



Yolanda de la Torre

Area Sales

Tel.- +34 655 56 83 34

yolandadltc@gmail.com

Vedellet

(Claperol). La Garrotxa



Quesos ecológicos de la Garrotxa, por los maestros artesanos del Claperol.

Propietarios de campos que siguen un cultivo 100% ecológico, vacas y cabras que pastan diariamente en el campo. De ello obtienen y producen personalmente con leche pasteurizada quesos, yogures, requesón y mató sin conservantes químicos, ni aromas, ni agua

Queso cabra y vaca:

formato cuña de 300gr

Queso 500gr

Queso 1 kg

Maduración: frescos, tiernos, semi, madurados



Tendre de cabra
300gr, 500gr, 1 kg



des de 1982



Casa Vella
del Claperol

FORMATGE MADURAT DE CABRA AMB PEBRE NEGRE

ELABORACIÓ DE FORMATGES I DERIVATS LÀCTICS, ARTESANS DES DE 1982



PRODUCTE ARTESÀ DE LA GARROTXA
INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, ferments.

PES NET:
250 grs.



Iogurts ecològics



- Els iogurts de Casa Vella del Claperol son fets sense afegir-hi aigua, ni llet en pols, ni aromes ni conservants utilitzant tan sols llet ecològica i ferments làctics aconseguint l'autèntic iogurt.

logurt desnatat de vaca i cabra



- Elaborat amb llet pasteuritzada, ferments i a
- la qual se l'hi ha extret gairebé la totalitat dels
- seus greixos, conservant les seves proteïnes,
- lactosa i calci. Bon complement en les dietes.

- Ingredients: llet desnatada de vaca i
- ferments làctics.



Capacitats : 140gr,
2x140g,350g,720g a
granel.

Caducitat : 28 dies

Iogurt natural de vaca i cabra

Producte elaborat amb llet sencera pasteuritzada de vaca i ferments. Destaca per l'alt contingut d'àcids grassos essencials i en omega 3 amb comparació amb els iogurts convencionals. De gust suau i bona consistència.

Ingredients: llet sencera de vaca i ferments làctics.

Capacitats : 140gr,
2x140g,350g,720g,
a granel.

Caducitat : 28 dies



logurt grec de vaca i cabra



Producte elaborat amb llet sencera de vaca, ferments i un percentatge de nata afegida. Destaca per la seva cremositat que el fa diferents a tots els altres.

Ingredients: llet sencera de vaca, nata afegida i ferments làctics.

Capacitats : 140gr,
2x140g,350g,720g,
a granel.

Caducitat : 28 dies