



# SIGUIENDO LA LÍNEA TRADICIONAL SUIVANT LA LIGNE TRADITIONELLE



Después de más de tres décadas en el Mercado, Lácteos Segarra no ha abandonado la forma tradicional de elaborar y cuidar sus quesos, desde la selección de la excelente leche de cabra del levante español, que a orillas del Mediterráneo se nos ofrece fresca e intensa al paladar y llena de matices sutiles, hasta la confección de la carta más exquisita de productos lácteos elaborados con el arte y la sabiduría que su fundador y su familia le han sabido aportar.

Après plus de trois décennies sur le marché, Lác-teos Segarra n'a jamais abandonné sa méthode traditionnelle de fabrication et de soin de ses fromages, depuis la sélection d'un excellent lait de chèvre de la côte levantine espagnole, aux bords de la Méditerranée, qui se nous présente fraîche et intense en bouche, avec des nuances subtiles, jusqu'à l'élaboration d'une carte exquise de produits laitiers confectionnés avec l'art et le savoir transmis par son fondateur et sa famille.

## QUESOS SIN LACTOSA FROMAGES SANS LACTOSE

✓ Rico en calcio    ✓ Fácil digestión  
Riche en calcium    Facile à digère

### FORMATOS / FORMATS

CÓDIGO / RÉF.	2042	2011	2008	2014
CURACIÓN / AFFINAGE	Tierno / Tendre	Tierno / Tendre	Madurado / Affiné	Tierno / Tendre
PESO / POIDS	280 gr.	450 gr.	2,5 kg	2,5 kg
CONSERV.	4-8 °C	4-8 °C	4-8 °C	4-8 °C
VIDA ÚTIL / DURÉE DE VIE	70 días / jours	180 días / jours	180 días / jours	180 días / jours



# QUESOS FRESCOS Y REQUESÓN FROMAGES FRAIS ET FAISSELLE

El queso fresco tradicional de cabra se produce con leche fresca pasteurizada. Es apropiado para usar en ensaladas y platos suaves, además de poder hacerse a la plancha o frito acompañado de una mermelada de tomate. Nuestro requesón CAPRILLICE se elabora de forma artesanal, sin conservantes ni colorantes añadidos. Se obtiene así un producto fresco, de textura esponjosa y color blanco.

Le fromage de chèvre frais traditionnel est produit avec du lait frais pasteurisé. Il est idéal pour les salades et plats légers, et peut également être grillé ou frit accompagné d'une confiture de tomate. Notre faisselle CAPRILLICE est fabriquée de manière artisanale, sans conservateurs ni colorants ajoutés. On obtient ainsi un produit frais, à la texture moelleuse et à la couleur blanche.

## BENEFICIOS DEL QUESO DE CABRA

-  Es más fácil de digerir.
-  Es más bajo en calorías, colesterol y grasa.
-  Tiene un alto contenido en nutrientes.
-  Contiene probióticos y menos hormonas.

## AVANTAGES DU FROMAGE DE CHÈVRE.

-  Plus facile à digérer.
-  Moins de calories, de cholestérol et de matières grasses.
-  Riche en nutriments.
-  Contient des probiotiques et moins d'hormones.



# QUESOS MADURADOS

## FROMAGES AFFINÉS

Dentro de la gama de los quesos madurados elaborados con leche de cabra 100% natural de la raza murciano granadina, presentamos:

- **TIERNOS:** con menos de 30 días de maduración, con un sabor suave y una textura firme y agradable a todos los paladares.
- **OREADOS:** siguiendo la misma línea del anterior, su elegancia y sabor delicioso, hacen de este queso un número uno.
- **SEMICURADOS:** son la especialidad que aportan un valor añadido por su forma artesana en la servilleta, hecha a mano, su color y sabor en el queso vino y el toque intenso que descubrimos en el queso al romero, recubierto de hojas de romero natural.
- **CURADOS:** tras más de 6 meses en una cueva especial para su maduración, hemos conseguido hacer de él un líder en su gama.

Dans la gamme de fromages affinés élaborés avec du lait de chèvre 100 % naturel de race murciano-granadina, nous présentons:

- **TENDRE:** avec moins de 30 jours d'affinage, au goût doux et à la texture ferme, agréable pour tous les palais.
- **LÉGÈREMENT AFFINÉ:** dans la même ligne que le précédent, son élégance et sa saveur délicieuse font de ce fromage un numéro un.
- **DEMI-AFFINÉS:** une spécialité qui se distingue par sa forme artisanale en « servilleta » (torchon), faite à la main, sa couleur et sa saveur dans la version au vin, et l'intensité de notre fromage au romarin, recouvert de feuilles naturelles de romarin.
- **AFFINÉ VIEUX:** après plus de 6 mois de maturation dans une cave spéciale, nous avons réussi à en faire un leader de sa catégorie.

