

S E L E C C I Ó

Regisa

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.



	Taula de Formatges "Selecta"	4
	Formatges de Catalunya	4
	Formatges de Proximitat	6
	Formatges d'Àvila	7
	Formatges d'Albacete	8
	Formatges de Navarra	9
	Formatges de Cuenca	10
	Formatges de Valladolid	12
	Formatges de Cadiz	12
	Formatges de Badajoz	13
	Formatges de Múrcia	13
	Formatges Internacionals	14
	Formatges Blaus	15

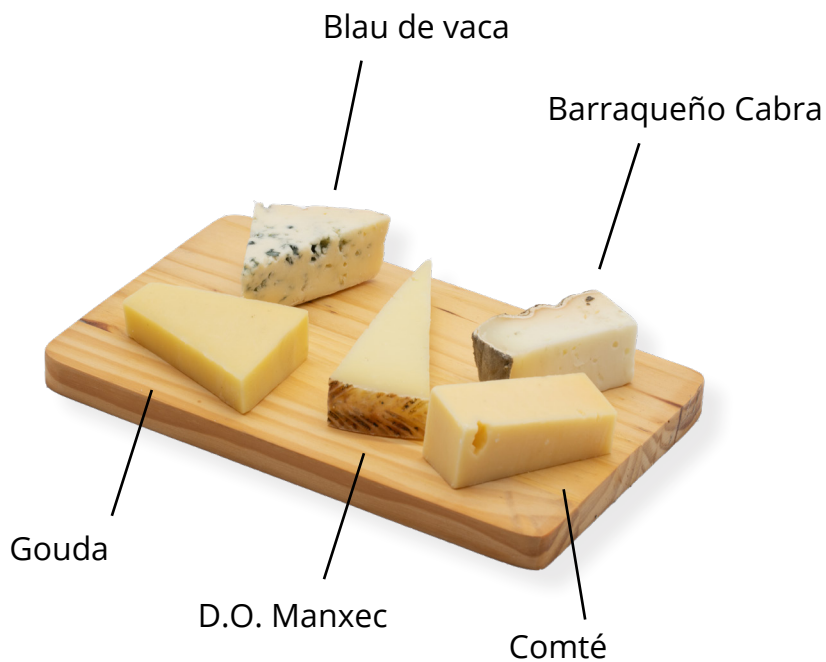
EXPOSE

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: -
 Maduració: 3 setmanes
 Origen: Catalunya
 Pes: 500 g.



LE2205

Form. Corçà Vaca 500 g.

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



LE3305

Form. Corçà Ovel·la 500 g.

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



QA3004

Caterí de Cabra Làctic

Tipus de llet: Crua de Cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Pes: 150 g.



QA3001

Caterí Pasta tova. Cabra Natural

Tipus de llet: Crua de Cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Pes: 250 g.



QA3002

Caterí Pasta Tova. Cabra Orenga

Tipus de llet: Crua de Cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Pes: 250 g.



QA3003

Caterí Pasta Tova. Cabra Espígol

Tipus de llet: Crua de Cabra
 Maduració: 2 setmanes
 Origen: Catalunya
 Pes: 250 g.



QA0701

Cabra Blanc AFINARTE

Tipus de llet: Crua 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.

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.



QA0801

Elvira G. Barraqueño Carbó

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



QA0804

Elvira G. Luna Nueva

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



QA0805

Elvira G. Luna Negra

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



QA0806

Elvira G. Luna Roja

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



FORMATGES D'ALBACETE



QA1401

La Rueda Morluengo Cabra

Tipus de llet: Crua de cabra

Maduració: 20 dies

Origen: Albacete

Pes: 350 g.



QA1402

La Rueda Granizo (Trufat)

Tipus de llet: Crua de cabra

Maduració: 15 dies

Origen: Albacete

Pes: 250 g.



QA1405

La Rueda Caramelo

Tipus de llet: Crua de cabra

Maduració: 15 dies

Origen: Albacete

Pes: 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.



QA1503

Buruaga Formatge Propi

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: 2 mesos

Origen: Navarra

Pes: 3 Kg.



QA1502

Buruaga Formatge d'autor

Tipus de llet: Crua d'ovella

Maduració: 5 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.



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.



QA2103

Villarejo Curat Mantega

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



QA2102

Villarejo Curat Romaní

Tipus de llet: Crua d'ovella
Maduració: 6 mesos
Origen: Cuenca
Pes: 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



QA2303

Las Cortas Petit Blas

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



FINALISTA AL 36è SALÓN GOURMETS

13º Gourmetquesos- Campionat dels millors formatges d'Espanya Finalista.

Cat: 11 (Pasta tova quall vegetal)

FORMATGES DE CADIZ



QA2801

Pajarete Curat Cabra Payoya

Tipus de llet: Crua Pasteuritzada Cabra
Maduració: 2-3 mesos
Origen: Cadiz
Pes: 1-3 Kg.



QA2802

Pajarete Oli Oliva Cabra Payoya

Tipus de llet: Crua Pasteuritzada Cabra
Maduració: 2-3 mesos
Origen: Cadiz
Pes: 1-3 Kg
Obs: Arrebossat amb sèmola de blat



QA2803

Pajarete Semi Cabra i Ovella

Tipus de llet: Crua Ovella
Maduració: 2-3 mesos
Origen: Cadiz
Pes: 1-3 Kg.

FORMATGES DE BADAJOZ



QA1801

Castrum Maximum

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

FORMATGES DE MÚRCIA



QA2401

Zarcillera El Hechizo

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



QA2402

Zarcillera El Zénit

Tipus de llet: Cabra
Maduració: 1 mes
Origen: Múrcia
Pes: 2 Kg.



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.



MG0090

Gruyere AOP 18 M

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



MG0085

Emmentaler AOP 14 m Slowfood

Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 14 mesos
Origen: Suïssa
Pes: 2,5 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: 6 Kg.



QA2301

Las Cortas Blau-Mel

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



QA2001

Airas Moniz Salvel

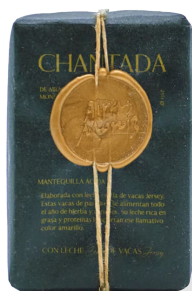
Tipus de llet: Crua de vaca
Maduració: 1-2 mesos
Origen: Lugo
Pes: 1,5 Kg.



KA0001

Cabrales 1/2

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



QA2002

Airas Moniz Mantega

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

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

