



# Fromages de chèvre de Malaga (Espagne)



Quesos  
montes de  
Malaga

el  
**PINSAPO**  
sierra de las nieves  
quesos



sabor  
a má  
laga





## AGAMMASUR S.C.A.

**AGAMMASUR** est une coopérative regroupant plus de **300 élevages caprins** (dont la plupart sont situés dans la province de Málaga) qui ont uni leurs forces pour former une coopérative importante et solide. Forte de près de quatre décennies d'expérience dans le secteur caprin, AGAMMASUR est aujourd'hui l'une des principales coopératives caprines d'Espagne.

Avec plus de **100 000 têtes de chevreau** et une production de plus de 25 millions de litres de lait par an, AGAMMASUR est l'une des principales coopératives caprines d'Espagne.

La coopérative intervient dans les provinces de Malaga, Grenade, Séville et Cadix, où elle propose à ses adhérents des services de conseil technique, d'assistance vétérinaire, d'alimentation du cheptel, d'amélioration génétique, ainsi que la fourniture de pièces de rechange et de matériel de traite, etc.

Sur les **25 millions de litres de lait** collectés chaque année, près de 3 millions de litres sont transformés en fromage, ce qui représente environ 428 000 kg de fromage de chèvre. Depuis novembre 2023, l'ensemble des fromages est produit dans les installations qu'AGAMMA a inaugurées en 2019 à **Colmenar (Málaga)**, d'une superficie de plus de 4 000 m<sup>2</sup>, ce qui en fait la plus grande usine de transformation de lait de chèvre d'Andalousie.



Une trentaine de personnes composent l'effectif d'AGAMMASUR, parmi lesquelles du personnel administratif, des techniciens de maintenance, des maîtres fromagers, des commerciaux, des vétérinaires, des techniciens qualité...



## Les élevages membres d'AGAMMASUR

Les éleveurs et éleveuses d'AGAMMASUR travaillent dur chaque jour pour produire des **aliments de qualité, durables et respectueux du bien-être animal**, tout en jouant un **rôle important sur les plans social, environnemental et économique**.

Il s'agit d'élevages professionnels, engagés envers leur environnement, dotés d'une capacité d'innovation et de développement. La grande majorité des élevages d'AGAMMASUR sont des élevages **semi-extensifs**, qui exploitent les ressources naturelles du territoire par le **pâturage**, avec un faible recours aux intrants externes. Ils élèvent des races autochtones adaptées au territoire (principalement des **chèvres de la race malaguène**).



Ces élevages fournissent une série de services écosystémiques très importants, jouant un rôle fondamental dans la préservation d'écosystèmes d'une grande valeur environnementale et paysagère.

Dotés d'un fort potentiel pour la préservation de la biodiversité, ces élevages sont également essentiels au maintien en bon état des ressources naturelles telles que les sols et l'eau, contribuant ainsi à la lutte contre le changement climatique.



Les élevages d'AGAMMASUR constituent un **patrimoine culturel, social et ethnographique** d'une grande importance dans les espaces naturels où ils sont implantés. Le bétail est conduit chaque jour au pâturage dans les espaces verts situés aux alentours de la coopérative, tels que le « **Parc naturel des Montes de Málaga** » ou la « **Sierra de las Nieves** », des espaces naturels qui donnent leur nom aux marques de fromages d'AGAMMASUR. Ils contribuent à maintenir la population dans les zones rurales les plus défavorisées, car ils peuvent se développer dans des conditions environnementales où d'autres systèmes de production ne sont pas possibles, tout en contribuant à la prévention des incendies grâce au contrôle des végétaux combustibles.

Le **pâturage** est synonyme de **qualité** et toute la nourriture obtenue dans ces espaces naturels, où abondent également les plantes aromatiques telles que le romarin ou le thym, confère au **lait des propriétés, des arômes et des saveurs** particulières, qui se retrouvent dans les fromages.



## Des fromages au goût authentique

Ce lait aux caractéristiques organoleptiques uniques est le secret qui permet aux fromages d'AGAMMASUR, de **Quesos Montes de Málaga** y **Quesos El Pinsapo**, de totaliser plus de **90 prix nationaux et internationaux**, témoignant de leur qualité et de leur caractère exclusif.

Chez AGAMMASUR, les techniques traditionnelles de fabrication fromagère sont associées à des machines de dernière génération, ce qui permet d'obtenir des fromages au goût et à l'arôme uniques. Ses fromages de chèvre répondent aux normes de qualité les plus strictes, garantissant la traçabilité de l'ensemble du processus de production et offrant au consommateur des produits laitiers entièrement naturels, sains et locaux.

