

formatges

projecte Cheesepeante



Selecció  Regisa
des de [1981]



cheesepeante

Edició Juny 2024

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.



4

Taula de Formatges
"Selecta"
Formatges de
Catalunya

7

Formatges de
Galicia

10

Formatges de
Albacete

12

Formatges de
Cuenca

15

Formatges de
Badajoz
Formatges de
Múrcia

17

Formatges
Blaus

6

Formatges de
proximitat

8

Formatges de
Àvila

11

Formatges de
Navarra
Formatges
d'Astúries

14

Formatges de
Valladolid
Formatges de
Cadis

16

Formatges de
Internacionals

18

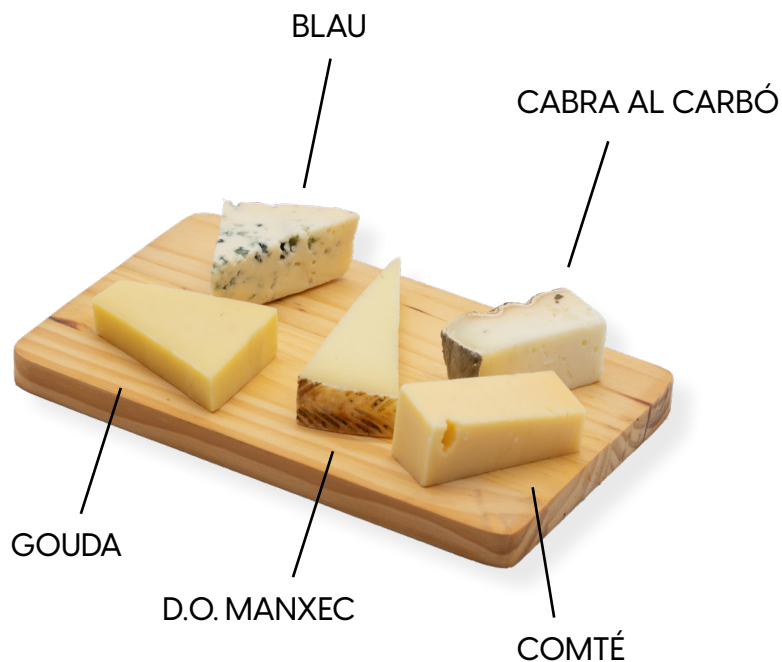
World Cheese Awards
2023

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.



Formatges de Catalunya



LE1105

Form. Corçà Cabra 500 g. +

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de cabra
 Maduració: 3 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: 500 g.



LE2205

Form. Corçà Vaca 500 g. +

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de vaca
 Maduració: 3 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: 500 g.



LE3305

Form. Corçà Ovel·la 500 g. +

Tipus de llet: Crua pasteuritzada d'ovella
 Maduració: 3 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: 500 g.



QA3004

Caterí Cabra Madurat

Tipus de llet: Crua de cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: Peça 150 g.



QA3001

Caterí Pasta tova. Cabra Natural

Tipus de llet: Crua de cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: Peça 250 g.



QA3002

Caterí Pasta tova. Cabra Orenga

Tipus de llet: Crua de cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: 250 g.



QA3003

Caterí Pasta tova. Cabra Espígol

Tipus de llet: Crua de cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: 250 g.



QA3005

Caterí Blau Curat Vaca ECO

Tipus de llet: Crua de vaca
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Format: 400 g.

Formatges de proximitat



QA0701

Cabra Blanc AFINARTE

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de cabra
Maduració: 3 setmanes
Origen: Catalunya
Matèria: Màlaga
Format: 2,5 Kg.



QA0702

Cabra Gris AFINARTE

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de cabra
Maduració: 45 dies
Origen: Catalunya
Matèria: Màlaga
Format: 2 Kg.



QA0705

Cabra AFINARTE (Brasa)

Tipus de llet: pasteuritzada de cabra
Maduració: 21 dies
Origen: Catalunya
Matèria: Màlaga
Format: 300 g.

T'INTERESSA!

Aquests formatges son produïts a terres catalanes, però les seves matèries primes són de Màlaga.



*La imatge és un exemple. No inclou bacon.

Formatges de Galicia



QA2502

Form. Cebreiro DOP. Barredo

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Maduració: 7 dies
Origen: Galicia
Format: 500 g.



