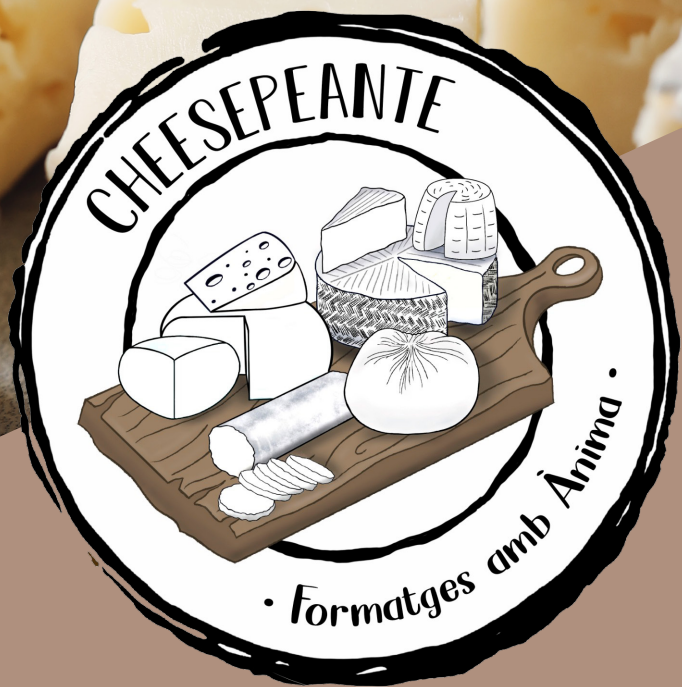


cheesepeante



el 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.



Cerca fàcil



4

Taula de Formatges
"Selecta"
Formatges de
Catalunya

5

Formatges de
proximitat

6

Formatges de
Galícia

7

Formatges de
Àvila

9

Formatges de
Albacete

10

Formatges de
Navarra
Formatges
d'Astúries

11

Formatges de
Cuenca

13

Formatges de
Valladolid
Formatges de
Cadis

14

Formatges de
Badajoz
Formatges de
Múrcia

15

Formatges de
Internacionals

17

Formatges
Blaus

18

World Cheese Awards
2023

ÍNDICE

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.

ORIGEN

Formatges elaborats a Catalunya, amb matèries primeres procedents de Màlaga.

ESPECIALITAT

Aquest formatge és ideal per a coure a la brasa.



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



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, coagulació làctica, quall tradicional.
Origen: Galicia
Format peça 500 g.



ORIGEN

Quintián és una ramaderia familiar que neix de l'amor per la terra als anys 60. Ubicada a O Páramo (Lugo).

PRODUCTE

Han estat els pioners en la venda directa de llet pasteuritzada sense cap tipus de conservant.

Formatges d'Àvila



QA0803

Elvira García Formatge
Fresc 270 g.

Llet pasteuritzada de cabra,
maduració 10 dies, quall ani-
mal.

Origen: Àvila

Format peça 270 g.



QA0801

Elvira García Barraqueño
carbó

Llet crua de cabra, madura-
ció 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, coagula-
ció làctica, quall animal.

Origen: Àvila

Format peça 250 g.



World Cheese Awards 2016
Categoria GOLD



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, madura-
ció 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, coagula-
ció làctica, quall vegetal.

Origen: Àvila

Format peça 350 g.

Formatges d'Àvila



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.



QA0810

Elvira García Canto Lavado

Llet crua de cabra, maduració +60 dies, coagulació enzimàtica, quall animal.
Origen: Àvila
Format peça 4 Kg.



ORIGEN

Una formatgeria familiar que es troba en un paratge a la Serra de Gredos, al municipi de El Barraco (Àvila).

PRODUCTE

Els seus formatges i productes làctics reflecteixen l'esperit del seu territori i el vincle familiar a un ofici i una manera de ser.



Formatges d'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, madura-
ció 15 dies, coagulació làctica,
quall animal.
Origen: Albacete
Format peça 250 g.



QA1403

La Rueda - Rotam

Llet crua de cabra, maduració
2 setmanes, coagulació làcti-
ca, 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 làcti-
co-enzimàtica.
Origen: Albacete
Format peça 150 g.



LA RUEDA DE CABRIEL - ALBACETE

Formatges elaborats un a un, de forma totalment artesanal
i natural, amb una llet procedent directament de les cabres
de la seva pròpia ramaderia.

Són uns formatges saludables ja que utilitzen llet crua de les
seves cabres amb propietats beneficioses per la salut.

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.



World Cheese Awards 2023
Categoria GOLD

Formatges d'Astúries



QA0601

Rey Silo Blanc +

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

Origen: Astúries

Format peça 1,5 - 2 Kg.



QA0602

Rey Silo Vermell +

Llet crua de vaca, maduració 3-5 mesos, coagulació làctica, quall animal.

Origen: Astúries

Format peça 240 - 265 g.



QA0603

Massimo del Rey Silo amb Magaya de Sidra.

Llet crua de vaca, maduració 3-5 mesos, coagulació làctica quall animal.

Origen: Astúries

Format peça 240 - 265 g.

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.



World Cheese Awards 2023
Categoria SUPER GOLD



World Cheese Awards 2023
Categoria GOLD



QA1603

Campo Rus Curat All Negre

Llet crua d'ovella, maduració 6-12 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.
Origen: Cuenca
Format peça 3 Kg.



QA1601

Campo Rus Pessebre Semi-curat

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.