### TIERNOS / TENDRES

BAJO EN SAL



SERVILLETA  
SERVIETTE

REF. / RÉF.	2029
PESO/POIDS	1,6 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



LA CASITA TIERNO  
LA CASITA TENDRE

REF. / RÉF.	2017
PESO/POIDS	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



TIERNO  
TENDRE

REF. / RÉF.	2072
PESO/POIDS	2,5 aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours

### MADURADOS / AFFINÉS



BIFIDUS  
BIFIDUS

REF. / RÉF.	2024
PESO/POIDS	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



OREADO  
LÉGÈREMENT AFFINÉ

REF. / RÉF.	2000
PESO/POIDS	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



LA CASITA OREADO  
LA CASITA LÉGÈREMENT AFFINÉ

REF. / RÉF.	2183
PESO/POIDS	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



TRONCO DE CABRA  
BÛCHE DE CHÈVRE

REF. / RÉF.	5000
PESO/POIDS	1 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	60 días/jours

## SEMICURADOS / SEMI-AFFINÉS



SERVILLET  
SERVIETTE

REF. / RÉF.	2038
PESO/POIDS	1,6 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



AL VINO  
AU VIN

REF. / RÉF.	2103
PESO/POIDS	2,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours



AL ROMERO  
AU ROMARIN

REF. / RÉF.	2105
PESO/POIDS	2,3 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours

## CURADOS / AFFINÉ VIEUX



CURADO  
AFFINÉ VIEUX

REF. / RÉF.	2200
PESO/POIDS	2,2 kg aprox.
CONSERVACIÓN/CONSEVATION	4-8 °C
VIDA ÚTIL/DURÉE DE VIE	180 días/jours

## CUÑAS Y LONCHEADOS QUARTIERS ET TRANCHES

Nuestros quesos también en formato cuña para adaptarnos a tus necesidades.

Con La Casita loncheados, podrás disfrutar de cada loncha como si estuviera recién cortada.

Nos fromages sont également disponibles en format quartier pour s'adapter à vos besoins.

Avec les tranches La Casita, vous pourrez savourer chaque tranche comme si elle venait tout juste d'être découpée.



CURADO  
AFFINÉ VIEUX



AL ROMERO  
AU ROMARIN



OREADO  
LÉGÈREMENT AFFINÉ



LA CASITA  
LA CASITA

CABRA / FROMAGE DE CHÈVRE

✓ Elaboración tradicional / Élaboration traditionnelle ✓ 100% cabra / 100 % chèvre



TRADICIONAL  
TRADITIONNEL

REF. / RÉF. 1060  
PESO NETO / POIDS 2,5 kg



TRADICIONAL BARRA  
TRADITIONNEL BARRE

REF. / RÉF. 1141  
PESO NETO / POIDS 1,5 kg



QUESO FRESCO CABRA  
FRAIS DE CHÈVRE

REF. / RÉF. 1004  
PESO NETO / POIDS 1,7 kg



TRADICIONAL  
TRADITIONNEL

REF. / RÉF. 1154  
PESO NETO / POIDS 200 g



FRESCO  
FRAIS

REF. / RÉF. 1035  
PESO NETO / POIDS 240 g



REQUESÓN  
REQUESÓN

REF. / RÉF. 4003  
PESO NETO / POIDS 1 kg



REQUESÓN  
REQUESÓN

REF. / RÉF. 4000  
PESO NETO / POIDS 250 kg

MIX CABRA/VACA / MÉLANGE CHÈVRE/VACHE

SÓLO VACA / PUR VACHE



REF. / RÉF. 1025  
PESO NETO / POIDS 1,7 kg



REF. / RÉF. 1002  
PESO NETO / POIDS 250 g



REF. / RÉF. 1155  
PESO NETO / POIDS 200 g



REF. / RÉF. 1156  
PESO NETO / POIDS 400 g

# LIBRE SERVICIO

## LIBRE-SERVICE

Formatos de entre 300-425g, pensado para un consumo intermedio en el cual quedan representados toda la gama de nuestros quesos al corte, en piezas completas.

Formats entre 300 et 425 g, conçus pour une consommation intermédiaire, où toute la gamme de nos fromages à la coupe est représentée en pièces entières.



SERVILLETA  
SERVIETTE

REF. / RÉF. 2174



TIERNO  
TENDRE

REF. / RÉF. 2002



BIFIDUS  
BIFIDUS

REF. / RÉF. 2025



SEMI CURADO  
DEMI-AFFINÉ

REF. / RÉF. 2102



AL VINO  
AU VIN

REF. 2104



AL ROMERO  
AU ROMARIN

REF. / RÉF. 2106



CURADO  
AFFINÉ VIEUX:

REF. / RÉF. 2205



AL PIMENTÓN  
AU PAPRIKA

REF. / RÉF. 2140



A LA TRUFA  
À LA TRUFFE

REF. / RÉF. 2187



AL AJO NEGRO  
À L'AIL NOIR

REF. 2188

## NOVEDADES 280 g.

### NOUVEAUTÉS 280 g.

Todo el sabor de nuestros quesos en un práctico envase ideal para guardar en la nevera, conservando todas sus propiedades y pensando en una mejor utilidad para el consumidor.

Tout le goût de nos fromages dans un emballage pratique, idéal à conserver au réfrigérateur, tout en gardant ses propriétés et pensé pour un usage optimal par le consommateur.

✓ 100% corteza natura. Sin conservantes ni colorantes  
100 % croûte naturelle. Sans conservateurs ni colorants



TIERNO  
FRAIS

REF. 2044



SIN LACTOSA  
SANS LACTOSE

REF. 2042



SERVILLETA  
SERVIETTE

REF. 2159

# Agotzaina

[agotzaina.com](http://agotzaina.com)



[info@lacteossegarra.com](mailto:info@lacteossegarra.com)

+34 965 680 506

[lacteossegarra.com](http://lacteossegarra.com)