AGAMMASUR est **certifiée IFS Food**, ce qui atteste du respect des normes internationales en matière de sécurité et de qualité alimentaires.



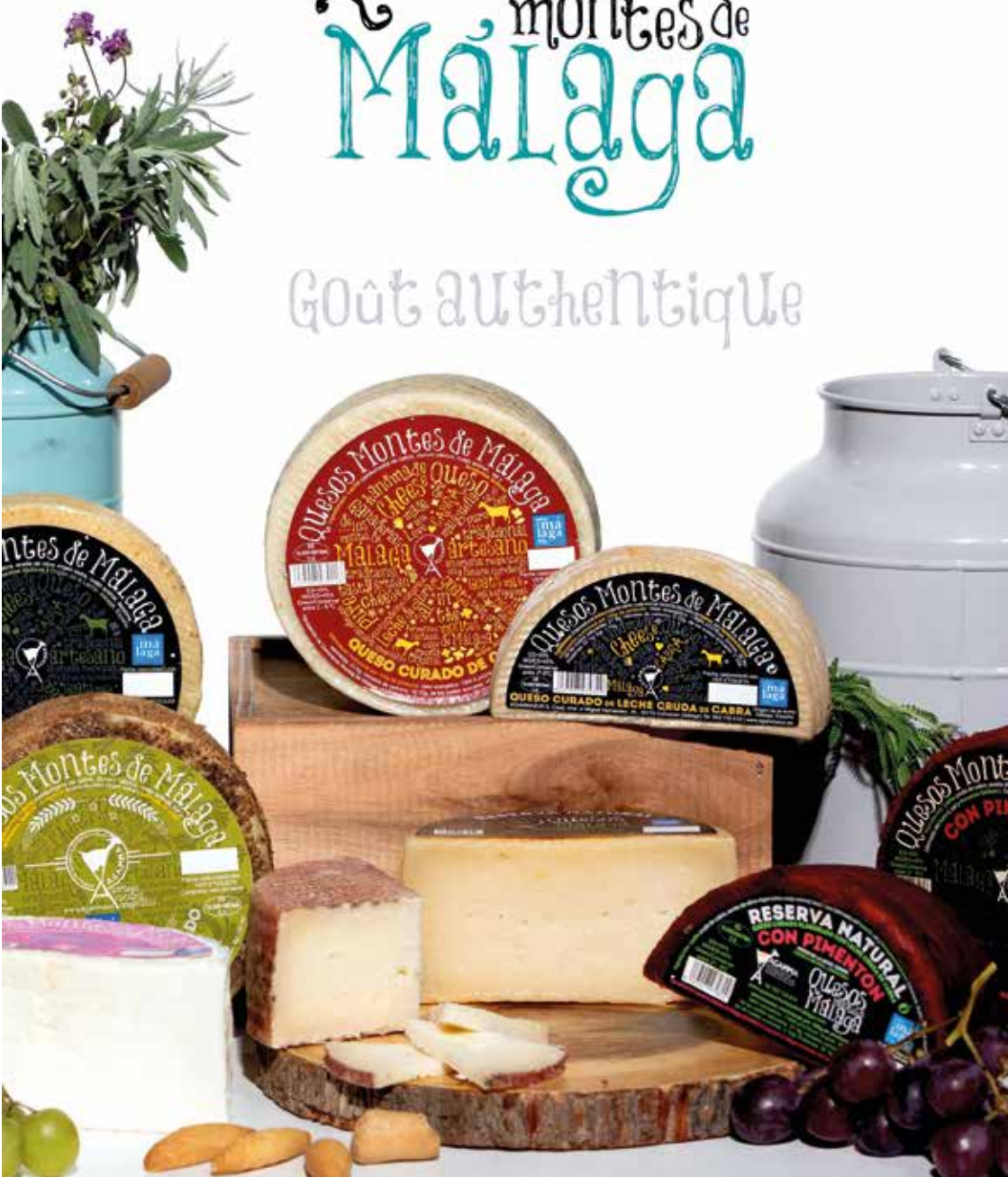
**Nous mettons un point d'honneur à vous proposer le meilleur fromage, au goût incomparable.**





# Quesos montes de Málaga

Gout authentique



# Quesos Montes de Málaga

## FRAIS

*Fromage frais artisanal, à coagulation enzymatique, élaboré à partir de lait de chèvre pasteurisé provenant principalement de la race de Malaga. D'une couleur blanche et brillante, il est très doux au nez et en bouche, avec des notes lactiques rappelant le lait frais. Légèrement sucré, il présente une texture ferme et une persistance courte, avec un arrière-goût de chèvre.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre frais.