QA2501

Form. Cebreiro DOP. Barredo Curat

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Maduració: 45 dies
Origen: Galicia
Format: 500 g.



QA2201

Form. Quintian Neboa (Lugo)

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 30 dies
Origen: Galicia
Format: 700-800 g.



QA2202

Form. Quintian Agarimo (Lugo)

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 20 dies
Origen: Galicia
Format: 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 G. Formatge Fresc

Tipus de llet: Crua pasteuritzada de cabra
Maduració: 10 dies
Origen: Àvila
Format: 270 g.



QA0801

Elvira G. Barraqueño Carbó

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



QA0804

Elvira G. Luna Nueva

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Maduració: 21 dies
Origen: Àvila
Format: 250 g.



QA0805

Elvira G. Luna Negra

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Maduració: 3-4 setmanes
Origen: Àvila
Format: 250 g.



QA0806

Elvira G. Luna Roja

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 2 setmanes
Origen: Àvila
Format: 250 g.



QA0808

Elvira G. Musgo de Capra

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Maduració: 2 mesos
Origen: Àvila
Format: 350 g.

Formatges d'Àvila



QA0807

Bombó trufat

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 2-3 setmanes
Origen: Àvila
Format: 45 g. x 5 unit.



QA0809

Elvira G. Fortín

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: + 30 dies
Origen: Àvila
Format: 200 g.



QA0810

Elvira G. Canto Lavado

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: + 60 dies
Origen: Àvila
Format: 4 Kg.

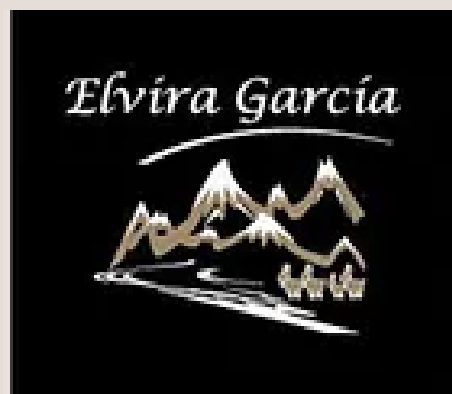


ORIGEN

Una formatgeria familiar que es troba en un paratge a la Serra de Gredos, al municipi El Barraco (Àvila). Des de fa més de trenta anys s'esforcen per millorar i garantir la qualitat de la seva feina. Els formatges que elaboren són el resultat i la resposta que ens ofereixen, conscients, de què valorem els aliments naturals.

PRODUCTE

Els seus formatges i els seus productes làctics reflexen l'esperit del seu territori i l'afany familiar per un ofici i una manera de ser.



Formatges d'Albacete



QA1401

La Rueda Morluengo Cabra

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 20 dies
Origen: Albacete
Format: 350 g.



QA1402

La Rueda Granizo (Trufat)

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 15 dies
Origen: Albacete
Format: 250 g.



QA1403

La Rueda Rotam

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 2 setmanes
Origen: Albacete
Format: 200 g.



QA1404

La Rueda Mycellium

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 20 dies
Origen: Albacete
Format: 200 g.



QA1405

La Rueda Caramelo

Tipus de llet: Crua de cabra
Maduració: 2 setmanes
Origen: Albacete
Format: 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

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



QA1501

Buruaga Idiazabal DO Fumat

Tipus de llet: Crua d'ovella
Maduració: + 60 dies
Origen: Navarra
Format: 3 Kg.



QA1502

Buruaga Formatge d'autor

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

Formatges d'Astúries



QA0601

Rey Silo Blanc +

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 3 mesos
Origen: Astúries
Format: 250-265 g.



QA0602

Rey Silo Vermell +

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 3-5 mesos
Origen: Astúries
Format: 240-265 g.



QA0603

Massimo Rey Silo amb Magaya de Sidra

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 3-5 mesos
Origen: Astúries
Format: 1,5-2 Kg.

Formatges de Cuenca



QA2601

Adiano Manxec semi Ovella

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



QA2602

Adiano Manxec Curat Ovella

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



QA2603

Adiano Manxec Vell Ovella

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



QA1603

Campo Rus Curat All negre

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



QA1601

Campo Rus Pessebre Semi

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



QA1602

Campo Rus Pessebre Curat

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



Amb trufa!

