



Cal Quitèria



Formatges
de Ponent
ALMACELLES





Artesans del formatge, generació rere generació

Som pagesos d'arrel i els nostres orígens es remunten a la granja familiar dels nostres pares a Almacelles, Lleida. Després d'anys al capdavant de l'explotació, **Cal Quitèria neix el 2009 amb l'objectiu de fomentar i preservar la tradició ramadera.**

Des d'aleshores, ens dediquem a la producció de llet de cabra i a la venda de formatges artesanals.

Cal Quitèria no és només un nom, per a nosaltres s'ha convertit en **la nostra passió i raó de ser.**





Connectats amb la natura

Al costat de la granja de la granja hi tenim els camps on cultivem els farratges que alimenten les nostres cabres per obtenir una llet de qualitat.

Dins la granja, les protagonistes són elles, les cabres. En tenim de dues races: la **Florida** i la **Murciana-granadina**.

La veritable màgia sorgeix a l'obrador. És aquí on, de manera artesanal, elaborem i emmotllem els formatges de cabra.



Una dècada de reconeixement

Durant l'última dècada, els formatges de Cal Quitèria han estat guardonats internacionalment en els **World Cheese Awards**, destacant la nostra dedicació a l'excel·lència i la qualitat.

Des del primer premi l'any 2010, cada formatge reflecteix la nostra passió per la qualitat artesanal.

Un reconeixement que avala el nostre mestratge i ens permet exportar al món el millor de la nostra tradició formatgera.



A close-up photograph of a person's hands slicing a wedge of cheese on a wooden cutting board. The cheese is a pale, semi-hard variety with a slightly browned top. A knife is being used to cut a slice, which is already partially cut and lies flat on the board in the foreground. To the left of the cheese is a single cherry tomato. To the right, there are several red cherry tomatoes and a small white bowl filled with small, round, brown olives. The background is dark, and a large, light-colored circular shape is visible in the upper right corner. The word "Curats" is overlaid in a white, cursive font on a dark grey banner across the center of the image.

Curats



Formatge de cabra curat de llet crua

Aquest formatge té una escorça rugosa i de color marró, i és **veritablement la joia de la corona**. Al tall, la seva pasta es presenta de color blanc trencat, amb una textura tancada i untuosa que es desfà a la boca.

L'elaborem amb llet crua, la qual cosa li confereix un sabor pronunciat que captiva el paladar, **amb notes picants molt característiques que revelen el llarg temps de maduració del formatge**. Recomanem degustar-lo lentament per descobrir tota la seva autenticitat. Recomanem incloure'l en una taula de formatges i acompanyar-lo amb un bon vi negre.



Pesos 250 g 1 kg



Formatge curat de cabra

El formatge curat es presenta amb una escorça natural rugosa i forta, amb tonalitats marrons i grises. Al tall, revela un interior de color blanc trencat que es distingeix per la seva **textura tancada i untuosa, amb personalitat pròpia**.



El seu gust és exquisit i en boca desferma una força que satisfarà els paladars més exigents.

Perfecte per ser degustat sol o com a part d'una taula de formatges.

Combina bé amb un vi blanc lleugerament envellit o amb un vi negre jove.

Pesos 200 g 400 g 1 kg

A still life composition featuring a wooden cutting board with a knife and cheese, a loaf of bread, and a dark slate cheese board. The wooden board has the text "Coutéria" and "fromatges de ponent Almac" engraved on it. The knife is a pocket knife with "STAINLESS STEEL" on the blade. The cheese is a wedge of semi-cured cheese with a rind. The bread is a rustic loaf with a dark crust. The slate board is dark and textured. The background is a light-colored woven fabric.

Semi curats



Formatge de cabra Garrotxa

El formatge de cabra Garrotxa té una **escorça florida natural amb tonalitats grises i blavoses molt distintives**. El seu interior és de color blanc trencat, amb una textura cremosa i suau que és més compacta que la de la resta de formatges tendres, però menys densa que la dels formatges curats.



El seu gust és **equilibrat, natural i lleugerament salat**, i deixa un record exquisit al paladar.

Aquest formatge es pot gaudir sol, amb pa, en una taula de formatges o, fins i tot, en una amanida. És una excel·lent elecció per maridar amb un vi blanc lleugerament envellit o amb un vi negre jove de qualitat.

Pesos 240 g 480 g 1 kg



Formatge de cabra Farcell

Aquest formatge s'elabora de forma artesanal mitjançant el **mètode farcell**. Té una escorça florida amb tonalitats grises i blavoses que el fan singular.

Al tall, es presenta de color blanc, amb una **textura compacta i un gust suau i mantegós, amb un toc cítric**.

Aquest formatge és ideal per incloure en una taula de formatges o d'aperitiu, acompanyat d'embotits i torrades.

Pots maridar-lo amb un vi blanc en bota, cava o cervesa per a una experiència gastronòmica excepcional.

Pesos 300 g 600 g 1200 g



Tendres





Formatge de cabra tendre

Amb el seu característic color blanc, el formatge tendre de cabra presenta una escorça llisa i tancada, amb una **aparença uniforme de color blanc pur**.