**Non affiné.**

**Ingrédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel et présure microbienne.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 30 jours à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 1 °C et 6 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 14 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 1,220 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Demi-fromage

Rayon : 7 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,610 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos Montes de Málaga

## SEMI-AFFINÉ

*Fromage de chèvre semi-affiné à coagulation enzymatique, élaboré à partir de lait de chèvre pasteurisé provenant principalement de la race de Malaga et affiné en chambres d'affinage pendant 30 à 60 jours. D'une couleur très claire et d'une saveur douce, il se caractérise, au nez comme en bouche, par des notes de beurre et de caramel. Sa texture est onctueuse et sa persistance en bouche est moyenne.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (semi-affiné).

**Affinage :** de 1 à 2 mois.

**Ingédients :** lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne et **ferments lactiques**.

**Conditionnement :** emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 9 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,980 kg



#### Demi-fromage

Rayon : 6,5 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,490 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos Montes de Málaga

## AFFINÉ

Fromage de chèvre affiné à coagulation enzymatique, élaboré à partir de lait de chèvre pasteurisé provenant principalement de la race de Malaga et affiné en caves pendant 90 à 120 jours. De couleur blanc ivoire et au goût intense, il se distingue par son arrière-goût piquant et ses arômes de chèvre. Sa texture est ferme et sa persistance en bouche longue.

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (mûri).

**Affinage :** de 3 à 4 mois.

**Ingrédients :** lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne et **ferments lactiques**.

**Conditionnement :** emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 12 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm

Hauteur : 6 cm

Poids : 0,860 kg



#### Demi-fromage

Rayon : 6,5 cm

Hauteur : 6 cm

Poids : 0,430 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos Montes de Málaga

## LAIT CRU

*Fromage au lait cru de chèvre à coagulation enzymatique, affiné en caves pendant 90 à 120 jours. De couleur claire et de texture ferme. Il présente une saveur et des arômes intenses, avec une longue persistance. Il se distingue par la complexité de son odeur piquante aux notes animales nettes, caractéristiques des fromages à base de lait cru. Il conserve toutes les propriétés du lait, car il n'a pas subi de traitement thermique.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné. **Affinage :** de 3 à 4 mois.

**Ingrédients :** lait cru de chèvre, sel, présure microbienne, conservateur : lysozyme (dérivé de l'œuf) et ferments lactiques.

**Conditionnement :** emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 12 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,980 kg



#### Demi-fromage

Rayon : 6,5 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,450 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos Montes de Málaga

## EMBORRIZADO

Fromage affiné « Emborrizado » à coagulation enzymatique, élaboré à partir de lait de chèvre pasteurisé provenant principalement de la race de Málaga et affiné en chambres d'affinage pendant 150 à 180 jours. Il est recouvert d'huile d'olive vierge extra et de son de blé, ce qui donne l'impression de manger du fromage avec du pain tartiné d'huile.

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (mûri). **Affinage :** de 5 à 6 mois.

**Ingédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne, **ferments lactiques**, huile d'olive vierge extra et enrobage de son de blé.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 18 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,980 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Demi-fromage

Rayon : 6,5 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,490 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos Montes de Málaga

## RÉSERVE NATURELLE

*Fromage affiné pendant 5 à 6 mois. Fabriqué à partir de lait cru de chèvre, provenant principalement de la race de Málaga, et affiné dans de l'huile d'olive vierge extra de la variété « Verdial » du Parc naturel des Montes de Málaga pendant ses deux derniers mois d'affinage. Il présente un goût moyennement salé et une légère amertume, avec une touche piquante et une longue persistance en bouche.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (mûri). **Affinage :** de 5 à 6 mois.

**Ingédients :** Lait cru de chèvre, sel, présure microbienne, conservateur : lysozyme (dérivé de l'œuf), ferments lactiques et huile d'olive vierge extra.

