



Cal Quitèria



Quesos
de Ponent
ALMACELLES



Col Quilera

Col Quilera

Artesanos del queso, generación tras generación

Nuestros orígenes se remontan a la granja familiar de nuestros padres en Almacelles, Lleida. Después de años al frente de la explotación, **Cal Quitèria** nace en 2009 con el objetivo de fomentar y preservar la tradición ganadera.

Desde entonces, nos dedicamos a la producción de leche de cabra y a la venta de quesos artesanales.

Cal Quitèria no es solo un nombre, para nosotros se ha convertido en **nuestra pasión y razón de ser.**





Conectados con la naturaleza

Al lado de la granja tenemos los campos, donde cultivamos los forrajes que alimentan a nuestras cabras para obtener una **leche de calidad**.

Dentro de la granja, las protagonistas son ellas, las cabras. Tenemos de dos razas: **la Florida y la Murciana-granadina**.

La verdadera magia surge en el obrador. Es aquí donde, de manera artesanal, elaboramos y enmoldamos nuestros quesos de cabra.



Una década de reconocimiento

Durante la última década, los quesos de Cal Quitèria han sido premiados internacionalmente en los **World Cheese Awards**, destacando nuestra dedicación a la excelencia y a la calidad.

Desde el primer premio en 2010, cada queso refleja nuestra pasión por la calidad artesanal.

Un reconocimiento que avala nuestra maestría y nos permite exportar al mundo lo mejor de nuestra tradición quesera.



A close-up photograph of a hand using a knife to slice a wedge of cheese on a wooden cutting board. The cheese is a pale, textured variety with a slightly browned top. In the foreground, a slice of the cheese is placed on a piece of bread. To the left, a single cherry tomato sits on the board. To the right, a small white bowl contains several small, round, brown olives. The background is dark, and a large, light-colored circular shape is visible in the upper right corner. The word "Curados" is overlaid in a white, cursive font on a dark grey banner across the center of the image.

Curados



Queso de cabra curado de leche cruda

Este queso tiene una corteza rugosa y de color marrón, y es **verdaderamente la joya de la corona**. Al corte, su pasta se presenta de color blanco roto, con una textura cerrada y untuosa que se deshace en la boca.

Lo elaboramos con leche cruda, aspecto que le confiere un sabor pronunciado que cautiva el paladar, **con notas picantes muy características que revelan el largo tiempo de maduración del queso**. Recomendamos degustarlo lentamente para descubrir toda su autenticidad. Recomendamos incluirlo en una tabla de quesos y acompañarlo con un buen vino tinto.



Pesos 250 g 1 kg



Queso de cabra curado

El queso curado se presenta con una corteza natural rugosa y fuerte, con tonalidades marrones y grises. Al corte, revela un interior de color blanco roto que se distingue por su **textura cerrada y untuosa, con personalidad propia**.

Su gusto es exquisito y en boca desata una fuerza que satisfará los paladares más exigentes.

Perfecto para ser degustado solo o como parte de una tabla de quesos.

Combina bien con un vino blanco ligeramente envejecido o con un vino tinto joven.



Pesos 200 g 400 g 1 kg



Semi curados



Queso de cabra Garrotxa

El queso de cabra Garrotxa tiene una **corteza enmohecida natural con tonalidades grises y azuladas muy distintivas**. Su interior es de color blanco roto, con una textura cremosa y suave que es más compacta que la del resto de los quesos tiernos, pero menos densa que la de los quesos curados.



Su gusto es **equilibrado, natural y ligeramente salado**, y deja un recuerdo exquisito en el paladar.

Este queso se puede disfrutar solo, con pan, en una tabla de quesos o, incluso, en una ensalada. Es una excelente elección para maridar con un vino blanco ligeramente envejecido o con un vino tinto joven de calidad.

Pesos 240 g 480 g 1 kg



Queso de cabra Farcell

Este queso se elabora de forma artesanal mediante el **método farcell**. Tiene una corteza enmohecida con tonalidades grises y azuladas que lo hacen singular.

Al corte, se presenta de color blanco, con una **textura compacta y un gusto suave y mantecoso, con un toque cítrico**.

Este queso es ideal para incluir en una tabla de quesos o como aperitivo, acompañado de embutidos y tostadas. Puedes maridarlo con un vino blanco en bota, cava o cerveza para una experiencia gastronómica excepcional.

Pesos 300 g 600 g 1200 g



Tuernos





Queso de cabra tierno

Con su característico color blanco, el queso tierno de cabra presenta una corteza lisa y cerrada, con una apariencia uniforme de **color blanco puro**.

Este queso evoca una sensación de humedad y frescura que

resulta agradable en boca, con un **gusto pronunciado y una sutil nota ácida y lechosa**. Ideal para ensaladas dulces, con un poco de aceite por encima, rallado sobre platos de pasta o acompañado con mermelada o membrillo.

