

S E L E C C I Ó  
Regisa

*Cheesepeante*



## què és cheesepeante?

El projecte Cheesepeante neix amb la voluntat d'oferir als amants del formatge, una experiència sensorial singular i inoblidable.

Els formatges que hi descobrireu són veritables joies gastronòmiques. Elaborats amb cura i passió a mans de petits artesans, on cada peça reflecteix la qualitat de les matèries primeres i el saber fer tradicional que s'ha transmès de generació en generació. Aquestes creacions d'autor combinen l'essència de la tradició amb un toc d'innovació, donant lloc a sabors intensos, únics i plens de matissos sorprenents.

Us animem a fullejar aquest catàleg amb esperit curiós i a deixar-vos captivar per cada proposta. A cada pàgina hi trobareu una nova història per descobrir i una nova delícia per assaborir.



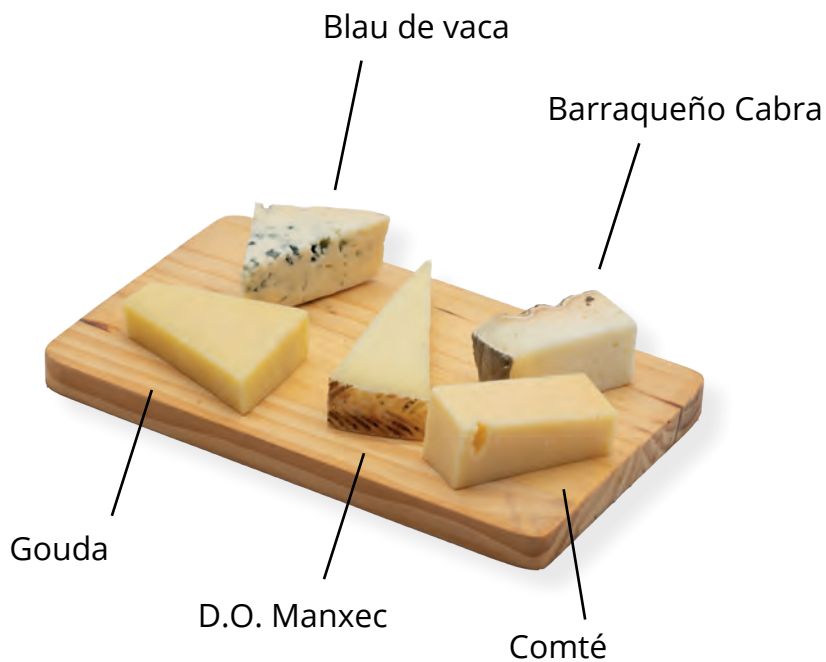
## contingut

Taula de formatges "Selecta"	04
Formatges de Catalunya	04
Formatges de proximitat	05
Formatges d'Àvila	05
Formatges de Ciudad Real	06
Formatges de Navarra	07
Formatges de Cuenca	08
Formatges de Valladolid	08
Formatges de Badajoz	09
Formatges de Múrcia	09
Formatges Internacionals	09
Formatges blaus	10



# INDEX

## Taula de formatges selecta



### MG0030

#### Taula de formatges "Selecta"

Tipus de llet: -

Maduració: 2 setmanes

Origen: Espanya, França i Holanda

Format: peces de 25 g.

Pes total de la taula: (25g. x 5 = 125 g.)

## Formatges de Catalunya



### LE1105

Form. Corça Cabra 500 g.

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de cabra

Maduració: 3 setmanes

Origen: Catalunya

Pes: 500 g.



### LE2205

Form. Corça Vaca 500 g.

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de vaca

Maduració: 3 setmanes

Origen: Catalunya

Pes: 500 g.



### LE3305

Form. Corça Ovela 500 g.

Tipus de llet: Crua pasteuritzada d'ovella

Maduració: 3 setmanes

Origen: Catalunya

Pes: 500 g.

## Formatges de proximitat



### QA0701

#### Cabra Blanc AFINARTE

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra  
Maduració: 3 setmanes  
Origen: Catalunya  
Matèria: Màlaga  
Pes: 2,5 Kg.



### QA0705

#### Cabra AFINARTE (Brasa)

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra  
Maduració: 21 dies  
Origen: Catalunya  
Matèria: Màlaga  
Pes: 300 g.

## Formatge d'Àvila



### QA0801

#### Elvira G. Barraqueño Carbó

Tipus de llet: Crua de cabra  
Maduració: 2 setmanes  
Origen: Àvila  
Pes: 1 Kg.

## Formatges de Ciudad Real



### QA3201

#### 4 Picos Farcell Cabra

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra  
Maduració: 15 - 20 dies  
Origen: (Hoya de la Iglesia) València  
Pes: 3 Kg.



### QA3202

#### 4 Picos Farcell Cabra gegant

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra  
Maduració: 6 setmanes  
Origen: Hoya de la Iglésia (València)  
Pes: 10 Kg.



### QA3102

#### Encinasola Semicurat

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca  
Maduració: 5 setmanes  
Origen: Ciudad Real  
Pes: 3 Kg.



### QA3103

#### Encinasola Curat

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella  
Maduració: 9 setmanes  
Origen: Ciudad Real  
Pes: 3 Kg.

## Formatges de Ciudad Real



**QA3104**

Encinasola Semi Xili

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra  
 Maduració: 9 setmanes  
 Origen: Ciudad Real  
 Pes: 3 Kg.