**Conditionnement :** emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 18 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm  
Hauteur : 6,5 cm  
Poids : 0,980 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6  
Cartons par palette : 60

#### Demi-fromage

Rayon : 6,5 cm  
Hauteur : 6,5 cm  
Poids : 0,490 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12  
Cartons par palette : 60



# Quesos Montes de Málaga

## RÉSERVE NATURELLE DU PIMENTÓN

Fromage affiné pendant 5 à 6 mois. Fabriqué à partir de lait cru de chèvre et affiné dans de l'huile d'olive vierge extra de la variété « Verdial ». Il présente une croûte d'un rouge intense et une pâte de teinte blanchâtre. C'est un véritable joyau gastronomique qui se distingue par son équilibre et son élégance. Le paprika, l'huile d'olive vierge extra et le lait cru de chèvre s'associent magistralement dans ce fromage qui ravit le palais.

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (mûri). **Affinage :** de 5 à 6 mois.

**Ingédients :** Lait cru de chèvre, sel, présure microbienne, conservateur : lysozyme (dérivé de l'œuf), **ferments lactiques**, huile d'olive vierge extra et enrobage au paprika.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 18 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,980 kg



#### Demi-fromage

Rayon : 6,5 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,490 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# el pinsapo sierra de las nieves quesos

Maîtres artisans du  
pur fromage de chèvre



# Quesos El Pinsapo

## FRAIS

*Fromage frais à base de lait de chèvre. De couleur blanche homogène et de texture ferme. Neutre au nez, avec des notes de lait frais. Saveur peu intense, légèrement salée, sans amertume. Persistance en bouche limitée. Idéal pour une alimentation saine.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre frais. **Non affiné.**

**Ingédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel et présure microbienne.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 30 jours à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 1 °C et 6 °C. Une fois ouvert, à consommer dans les 3 à 4 jours.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 20 cm

Hauteur : 10 cm

Poids : 3 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 30

#### Part de fromage

10 x10 x 9 cm

Poids : 0,400 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

9 x 9 x 8 cm

Poids : 0,250 Kg



#### Datos logísticos:

Quesos por caja: 24

Cajas por pallet: 60



# Quesos El Pinsapo

## TENDRE

*Fromage de chèvre à pâte tendre, élaboré à partir de lait de chèvre pasteurisé, se distingue par son affinage court et délicat qui met en valeur la saveur naturelle du lait. De couleur blanche, sa texture onctueuse et crémeuse enveloppe le palais d'une sensation douce, fraîche et subtilement lactée.*

---

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (tendre).

**Affinage :** de 7 à 10 jours

**Ingédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne et **ferments lactiques**.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 6 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

---

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 20 cm

Hauteur : 10 cm

Poids : 3 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

10 x 10 x 9 cm

Poids : 0,400 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos El Pinsapo

## SEMI-AFFINÉ

*Fromage demi-affiné, mûri entre 35 et 60 jours. Sa pâte est de couleur jaune ivoire. À la coupe, sa croûte dégage un parfum caractéristique de roquefort et de camembert. En bouche, il est onctueux, d'une saveur douce et d'une persistance moyenne, très crémeux.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (semi-affiné).

**Affinage :** de 1 à 2 mois.

**Ingrédients :** lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne et **ferments lactiques**.

**Conditionnement :** emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 9 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 19 cm

Hauteur : 8,5 cm

Poids : 2,8 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 60

#### Demi-fromage

Diamètre : 9,5 cm

Hauteur : 8,5 cm

Poids : 1,4 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 4

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

10 x 9,5 x 9 cm

Poids : 0,400 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos El Pinsapo

## DEMI-AFFINE AU PAPRIKA

*Fromage semi-affiné, mûri entre 30 et 60 jours. Fromage à la couleur naturelle (blanc-ivoire), recouvert d'huile d'olive vierge extra et de paprika. Odeur très douce. Saveur légèrement acidulée avec un arôme de lait de chèvre frais. Onctueux en bouche. En bouche, il est onctueux et très élastique. Le paprika lui confère une saveur et un arôme incomparables.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (semi-affiné). **Affinage :** de 1 à 2 mois.

**Ingrédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne, **ferments lactiques**, enrobage : huile d'olive vierge extra et paprika.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 9 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 19 cm

Hauteur : 8,5 cm

Poids : 2,8 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

10 x 9,5 x 9 cm

Poids : 0,400 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos El Pinsapo

## DEMI-AFFINE AU PEDRO XIMÉNEZ

Fromage semi-affiné, mûri entre 30 et 60 jours, élaboré selon un long bain artisanal dans l'exceptionnel vin « Pedro Ximénez ». Sa croûte de couleur chocolatée, due au bain de vin, est comestible. Pâte de consistance moyennement ferme, compacte avec peu de trous, de couleur blanche à blanc ivoire. L'odeur dominante est celle du vin. En bouche, il présente une texture onctueuse, un arôme agréable et une légère note salée. Sa saveur est particulière, ample et généreuse, avec une note finale de vin sec.

