al romero, recubierto de hojas de romero natural.
- **CURADOS:** tras más de 6 meses en una cueva especial para su maduración, hemos conseguido hacer de él un líder en su gama

TIERNOS



SERVILLETA	
CÓDIGO	2029
PESO	1,6 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



LA CASITA TIERNO	
CÓDIGO	2017
PESO	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



TIERNO	
CÓDIGO	2072
PESO	2,5 aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días

OREADOS



BIFIDUS	
CÓDIGO	2024
PESO	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



OREADO	
CÓDIGO	2000
PESO	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



LA CASITA OREADO	
CÓDIGO	2092
PESO	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



TRONCO DE CABRA	
CÓDIGO	5000
PESO	1 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	60 días

SEMICURADOS



SERVILLETA	
CÓDIGO	2038
PESO	1,6 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



AL VINO	
CÓDIGO	2103
PESO	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



AL ROMERO	
CÓDIGO	2105
PESO	2,3 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días



CURADO	
CÓDIGO	2200
PESO	2,2 kg aprox.
CONSERVACIÓN	4-8 °C
VIDA ÚTIL	180 días

CURADOS

BENEFICIOS DEL QUESO DE CABRA

- Es más fácil de digerir.
- Tiene un alto contenido en nutrientes.
- Es más bajo en calorías, colesterol y grasa.
- Contiene probióticos y menos hormonas.

QUESOS FRESCOS Y REQUESÓN

El queso fresco tradicional de cabra se produce con leche fresca pasteurizada. Es apropiado para usar en ensaladas y platos suaves, además de poder hacerse a la plancha o frito acompañado de una mermelada de tomate. Nuestro requesón CAPRILLICE se elabora de forma artesanal, sin conservantes ni colorantes añadidos. Se obtiene así un producto fresco, de textura esponjosa y color blanco sin sal añadida.

FORMATOS QUESO FRESCO

CÓDIGO	1016	1141	1004	1060
PESO	300 gr.	1,5 kg	1,7 kg	3 kg
CONSERVACIÓN	2-4 °C	2-4 °C	2-4 °C	2-4 °C
VIDA ÚTIL	25 días	25 días	25 días	25 días

FORMATOS REQUESÓN

CÓDIGO	4000	4003
PESO	250 gr.	1 kg
CONSERVACIÓN	2-4 °C	2-4 °C
VIDA ÚTIL	25 días	25 días

✓ Elaboración tradicional
✓ 100% cabra



LIBRE SERVICIO

Formatos de entre 400-450gr, pensado para un consumo intermedio en el cual quedan representados toda la gama de nuestros quesos al corte, en piezas completas.



2125 SERVILLETA



2002 TIERNO



2025 BIFIDUS



2102 OREADO



2104 AL VINO



2106 AL ROMERO



2205 CURADO

NOVEDADES 280gr

Todo el sabor de nuestros quesos en un práctico envase ideal para guardar en la nevera, conservando todas sus propiedades y pensando en una mejor utilidad para el consumidor.

✓ 100% corteza natural ✓ Sin conservantes ni colorantes



FRESCO



SERVILLETA



TIERNO



SIN LACTOSA



PIMENTÓN



AL ROMERO

CUÑAS Y LONCHEADOS



CURADO



AL ROMERO



OREADO



LA CASITA

Nuestros quesos también en formato cuña para adaptarnos a tus necesidades.

Con La Casita loncheados, podrás disfrutar de cada loncha como si estuviera recién cortada.