

S E L E C C I Ó

Regisa

Cheesepeante



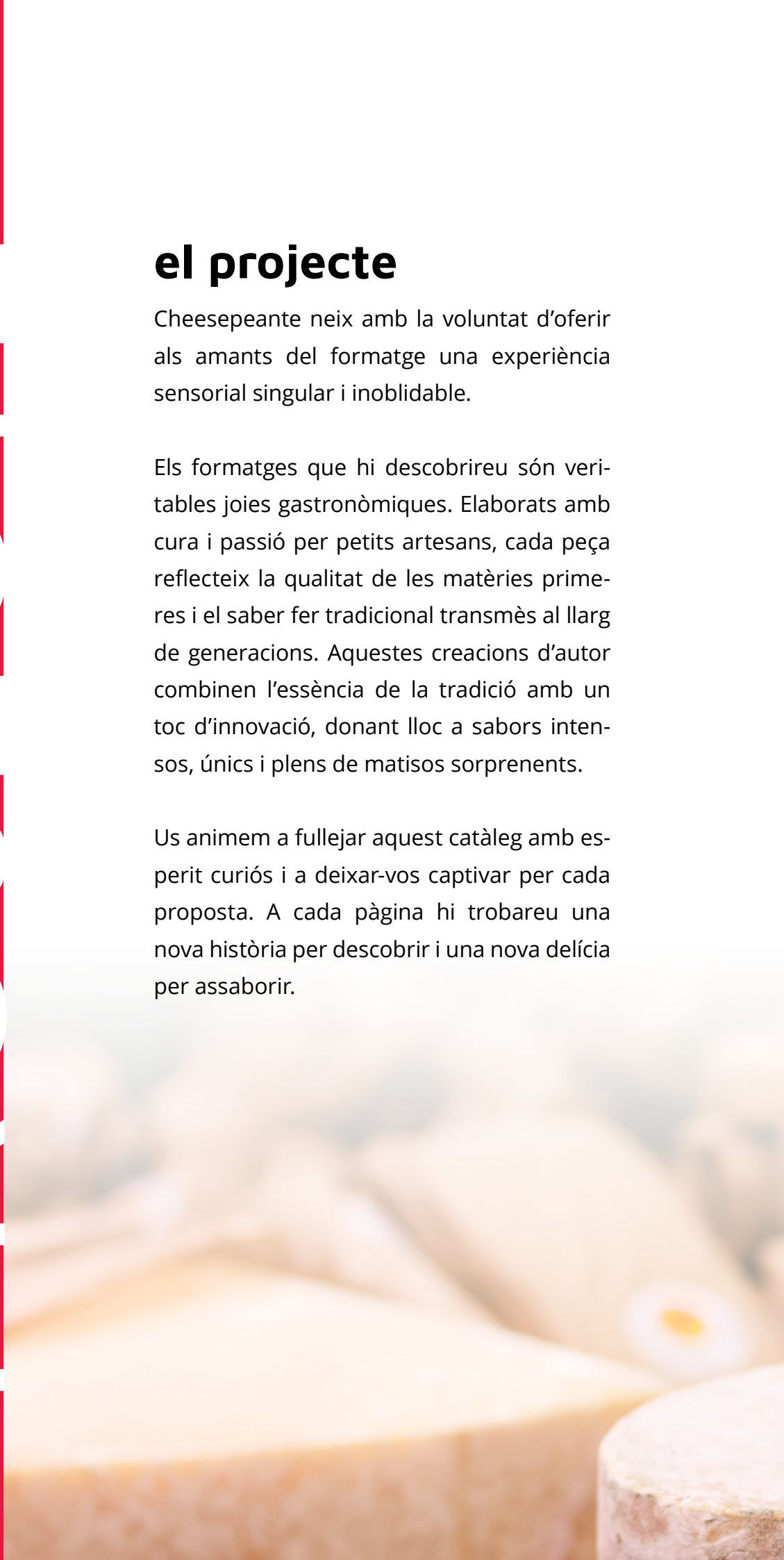
PROJECTE

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 per petits artesans, cada peça reflecteix la qualitat de les matèries primeres i el saber fer tradicional transmès al llarg de generacions. Aquestes creacions d'autor combinen l'essència de la tradició amb un toc d'innovació, donant lloc a sabors intensos, únics i plens de matisos 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.

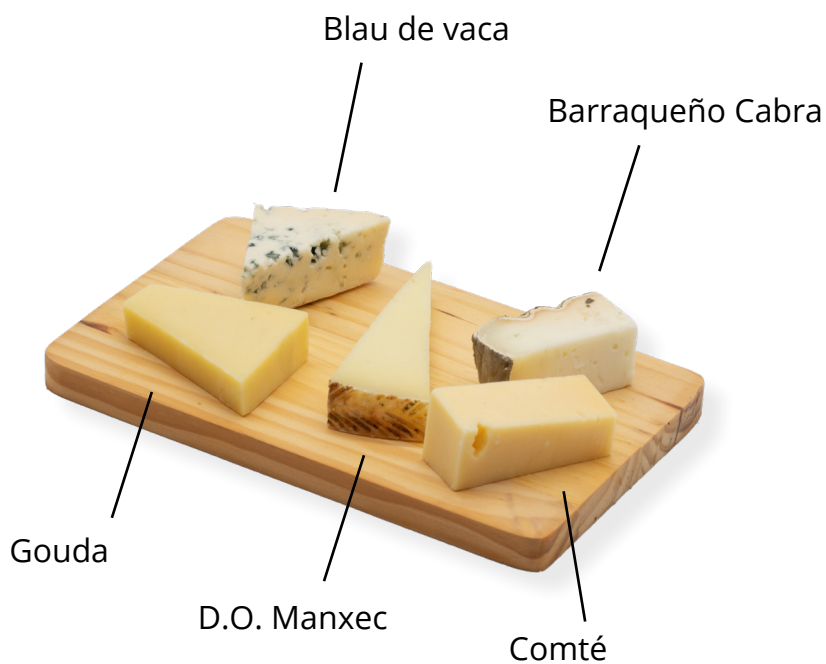


🍷	Taula de Formatges "Selecta"	4
🍷	Formatges de Catalunya	4
🍷	Formatges de Proximitat	5
🍷	Formatges d'Àvila	5
🍷	Formatges de Ciudad Real	6
🍷	Formatges de Navarra	7
🍷	Formatges de Cuenca	8
🍷	Formatges de Valladolid	8
🍷	Formatges de Badajoz	9
🍷	Formatges de Múrcia	9
🍷	Formatges de Internacionals	9
🍷	Formatges 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 Catalunya



QA3002

Caterí Pasta Tova. Cabra Orenge

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



QA3001

Caterí Pasta tova. Cabra Natural

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.

Formatges de proximitat



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.

Formatge d'Àvila



QA0801

Elvira G. Barraqueño Carbó

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



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 Iglesia (València)
 Pes: 10 Kg.



QA3102

Encinasola Semicurat

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



QA3103

Encinasola Curat

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

Formatges de Ciudad Real



QA3104

Encinasola Semi Xili

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



QA3105

Encinasola Curat Tòfona

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



QA3106

Encinasola Curat "Ajo Negro"

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

Formatges de Navarra



QA1504

Buruaga Idiazabal DO Natural

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



QA1501

Buruaga Idiazabal 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

Castrum 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

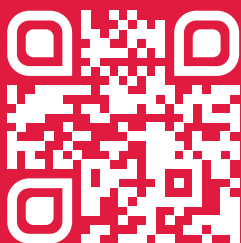
Origen: Astúries

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