Aquest formatge evoca una sensació d'humitat i frescor que resulta agradable en boca, amb un **gust pronunciat i una subtil nota àcida i lletosa**.



Ideal per a amanides dolces, amb un raig d'oli, ratllat sobre plats de pasta o acompanyat amb melmelada o codonyat.

Per a un maridatge perfecte, combina'l amb un vi blanc jove o un vi dolç.

Pesos

250 g

500 g



Tendre de cabra amb herbes aromàtiques

El formatge tendre amb l'escorça envoltada d'herbes aromàtiques emana una olor única. Al tall, presenta un color blanc pur i una consistència ferma. L'acumulació de petites herbes li confereix una **textura cremosa que deixa una empremta d'aroma floral intens**.

Aquest formatge és ideal per gratinar en plats de verdures o altres plats vegetals. També el recomanem com a acompanyant per a postres o amb melmelada de tomàquet.

Gaudeix-lo amb un vi blanc o un vi dolç, o bé amb un bon cava per a una experiència gastronòmica excepcional.



Pesos

250 g

500 g



Tendre de cabra amb pebre vermell

Aquest formatge tendre, amb l'escorça envoltada de pebre vermell, atorga al producte una aroma i sabor intensos que li confereixen molta personalitat. Al tall, es presenta de color blanc pur. La seva textura és cremosa i suau, i deixa un regust pronunciat.



Aquest formatge amb pebre roig és ideal per acompanyar-lo amb carn, amanides o torrades.

Pots maridar-lo amb un vi blanc sec o gaudir-lo amb una cervesa artesanal.

Pesos 250 g 500 g



Tendre de cabra amb romer

El formatge tendre amb l'escorça envoltada de romer és una autèntica estrella de la cuina mediterrània. De tonalitats verdoses i una aroma fresca, el romer aporta unes característiques úniques al producte.

Al tall, es presenta de color blanc pur, consistent i de textura cremosa i suau. En boca, resulta intens, aromàtic i exquisit.

Aquest formatge és ideal per a tota mena d'amanides, especialment les de la cuina mediterrània.

Marida'l amb un vi blanc, un vi dolç o gaudeix-lo amb un bon cava.



Pesos 250 g 500 g



Tendre de cabra amb pebre negre

Aquest formatge tendre, amb l'escorça envoltada de pebre negre, destaca tant per la seva aparença com per la seva olor intensa i definida. El seu interior és de color blanc pur, compacte, i es caracteritza per l'acumulació dels petits granets de pebre.

Aquest conjunt, juntament amb la textura cremosa i homogènia, li confereix un **sabor aromàtic, gustós i lleugerament picant**.

Aquest formatge és excel·lent com a aperitiu, i es pot acompanyar amb una escalivada o amb salses per a carns vermelles. És perfecte per maridar amb un vi blanc jove i afruitat o amb una cervesa artesana.



Pesos

250 g

500 g



Formatge de cabra Ponent Degustació

Si no saps quin formatge triar, el formatge Ponent Degustació és la millor opció. Aquesta selecció et permet degustar **quatre formatges tendres en un: amb romer, amb pebre negre, amb pebre roig i el formatge sense condiments**.



Aquest formatge és ideal per a presentar-lo en una taula de formatges amb sabors i contrastos diversos. Pots maridar-lo amb un vi blanc o acompanyar-lo amb una cervesa artesana.



Formatge de cabra de pasta tova Anhel

L'Anhel és un formatge de cabra de curta maduració, amb una pasta tova i una escorça florida blanca. Al tall, es distingeix per la seva **textura cremosa, humida i untuosa**. El seu gust és àcid i presenta una aroma suau de fongs afinats.



Aquest formatge és ideal per acompanyar tota mena d'amanides dolces amb un raig d'oli, i combina perfectament amb mermelada o codonyat.

Pot ser maridat amb un vi jove o amb una cervesa artesana.

Pesos

200 g

300 g



Formatge tendre de cabra amb espirulina

El formatge tendre elaborat amb espirulina té una escorça inapreciable, tancada i llisa. El seu tall és uniforme de color **blanc amb vetes verdes i blaves**.

En boca, resulta agradable, lleugerament cremós, amb un toc àcid i un gust fresc i pronunciat.

L'espirulina és una microalga que pertany a la categoria dels superaliments. Conté una gran quantitat de **nutrients beneficiosos per a la salut** i ajuda a prevenir i tractar diferents patologies com la diabetis, el colesterol, el cansament crònic, la pèrdua de cabell i l'estrès, entre altres.





Formatge de cabra tendre Il·lusió

Formatge solidari de l'associació Llet de Cabres Catalanes que va néixer per donar suport a la ramaderia de cabrum catalana i evitar el malbaratament de llet.

Tendre, suau i mantegós, aquest formatge presenta un interior de color blanc i una textura cremosa.

No conté additius i és ideal per consumir-lo a dauets en una amanida o amb pa i embotit.



A **Cal Quitèria**,
cada formatge
explica una història
de dedicació i qualitat.

Gràcies per formar
part del nostre
viatge gastronòmic.





BOTIGA ONLINE

calquiteria.com

Formatges Artesans de Ponent

Pda. Cascall, S/N
Ap. de correus núm. 26
25100 Almacelles - Lleida