Para un maridaje perfecto, combínalo con un vino blanco joven o un vino dulce.



Pesos

250 g

500 g



Tierno de cabra con hierbas aromáticas

El queso tierno con la corteza rodeada de hierbas aromáticas emana un olor único. Al corte, presenta un color blanco puro y una consistencia firme. La acumulación de pequeñas hierbas le confiere una **textura cremosa que deja una estela de aroma floral intenso**.

Este queso es ideal para gratinar en platos de verduras u otros platos vegetales. También lo recomendamos como acompañante de postres o con mermelada de tomate.

Disfrútalo con un vino blanco o un vino dulce, o bien con un buen cava para una experiencia gastronómica excepcional.



Pesos

250 g

500 g



Tierno de cabra con pimentón rojo

Este queso tierno, con la corteza rodeada de pimentón rojo, otorga al producto un aroma y sabor intensos que le confieren mucha personalidad. Al corte, se presenta de color blanco puro. Su textura es cremosa y suave, y deja un regusto pronunciado.



Este queso con pimentón es ideal para acompañarlo con carne, ensaladas o tostadas.

Puedes maridarlo con un vino blanco seco o disfrutarlo con una cerveza artesanal.

Pesos



Tierno de cabra con romero

El queso tierno con la corteza rodeada de romero es una auténtica estrella de la cocina mediterránea. De tonalidades verdosas y un aroma fresco, el romero aporta unas características únicas al producto.

Al corte, se presenta de color blanco puro, consistente y de textura cremosa y suave. En boca, resulta **intenso, aromático y exquisito**.

Este queso es ideal para todo tipo de ensaladas, especialmente las de la cocina mediterránea.

Marídalo con un vino blanco, un vino dulce o disfrútalo con un buen cava.



Pesos



Tierno de cabra con pimienta negra

Este queso tierno, con la corteza rodeada de pimienta negra, destaca tanto por su apariencia como por su olor intenso y definido. Su interior es de color blanco puro, compacto, y se caracteriza por la acumulación de los pequeños granitos de pimienta.

Este conjunto, junto con la textura cremosa y homogénea, le confiere un **sabor aromático, gustoso y ligeramente picante.**

Este queso es excelente como aperitivo y se puede acompañar con una escalivada o con salsas para carnes rojas. Es perfecto para maridar con un vino blanco joven y afrutado o con una cerveza artesana.



Pesos

250 g

500 g



Queso de cabra Ponent Degustación

Si no sabes qué queso elegir, el queso Ponent Degustación es la mejor opción. Esta selección te permite degustar **cuatro quesos tiernos en uno: con romero, con pimienta negra, con pimentón y el queso sin condimentos.**



Este queso es ideal para presentarlo en una tabla de quesos con sabores y contrastes variados. Puedes maridarlo con un vino blanco o acompañarlo con una cerveza artesana.



Queso de cabra de pasta blanda Anhel

El Anhel es un **queso de cabra de corta maduración**, con una pasta blanda y una corteza enmohecida blanca. Al corte, se distingue por su **textura cremosa, húmeda y untuosa**.



Su gusto es ácido y presenta un suave aroma a moho afinado. Este queso es ideal para acompañar todo tipo de ensaladas dulces con un poco de aceite por encima, y combina perfectamente con mermelada o membrillo.

Puede ser maridado con un vino joven o con una cerveza artesana.

Pesos

200 g

300 g



Queso tierno de cabra con espirulina

El queso tierno elaborado con espirulina tiene una corteza inapreciable, cerrada y lisa. Su corte es uniforme, **de color blanco con vetas verdes y azules**. En boca, resulta agradable, ligeramente cremoso, con un toque ácido y un gusto fresco y pronunciado.

La espirulina es una microalga que pertenece a la categoría de los superalimentos. Contiene una gran cantidad de **nutrientes beneficiosos para la salud** y ayuda a prevenir y tratar diferentes patologías como la diabetes, el colesterol, el cansancio crónico, la pérdida de cabello y el estrés, entre otros.





Queso de cabra tierno Il·lusió

Queso solidario de la asociación **Llet de Cabres Catalanes** que nació para apoyar a la ganadería de cabrum catalana y evitar el desperdicio de leche.

Tierno, suave y mantecoso, este queso presenta un interior de color blanco y una textura cremosa.

No contiene aditivos y es ideal para consumirlo a daditos en una ensalada o con pan y embutido.



En **Cal Quitèria**,
cada queso explica
una historia de
dedicación y calidad.

Gracias por formar
parte de nuestro viaje
gastronómico.





TIENDA ONLINE

calquiteria.com

Formatges Artesans de Ponent

Pda. Cascall, S/N
Ap. de correos no. 26
25100 Almacelles - Lleida