**QA3105**

Encinasola Curat Tòfona

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca  
 Maduració: 9 setmanes  
 Origen: Ciudad Real  
 Pes: 3 Kg.



**QA3106**

Encinasola Curat "Ajo Negro"

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella  
 Maduració: 9 setmanes  
 Origen: Ciudad Real  
 Pes: 3 Kg.

## Formatges de Navarra



**QA1504**

Buruaga Idiazábal DO Natural

Tipus de llet: Crua d'ovella  
 Maduració: 5 mesos  
 Origen: Navarra  
 Pes: 3 Kg.



**QA1501**

Buruaga Idiazábal DO Fumat

Tipus de llet: Crua d'ovella  
 Maduració: 5 mesos  
 Origen: Navarra  
 Pes: 3 Kg.



**QA1502**

Buruaga Formatge d'autor

Tipus de llet: Crua d'ovella  
 Maduració: 8 mesos  
 Origen: Navarra  
 Pes: 3 Kg.

## Formatges de Cuenca



**QA2601**

Adiano Manxec Semi Ovella

Tipus de llet: Crua d'ovella  
Maduració: 3-5 mesos  
Origen: Cuenca  
Pes: 3 Kg.



**QA2602**

Adiano Manxec Curat Ovella

Tipus de llet: Crua d'ovella  
Maduració: 6-8 mesos  
Origen: Cuenca  
Pes: 3 Kg.



**QA2603**

Adiano Manxec Vell Ovella

Tipus de llet: Crua d'ovella  
Maduració: 8-12 mesos  
Origen: Cuenca  
Pes: 3 Kg.

## Formatges de Valladolid



**QA1601**

Campo Rus Pessebre Semi

Tipus de llet: Crua d'ovella  
Maduració: 3-6 mesos  
Origen: Cuenca  
Pes: 3 Kg.



**QA1602**

Campo Rus Pessebre Curat

Tipus de llet: Crua d'ovella  
Maduració: 6-12 mesos  
Origen: Cuenca  
Pes: 3 Kg.



**QA2303**

Las Cortas Petit Blas

Tipus de llet: Ovella  
Maduració: 4 setmanes  
Origen: Valladolid  
Pes: 150 g.

## Formatge de Badajoz



**QA1801**

Castrom Maximum

Tipus de llet: Ovella  
Maduració: 3 mesos  
Origen: Badajoz  
Pes: 3,5 Kg.

## Formatge de Múrcia



**QA2401**

Zarcillera El Hechizo

Tipus de llet: Cabra  
Maduració: 1 mes  
Origen: Múrcia  
Pes: 1 Kg.



## Formatges internacionals



**QA0908**

Comté Extra AOP Gelinotte Rouge

Tipus de llet: Crua de vaca  
Maduració: 18-24 mesos  
Origen: França  
Pes: 4 Kg.



**MG0095**

Gouda Llet Crua Vell

Tipus de llet: Crua de vaca  
Maduració: 16 mesos  
Origen: França  
Pes: 2,5 Kg.



**MK0854**

Comté Elegance M.Petit 10/12

Tipus de llet: Crua de vaca  
Maduració: 10-12 mesos  
Origen: França  
Pes: 3,5 Kg.

## Formatges internacionals



**MG0090**

Gruyere AOP 18 M

Tipus de llet: Crua de vaca  
 Maduració: 18 mesos  
 Origen: Suïssa  
 Pes: 2,2 Kg.



**MG0091**

Hombarcher 12 m

Tipus de llet: Crua de vaca  
 Maduració: 12 mesos  
 Origen: Suïssa  
 Pes: 2,5 Kg.



**KW4500**

Brie amb tòfona

Tipus de llet: vaca  
 Maduració: 1 mes  
 Origen: França  
 Pes: 1 Kg.

## Formatges blaus



**MK0410**

Blue Stilton Disc

Tipus de llet: Llet pasteuritzada de vaca  
 Maduració: 3 mesos  
 Origen: Regne Unit  
 Pes: 1,5 Kg.



**MK0378**

Blue Shropshire Disc

Tipus de llet: Llet Pasteuritzada de vaca  
 Maduració: 3 mesos  
 Origen: Regne Unit  
 Pes: 1,5 Kg.



**MK0916**

Gorgonzola Cuchara Casarrigoni

Tipus de llet: Llet pasteuritzada vaca  
 Maduració: 2 mesos  
 Origen: Itàlia  
 Pes: 1,5 Kg.

## Formatges blaus



**QA0703**

**Cabra Blau Afiarte**

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra  
Maduració: 2 mesos  
Origen: Barcelona (Catalunya)  
Pes: 1,5 Kg.



**QA2001**

**Airas Moniz Salvel**

Tipus de llet: Crua de vaca  
Maduració: 1-2 mesos  
Origen: Lugo  
Pes: 1,5 Kg.



**KA0001**

**Cabrales 1/2**

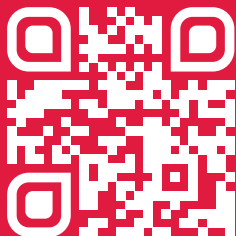
Tipus de llet: Crua de vaca  
Maduració: 4 mesos  
Origen: Astúries  
Pes: 1,25 Kg.



S E L E C C I Ó

# Regisa

*l'art del bon gust*



Av. Mas Pins, 106-112 Polígon Industrial 17457 Riudellots de la Selva

[www.sregisa.com](http://www.sregisa.com)