QA2701

Devas Ovella amb tòfona

Tipus de llet: Pasteuritzada ovella
Maduració: 60 dies
Origen: Cuenca
Format: 3 Kg.

Formatges de Cuenca



QA2101

Villarejo Semi DOP El Raso

Tipus de llet: Crua d'ovella
Maduració: 2 mesos
Origen: Cuenca
Format: 2-3 Kg.



QA2104

Villarejo Curat Mel/Orenga

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



QA2103

Villarejo Curat Mantega

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



QA2102

Villarejo Curat Romaní

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



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 Petit Blas

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



QA2302

Las Cortas Majuelo

Tipus de llet: Crua d'ovella
Maduració: 2-3 setmanes
Origen: Valladolid
Format: 400-500 g.

Formatges de Cadis



QA2801

Pajarete Curat Cabra Payoya +

Tipus de llet: Crua pasteuritzada cabra
Maduració: 60-90 dies
Origen: Cadiz
Format: 1-3 Kg.



QA2802

Pajarete oli oliva Cabra payoya
+ arrebossa sèmola blat

Tipus de llet: Crua pasteuritzada cabra
Maduració: 60-90 dies
Origen: Cadiz
Format: 1-3 Kg.



QA2803

Pajarete Semi Cabra i Ovella +

Tipus de llet: Crua d'ovella
Maduració: 60-90 dies
Origen: Cadiz
Format: 1-3 Kg.

Formatges de Badajoz



QA1801

Castrum Maximum

Tipus de llet: Crua d'ovella
 Maduració: 90 dies
 Origen: Badajoz
 Format: 3,5 Kg.



QA1802

Castrum Grus

Tipus de llet: Crua d'ovella
 Maduració: 30 dies
 Origen: Badajoz
 Format: 250 g.



LO0020

Torta del Casar

Tipus de llet: Crua d'ovella
 Maduració: + 30 dies
 Origen: Cáceres
 Format: 350 g.

Formatges de Múrcia



QA2401

Zarcillera El Hechizo

Tipus de llet: Cabra
 Maduració: 4 setmanes
 Origen: Múrcia
 Format: 1 Kg.



QA2402

Zarcillera El Zénit

Tipus de llet: Cabra
 Maduració: 4 setmanes
 Origen: Múrcia
 Format: 2 Kg.

Formatges Internacionals



QA0908

Comté Extra AOP Gelinotte Rouge 14/18 m

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



MG0095

Gouda llet cruu vell

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



MK0854

Comté Elegance M.Petit 10/12

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



MG0090

Gruyere AOP 18 m

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



MG0085

Emmentaler AOP 14 m SlowF.

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 14 mesos
Origen: Suïssa
Format: 2,5 Kg.



MG0091

Hombacher 12 m

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



KW4500

Brie amb tòfona

Tipus de llet: vaca
Maduració: 3-4 setmanes
Origen: França
Format: 1 Kg.

Formatges Blaus



MK0410

Blue Stilton Disc

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 3 mesos
Origen: Regne Unit
Format: 1,5 Kg.



MK0378

Blue Shropshire Disc

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 3 mesos
Origen: Regne Unit
Format: 1,5 Kg.



MK0916

Gorgonzola Cuchara Casarrigoni

Tipus de llet: vaca
Maduració: 2 mesos
Origen: Itàlia
Format: 6 Kg.



QA2301

Las Cortas Blau-Mel

Tipus de llet: Crua d'ovella
Maduració: 2 mesos
Origen: Valladolid
Format: 750-800 g.



QA0703

Cabra blau Afinarte

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Maduració: 45-60 dies
Origen: Malaga
Format: 2 Kg.



KA0001

Cabrales 1/2

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 2 mesos
Origen: Astúries
Format: 1,25 Kg.



QA2001

Airas Moniz Salvel

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



QA2002

Airas Moniz Mantega

Tipus de llet: vaca
Maduració: 1 dia
Origen: Lugo
Format: 250 g.

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



MG009O
Gruyère AOP 18m.



