

FORMATGES CHEESEPEANTE

Selecció Regisa
des de [1981]



Projecte Cheesepeante..

Una experiència única per als amants del formatge i els paladars més exigents. En aquest catàleg, us portem una cuidada selecció de formatges artesans que formen part d'aquest apassionant projecte. Cheesepeante té com a objectiu oferir als amants del formatge una experiència única i inigualable.

Els formatges que trobareu en aquest catàleg són autèntiques obres d'art culinàries. Cada un d'ells ha estat creat amb dedicació i passió per part dels petits productors que treballen amb matèries primeres de qualitat i amb tècniques artesanals transmeses de generació en generació. Aquests formatges d'autor són el resultat d'una combinació de coneixements ancestrals i innovació, que donen com a resultat sabors únics i sorprenents.

Us convidem a explorar aquest catàleg amb curiositat i a endinsar-vos en un món ple de sorpreses. Cada pàgina us desvetllarà una nova història i una nova delícia per degustar.





FORMATGES

Taula de formatges “Selecta”	4
Formatges de Catalunya	4
Formatges de proximitat	5
Formatges de Galicia	6
Formatges d'Àvila	7
Formatges d'Albacete	9
Formatges de Navarra	10
Formatges de Cuenca	11
Formatges de Valladolid	14
Formatges de Badajoz	15
Formatges de Murcia	16
Formatges Internacionals	17
Formatges Blaus	19
Formatges Sense Lactosa	22

Taula de formatges “Selecta”



MG0030

Taula de formatges “Selecta”.

Barraqueño carbó, Comté Elegance, Pessebre Curat, Gouda Granja Vell, La Peral.
Origen: Espanya, França, Holanda
Format peces de 25g.

Formatges de Catalunya



LE1105

Formatge Corça Cabra 0,5 Kg. +

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 3 setmanes, coagulació enzimàtica, quall Animal.
Origen: Catalunya
Format 500g.



LE2205

Formatge Corça Vaca 0,5 Kg. +

Llet pasteuritzada de vaca, maduració 3 setmanes, coagulació enzimàtica, quall Animal.
Origen: Catalunya
Format 500g.



LE3305

Formatge Corça Ovel·la 0,5 Kg. +

Llet pasteuritzada d'ovella, maduració 3 setmanes, coagulació enzimàtica, quall Animal.
Origen: Catalunya
Format 500g.

Formatges de Proximitat



QA0701

Cabra Blanc Afinarte

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 25 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.

Producció: Catalunya

Primeres matèries: Màlaga

Format peça 2,5 Kg.



QA0702

Cabra Gris Afinarte

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 45 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.

Producció: Catalunya

Primeres matèries: Màlaga

Format peça 2 Kg.



QA0705

Cabra per la brasa Afinarte 300 g.

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 21 dies, coagulació enzimàtica, quall Animal.

Producció: Catalunya

Primeres matèries: Màlaga

Format 300 g.

Formatges de Galicia



QA2502

Formatge Cebreiro DOP - Barredo

Llet pasteuritzada de vaca, maduració 7 dies, coagulació làctica, quall tradicional.

Origen: Galicia

Format Peça 500g.



QA2501

Formatge Cebreiro curat DOP - Barredo

Llet pasteuritzada de vaca, maduració 45 dies, coagulació làctica, quall tradicional.

Origen: Galicia

Format peça 2 Kg.



QA2201

Formatge Quintian Neboa (Lugo)

Llet crua de vaca, maduració 30 dies, coagulació làctica, quall tradicional.

Origen: Galicia

Format peça 700-800 g.



QA2202

Formatge Quintian Agarimo (Lugo)

Llet pasteuritzada de vaca, maduració 20 dies en cava, coagulació làctica, quall tradicional.

Origen: Galicia

Format peça 500 g.

Formatges d'Àvila



QA0803

Elvira García Formatge Fresc 270 g.

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 10 dies, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 270 g.



QA0801

Elvira García Barraqueño carbó

Llet crua de cabra, maduració 2 setmanes, coagulació làctica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 1 Kg.



QA0804

Elvira García Luna Nueva 250 g.

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 21 dies, coagulació làctica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 250 g.



QA0805

Elvira García Luna Negra 250 g.

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 3-4 setmanes, coagulació àcido-làctica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 250 g.



QA0806

Elvira García Luna Roja 250 g.

Llet crua de cabra, maduració 2 setmanes, coagulació làctica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 250 g.



QA0808

Elvira García Musgo de Capra

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 2 mesos, coagulació làctica, quall vegetal.

Origen: Àvila

Format peça 350 g.



QA0810

Elvira García Canto Lavado

Llet crua de cabra, maduració +60 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 4 Kg.



QA0807

Bombó Trufat

Llet crua de cabra, maduració 2-3 setmanes, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peces 45 g. x 5 unitats.



QA0809

Elvira García Fortín

Llet crua de cabra, maduració +30 dies, coagulació mixta, quall animal/vegetal.