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (semi-affiné). **Affinage :** de 1 à 2 mois.

**Ingédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne, **ferments lactiques** et vin Pedro Ximénez. Affiné au vin doux Pedro Ximénez

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 9 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 13 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,980 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 6

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

Rayon : 6,5 cm

Hauteur : 6,5 cm

Poids : 0,490 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos El Pinsapo

## AFFINÉ

*Fromage affiné pendant 180 à 200 jours. Sa pâte est de couleur jaune ivoire et prend des teintes plus foncées selon le degré d'affinage. La croûte dégage un parfum caractéristique de roquefort et de camembert. En bouche, il est onctueux, doux et offre une longue persistance. Sa saveur s'intensifie à mesure que l'on s'éloigne de la croûte, devenant plus développée et intense, avec une légère note piquante. Arrière-goût de fruits secs et de notes torréfiées.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (mûri).

**Affinage :** 6 mois.

**Ingrédients :** Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne et **ferments lactiques**.

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 12 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 18,5 cm

Hauteur : 8 cm

Poids : 2,6 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 60

#### Demi-fromage

Diamètre : 9,25 cm

Hauteur : 8 cm

Poids : 1,3 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 4

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

10 x 7,5 x 8 cm

Poids : 0,380 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos El Pinsapo

## VIEILLI

*Fromage affiné pendant au moins 9 mois. Croûte foncée et pâte jaune. En bouche, il est onctueux et offre une longue persistance. Saveur qui s'intensifie de l'extérieur vers l'intérieur, développée et intense, piquante.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (mûri). **Affinage :** 9 mois minimum.

**Ingrédients :** lait de chèvre pasteurisé, sel, présure microbienne, **ferments lactiques** et huile d'olive vierge extra (enrobage).

**Conditionnement :** emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 18 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 18,5 cm

Hauteur : 8 cm

Poids : 2,6 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 60

#### Demi-fromage

Diamètre : 9,25 cm

Hauteur : 8 cm

Poids : 1,3 kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 4

Cartons par palette : 60

#### Part de fromage

10 x 7,5 x 8 cm

Poids : 0,380 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60



# Quesos El Pinsapo

## GRANDE RÉSERVE

*Fromage affiné au lait cru, ayant mûri pendant au moins 6 mois dans les meilleures conditions de séchage. Il s'agit du haut de gamme des fromages El Pinsapo. Issu d'une sélection rigoureuse du lait, ce fromage de chèvre au lait cru est élaboré selon la méthode la plus traditionnelle. Il ravira les amateurs de fromages corsés. Sa saveur est vive, profonde, puissante et piquante, avec un arrière-goût très persistant.*

**Catégorie du produit :** Fromage de chèvre affiné (vieux). **Affinage :** 6 mois minimum.

**Ingrédients :** Lait cru de chèvre, sel, présure microbienne, conservateur : lysozyme (dérivé de l'œuf), **ferments lactiques** et huile d'olive vierge extra (enrobage).

**Conditionnement :** Emballé sous vide dans des emballages en plastique adaptés à un usage alimentaire.

**Date limite de consommation :** 18 mois à compter de la date de fabrication.

**Conservation :** au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C.

### DIMENSIONS ET POIDS APPROXIMATIFS

#### Fromage entier

Diamètre : 18,5 cm

Hauteur : 8 cm

Poids : 2,6 kg



#### Demi-fromage

Diamètre : 9,25 cm

Hauteur : 8 cm

Poids : 1,3 kg



#### Part de fromage

10 x 7,5 x 8 cm

Poids : 0,380 Kg



#### Données logistiques :

Fromages par carton : 2

Cartons par palette : 60

#### Données logistiques :

Fromages par carton : 4

Cartons par palette : 60

#### Données logistiques :

Fromages par carton : 12

Cartons par palette : 60

**SIAL**  
The Global Food Marketplace





Apprenez à  
nous connaître



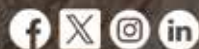
agammasur.es



AGAMMASUR S. Coop. And.

c/ Miguel Hernández, 45 (Polígono Industrial Virgen de la Candelaria), 29170 Comenar (Málaga)

Tel: +34 952 730 819 | e-mail: [info@agammasur.es](mailto:info@agammasur.es) | [www.agammasur.es](http://www.agammasur.es)



IFS  
Food

sabor  
a  
má  
laga