MG0085
Emmentaler AOP 14m. Slow Food





La teva formatgeria de confiança

“Tota una secció de productes làctics gourmet de les teves marques i productors de confiança”

És important sentir-se còmode a l'hora d'oferir els nostres productes, per això creiem que és una gran sort poder comptar amb uns productors referents que ens han sabut transmetre confiança al llarg dels anys. Aquest fet ens permet a nosaltres poder oferir un gran producte, amb recorregut i experiència.

Aquest apartat del dossier, anomenat “LA TEVA FORMATGERIA DE CONFIANÇA” és un espai de formatges i productes làctics gourmet, on hi pots trobar un ventall d'articles de primer nivell. Els típics que t'agradarà tenir al teu mostrador. Un producte que té sortida, que és conegut.

La teva formatgeria de confiança



341005

Marcos Conde (Barreja semi)
3,4 Kg. +



341010

Marcos Conde (Barreja Curat)
3,2 Kg. +



341030

Duque del Condado
(Barreja Semi) 3,5 Kg. +



341025

Molino Real DO Ovella envellit
3 Kg.



KE0010

Formatge Ovella llet Crua
Artesà 3 Kg. +



KD0015

Grana Padano 4 Kg. 1/2 Cry +



KD0017

Grana Padano 200 g.
Auricchio +



341035

Crema Q Formatge
Blanc Paste 2 Kg. +



KD0004

Mascarpone Colombo
250 g.



KD0006

Mascarpone Colombo
2 Kg. +



KD0010

Provolone Colombo
Barra 6 Kg.



KF1382

Brie 60% Ermitage
1 Kg. +



KF2780

Mantega Isigny Pastilla
1 Kg. +



KF1063

Nata Isigny Restauració
35% Tet. U +

La teva formatgeria de confiança



KV0066

Cabra Feliz Bio
B. Sal-Grassa 2,5 Kg. +



KV0069

Cabra Ermita Lorenzo
B. Sal-Grassa 2,6 Kg. +



KV0071

Cabra 2,5 Kg. Caprimur +



KV0100

Tronchon Vaca, Ovella, Cabra
2,3 Kg. +



KV40A2

Ovella Envellit D. Heliodoro
Romani 3,2 Kg. +



KV8044

Ovella Envellit D. Heliodoro
Mantega 3,2 Kg. +



KV0084

Capritxo Cabra Natural
1 Kg.



KV0105

Barra tendra "Campo Adentro"
2,7 Kg.



KV0080

RuloCabra Natural 1 Kg. +



KV0106

Barra Dieta Vaca, cabra
B.Grassa 2,6 Kg. +



LM2555

Saint Marcellin
Ceràmica 80 g.

La teva formatgeria de confiança



KV2003

Barra La Cabra Feliz
2,6 Kg. +



KV3301

Barra tendra (Sense lactosa)
2,6 Kg. +



KV7201

Cabra curat 2,2 Kg. +



KV4401

Queso servilleta 2,1 Kg. +



LM0009

Camembert Montsalvy
2 Kg. +



LM0010

Blau frances DOP Tradilait
2,5 Kg. +



LM2326

Emmental Neutre
Ratllat 1 Kg. +



LM2364

Feta DOP Hotos
por. 200 g. x 12 +



LM3156

Munster DOP Rochesson
L.C 750 g.



LM0214

Roquefort 1/2 peça
1,35 Kg. +



LM2725

Brie Ermitage recte.
1,5 Kg. +



LM2206

Emmental Ermitage
Taco 9x9 2,5 Kg. +



KZ9127

Havarti llescat
safata 1 Kg. +

Especial Pizzeria



KV7414

Mozzarella a tacos
2 Kg. +



KZ7598

Mozzapura a tacos
2 Kg. +



KZ7717

Mozzarella filada
1 Kg. +



KV9493

Crema TexMex amb
Cheddar 1 Kg.



KV9877

Crema Camembert
500 g. Lafuente



KZ7903

Salsa formatge Cheddar
3 Kg.

“Secció de productes ideals per a pizzeria”



KV0733

Mozzarella Barra
1 Kg.



KV9345

Mozzarella fresca
125 g. (6u.)



KV8238

Mascarpone 2 Kg.
Lafuente



KV8286

Mozzarella fresca
perles 1 Kg.



KV9326

Mascarpone 500 g.
Lafuente



KV9554

Burrata 125 g.
6u. Lafuente

"L'art del bon gust"



www.sregisa.com

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