Origen: Àvila

Format peça 200 g.

Formatges de Albacete



QA1401

La Rueda - Morluengo Cabra 330g.

Llet crua de cabra, maduració 20 dies, coagulació àcido-làctica, quall animal.

Origen: Albacete
Format peça 350 g.



QA1402

La Rueda - Granizo (Trufat)

Llet crua de cabra, maduració 15 dies, coagulació làctica, quall animal.

Origen: Albacete
Format peça 250 g.

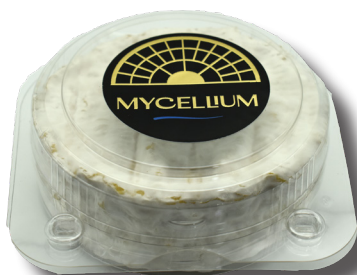


QA1403

La Rueda - Rotam

Llet crua de cabra, maduració 2 setmanes, coagulació làctica, quall animal.

Origen: Albacete
Format peça 200 g.



QA1404

La Rueda - Mycelium

Llet crua de cabra, maduració 20 dies, coagulació àcido-làctica, quall animal.

Origen: Albacete
Format peça 200 g.



QA1405

La Rueda - Caramelo

Llet de cabra, maduració 2 setmanes, coagulació làctico-enzimàtica.

Origen: Albacete
Format peça 150 g.

Formatges de Navarra



QA1503

Buruaga Formatge propi

Llet crua d'ovella, maduració 5 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Navarra

Format peça 3 Kg.



QA1501

Buruaga Idiazabal DO Fumat

Llet crua d'ovella, maduració +60 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Navarra

Format peça 3 Kg.



QA1502

Buruaga Formatge d'autor

Llet crua d'ovella, maduració 5 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Navarra

Format peça 3 Kg.

Formatges de Cuenca



QA2601

Adiano Manxec Semi Ovella Crua +

Llet crua d'ovella, maduració 3-5 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cuenca

Format: 3 Kg.



QA2602

Adiano Manxec Curat Ovella Crua +

Llet crua d'ovella, maduració 6-8 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cuenca

Format: 3 Kg.



QA2603

Adiano Manxec Vell Ovella Crua

Llet crua d'ovella, maduració 8-12 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cuenca

Format: 3 Kg.

Formatges de Cuenca



QA2701

Devas Ovella amb Trufa +

Llet pasteuritzada d'ovella amb trufa.

Maduració 60 dies, quall animal.

Origen: Cuenca

Format: Peça 3 Kg,



QA1601

Campo Rus Pessebre Semicurat

Llet crua d'ovella, maduració 3-6 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cuenca

Format peça 3 Kg.



QA1602

Campo Rus Pessebre Curat

Llet crua d'ovella, maduració 6-12 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cuenca

Format peça 3 Kg.



QA1603

Campo Rus Curat All Negre

Llet crua d'ovella, maduració 6-12 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cuenca

Format peça 3 Kg.

El formatge manxec és un dels formatges més reconeguts i apreciats a l'estat espanyol. Amb el seu origen a la regió de La Manxa, a Castella-La Manxa, aquest formatge ha captivat els paladars de la majoria, al llarg dels anys.

Aquest formatge s'elabora exclusivament de llet d'ovella manxega, una espècie autòctona protegida per la Denominació d'Origen del formatge Manxec. Aquesta llet és rica en greixos i proteïnes, el què aporta una cremositat i sabor excepcionals al formatge.

La maduració d'aquest formatge és un factor clau per al desenvolupament del seu sabor i textura. Segons el temps de maduració es classifica en: Tendre, Semicurat i Curat.

Formatges de Valladolid



QA2303

Las Cortas - Formatge Petit Blas

Llet d'ovella, maduració 4 setmanes.
Origen: Valladolid
Format peça 150 g.



QA2302

Las Cortas - Formatge Majuelo

Llet d'ovella, maduració 2-3 setmanes.
Origen: Valladolid
Format peça 400-500 g.

El projecte Cheesepeante valora molt les petites produccions i l'elaboració amb producte local.

També dona molta importància a les formatgeries que elaboren el producte amb les tècniques tradicionals, utilitzant llet de qualitat i que coneixen el procés. Tant és així que s'han anat convertint en referents d'aquest tipus de producte.

Formatges de Badajoz



QA1801

Castrum Maximum

Llet crua d'ovella, maduració 60-90 dies, coagulació enzimàtica, quall vegetal.

Origen: Badajoz

Format peça 3,5 Kg.



QA1802

Castrum Grus

Llet crua d'ovella, maduració 30 dies, coagulació enzimàtica, quall vegetal.

Origen: Badajoz

Format peça 250 g.



LO0020

Torta del Casar 350 g.

Llet crua d'ovella, maduració +30 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Cáceres

Format peça 350 g.

Formatges de Múrcia



QA2401

Zarcillera El Hechizo

Llet de cabra, maduració 4 setmanes.
Origen: Valladolid
Format peça 1 Kg.

