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 apor-

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.



W Rico en calcio



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®























CATÁLOGO **DE PRODUCTOS**

LÁCTEOS SEGARRA S.L.

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







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 LÍTII	180 días



LA CASITA TIERNO

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



TIERNO

CÓDIGO	207
PESO	2,5 apro
CONSERVACIÓN	4-8 °
VIDA ÚTIL	180 día

OREADO

CONSERVACIÓN

VIDA ÚTIL

OREADOS



SERVILLETA

BIFIDUS

CÓDIGO	202
PESO	2,5 kg apro
CONSERVACIÓN	4-8 °
VIDA ÚTIL	180 día



SEMICURADOS

LA CASITA OREADO

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



TRONCO DE CABRA

2,5 kg aprox.

4-8 °C 18<u>0 días</u>

-	Const.		
KOOD	E		
 	100	****	

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

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	1(
PESO	300 gr.	1,5 kg	1,7 kg	3
CONSERVACIÓN	2-4 °C	2-4 °C	2-4 °C	2-4
VIDA ÚTIL	25 días	25 días	25 días	25 c

FORMATOS REQUESÓN

160	CÓDIGO	4000	400
kg	PESO	250 gr.	1
°C	CONSERVACIÓN	2-4 °C	2-4 °
ías	VIDA ÚTIL	25 días	25 dí



Elaboración tradicional



100% cabra



CURADOS



CÓDIGO	210
PESO	2,5 kg apro:
CONSERVACIÓN	4-8 °
VIDA ÚTIL	180 día

AL VINO



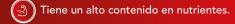
10 10-19
WORLD CHEESE
Alwans
TWARDS CAPRILLICE
CURADO
原产量产生的基础的
ALL STATES
The second second
The second

CURADO

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

BENEFICIOS DEL QUESO DE CABRA







| ※ | Contiene probióticos y menos hormonas

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

AL VINO

2104 AL VINO

.000000000





TIERNO

100000000



1000000000000000

2025 BIFIDUS

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

AL ROMERO



CURADO





SIN LACTOSA

OREADO

PIMENTÓN





dos, podrás disfru<u>tar de</u> cada loncha como si estuviera recién cortada.

Nuestros quesos

tus necesidades

también en formato