



Los quesos de cabra Ángel Cañero están elaborados únicamente con la leche de las cabras de raza Malagueña de su propia ganadería. Esta raza, autóctona de Málaga y actualmente presente en casi toda la zona occidental de Andalucía, se adapta fácilmente a climas cálidos y secos gracias a su elevada rusticidad. La cabra Malagueña es de las mejores productoras de leche, ofreciendo una producción de gran calidad para la elaboración de quesos.

La Quesería Artesanal de Ángel Cañero se encuentra situada en el municipio de Alameda, en la provincia de Málaga, en plena "Ruta del Tempranillo" (uno de los bandoleros más famosos de Sierra Morena).

Esta quesería familiar elabora un queso puro de cabra siguiendo las recetas tradicionales pero utilizando las tecnologías más modernas. El cuidado personalizado del ganado permite controlar en todo momento la calidad de la leche utilizada y del proceso de curado.



Ingredientes:

100% leche pasteurizada de cabra

Características y formato de producto

QM-CT



Queso tierno de cabra
Formato y presentación
Piezas de 450 – 520 g

QM-CS



Queso semi-curado de cabra
Formato y presentación
Piezas de 450 – 520 g

QM-CR



Queso de cabra al romero
Formato y presentación
Piezas de 450 – 520 g