QA2402

Zarcillera El Zénit

Llet de cabra, maduració 4 setmanes.
Origen: Valladolid
Format peça 2 Kg.

El formatge és molt més que un simple aliment. És un producte que reflecteix l'artesania, la tradició i la passió de les persones que el produeixen. La seva diversitat ens permet explorar i descobrir noves experiències gastronòmiques, transportant-nos a cultures i terres llunyanes. Sigui en format de plats elaborats o com a taula de formatges amb una selecció de gustos i textures, el formatge sempre troba el seu lloc privilegiat a la gastronomia.

Formatges Internacionals



QA0908

Comté Extra AOP Gelinotte Rouge 14/18 m

Llet crua de vaca, maduració 18-24 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: França

Format peça 4 Kg.



MG0095

Gouda Llet Crua Vell

Llet crua de vaca, maduració 16 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: França

Format peça 2,5 Kg.



MK0854

Comté Elegance M. Petite 10/12

Llet crua de vaca, maduració 10-12 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: França

Format peça 3,5 Kg.



MG0090

Gruyere AOP 18m

Llet crua de vaca, maduració 18 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Suïssa

Format peça 2,2 Kg.



MG0085

Emmentaler AOP 14m SLOW FOOD

Llet crua de vaca, maduració 14 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Suïssa

Format peça 2,5 Kg.



MG0091

Hombacher 12m

Llet crua de vaca, maduració 12 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Suïssa

Format peça 2,5 Kg.

Cheesepeante és una invitació a recòrrer els camins menys explorats de la gastronomia, a conèixer històries fascinants de productors apassionats i a deixar-vos seduir per la màgia dels formatges artesans. Cada formatge és una expressió de la diversitat i la riquesa dels nostres territoris i més enllà, i a través d'aquest projecte, volem compartir amb vosaltres aquest tresor gastronòmic.

Formatges Blaus



MK0410

Blue Stilton Disc

Llet crua de vaca, maduració 3 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Regne Unit
Format peça 1,5 Kg.



MK0378

Blue Shropshire Disc

Llet crua de vaca, maduració 3 mesos, coagulació enzimàtica, quall vegetal.

Origen: Regne Unit
Format peça 1,5 Kg.



QA2001

Airas Moniz Salvel

Llet crua de vaca, maduració de 1 a 2 mesos, coagulació enzimàtica, quall tradicional.

Origen: Lugo
Format peça 1,5 Kg.



QA2301

Formatge blau mel - Quesería Las Cortas

Llet crua d'ovella, maduració 2 mesos, coagulació enzimàtica, quall vegetal.

Origen: Valladolid

Format peça 750-800 g.



QA0703

Cabra blau Afinarte

Llet pasteuritzada de cabra, maduració 45-60 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Málaga

Format peça 2 Kg.



KA0001

Formatge Cabrales 1/2 1,25 Kg.

Llet crua de vaca, maduració 2 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Astúries

Format 1/2 peça 1,25 Kg.



MK0916

Gorgonzola Cuchara Casarrigoni 1/8

Llet de vaca, maduració 2 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.

Origen: Itàlia

6 Kg.

El formatge blau és un delicatessen gastronòmic amb una textura mantegosa i un sabor intens i complex. Les seves característiques vetes de floridura de color blau li donen un gust terrós i lleugerament amarg. Es produeix amb llet de vaca, cabra o ovella, i és molt versàtil a la cuina.

És perfecte per acompanyar amb fruites seques i es marida bé amb vins forts i licors dolços. En resum, el formatge blau és una delícia culinària amb un sabor únic que captiva els paladars més exigents.

Formatges baix en lactosa



QA2101

Villarejo Semi DOP El Raso

Llet crua d'ovella, maduració 2 mesos, coagulació làctica, quall vegetal.
Origen: Cuenca (Espanya)
Format peça entre 2 i 3 Kg.
BAIX EN LACTOSA

Formatges sense lactosa



QA2104

Villarejo Curat Mel/Orenga D. Antonio

Llet crua d'ovella, maduració 6 mesos, coagulació làctica, quall vegetal.
Origen: Cuenca (Espanya)
Format peça 3 Kg.
SENSE LACTOSA



QA2103

Villarejo Curat Mantega D. Antonio

Llet crua d'ovella, maduració 6 mesos, coagulació làctica, quall vegetal.
Origen: Cuenca (Espanya)
Format peça 3 Kg.
SENSE LACTOSA



QA2102

Villarejo Curat Romaní D. Antonio

Llet crua d'ovella, maduració 6 mesos.
Coagulació làctica, quall vegetal
Origen: Cuenca (Espanya)
Format peça 3 Kg.
SENSE LACTOSA



"L'art del bon gust"



www.sregisa.com

Av. Mas Pins, 106-112 Polígon Industrial 17457 Riudellots de la Selva | regisa@sregisa.com