World Cheese Awards 2023
Categoria GOLD



Amb trufa!

QA2701

Devas Ovella amb Trufa +

Llet pasteuritzada d'ovella amb trufa.
Maduració 60 dies, quall animal.
Origen: Cuenca
Format: Peça 3 Kg,

Formatges de Cuenca



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.



*producte 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.



*producte 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.



*producte sense lactosa



QA2102

Villarejo Curat Romani D. Antonio

Llet crua d'ovella, maduració 6 mesos.

Coagulació làctica, quall vegetal

Origen: Cuenca (Espanya)

Format peça 3 Kg.



*producte sense lactosa



ORIGEN

Des del 1987, al municipi de Villarejo de Fuentes, al centre de la "Mancha Alta Conquense". On sempre ha gaudit de aires nets i temperatures idònies per la producció.

PRODUCTE

Un producte fresc d'alta qualitat que conserva totes les propietats essencials de la seva matèria primera, aconseguint a tots els formatges un gust fabulós i característic.

Formatges de Valladolid



Finalista al 36è
SALÓN GOURMETS

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.

Formatges de Cadis



QA2801

Pajarete Curat Cabra
Payoya +

Llet pasteuritzada de
cabra, maduració 60-90
dies, coagulació en-
zimàtica, quall vegetal.
Origen: Cadis
Format peça 1 - 3,5 Kg.



QA2802

Pajarete oli oliva Cabra
Payoya + arrebossat
amb sèmola de blat.

Llet pasteuritzada cabra
maduració 60-90 dies,
coagulació enzimàtica,
quall vegetal.
Origen: Cadis
Format peça 1 - 3,5 Kg.



QA2803

Pajarete Semi Cabra i
Ovella +

Llet crua d'ovella, madu-
ració 60-90 dies, coagu-
lació enzimàtica, quall
vegetal.
Origen: Cadis
Format peça 31 - ,5 Kg.

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.



World Cheese Awards 2023
Categoria PLATE



World Cheese Awards 2023
Categoria GOLD

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.



World Cheese Awards 2023
Categoria GOLD



World Cheese Awards 2023
Categoria GOLD

Formatges Internacionals



QA2901

Brie de Meaux - Xavier David

Llet crua de vaca, maduració 7 setmanes.
Origen: Melle (França)
Format peça 3 Kg.



QA2902

Specialité Truffe Noire

Llet crua de vaca.
Elaborat amb tòfona.
Origen: Tournan-en-Brie (França)
Format peça 1,5 Kg. / 4,5 Kg.
Cremós



QA2903

1/4 Brie de Meaux AOP

Llet crua de vaca.
Origen: Tricanville (França)
Format peça 750 g. (cunya)
Cremós



QA2904

Triple Crème Truffe 550 g.

Llet crua de vaca.
Origen: Triconville (França)
Format peça 550 g.
Cremós



QA2905

Triple Crème cru 550 g.

Llet crua de vaca.
Origen: Triconville (França)
Format peça 550 g.
Cremós



QA2906

Le Trycorne 150 g.

Llet crua d'ovella.
Origen: França.
Format peça 150 g.
Cremós



QA2907

Camembert AOP 250g.

Llet crua de vaca.
Origen: Triconville (França)
Format peça 550 g.
Cremós



QA2908

Comté M. Petite 20m. 1/4

Llet crua de vaca.
Origen: Triconville (França)
Format peça 550 g.
Cremós



QA2909

Mantega pebre espelette 80g. *12

Llet pasteuritzada de vaca
Origen: Le Bouscat (França)
Format peça 80 g.



QA2910

Mantega llimona 80g.

Llet crua pasteuritzada de vaca.
Bouscat (França)
Format peça 80 g.



QA2911

Mantega natural 125 g.

Llet pasteuritzada de vaca
Origen: Le Bouscat (França)
Format peça 125 g.



QA2912

8 Blumen

Llet crua de vaca, maduració 70 dies.
Origen: Conten (Suïssa)
Format peça 6,5 Kg.



QA2913

Gustshofer Vaca Fumat

Llet crua de cabra, maduració 3 mesos.
Origen: Twente (Holanda)
Format peça 4 Kg.



QA2914

Le Petite Boyard 140 g.

Llet crua de cabra, maduració 5 dies.
Origen: Verruyes (França)
Format peça 140 g.



QA2915

Le Pyramide

Llet crua de cabra, maduració 3 setmanes.
Origen: Grosne (França)
Format peça 1,2 Kg.



QA2916

Ecrou au fenugrec 140 g.

Llet crua de cabra, maduració 10-15 dies.
Origen: Nayon Villages (França)
Format peça 140 g.

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 -
Queseria 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



MK0916

Gorgonzola Cuchara Casarrigoni
1/8

Llet de vaca, maduració 2 mesos, coagulació enzimàtica, quall animal.
Origen: Itàlia
6 Kg.

FORMATGES PREMIATS ALS "WORLD CHEESE AWARDS 2023"



QA16O3
Campo Rus Curat All Negre



QA15O1
Buruaga Idiazabal Fumat D.O



QA26O2
Adiano Manxec Curat Ovella Crua +



QA26O3
Adiano Manxec Vell Ovella Crua +



QA24O1
Zenit - La Zarcillera



QA24O2
El Hechizo - La Zarcillera



MG0090
Gruyère AOP 18m.



MG0085
Emmentaler AOP 14m. Slow Food



"L'art del bon gust"



www.sregisa.com

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

