

## HAZ TU PROPIO QUESO EN LA PLANTA DE TRANSFORMACIÓN DE LÁCTEOS DE LA CABRA MALAGUEÑA

**Si quieres vender queso con tu propia marca o probar la aceptación de un producto antes de invertir en tu propia quesería esta es tu mejor opción.**

Contamos con una **planta de transformación de lácteos en Casabermeja** donde podrás transformar tu propia producción en diferentes variedades de queso o en leche fresca pasteurizada.

Además de nuestras instalaciones y nuestros **servicios de producción de productos lácteos a maquila** te ofrecemos un **servicio de asesoramiento integral** para sacar al mercado tu producto, además de servicios diseño gráfico e impresión de etiquetado que te ayudaran a sacar al mercado tu producto totalmente terminado y con todas las garantías higiénico sanitarias.



## ¡ PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS !

Si quieres hacer tu propio queso en la Planta de Transformación de Lácteos de la Cabra Malagueña llámanos al 952 75 85 63 o escríbenos un email a [cabrama@cabrama.com](mailto:cabrama@cabrama.com)



El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)  
Telf.- Fax: 952 758563 | [cabrama@cabrama.com](mailto:cabrama@cabrama.com)  
[www.cabrama.com](http://www.cabrama.com) | [www.chivolechalmalagueño.com](http://www.chivolechalmalagueño.com)

Estas actividades forman parte de un proyecto denominado **“Estrategias de transición hacia un modelo alimentario más sostenible en la provincia de Málaga. Contribución de la Cabra Malagueña”**, cofinanciado por la **Fundación Daniel & Nina Carasso**, que participa en proyectos relacionados con el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles ([www.fondationcarasso.org](http://www.fondationcarasso.org)).



fundación  
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France



## HAZ TU PROPIO QUESO EN LA PLANTA DE TRANSFORMACIÓN DE LÁCTEOS DE LA CABRA MALAGUEÑA



## CASABERMEJA (MÁLAGA)

## ¿QUÉ ES LA PLANTA DE TRANSFORMACIÓN DE LÁCTEOS DE LA CABRA MALAGUEÑA?

Con el objetivo de poner en valor la producción lechera de la raza caprina malagueña y aumentar su comercialización se ha creado una planta de transformación de lácteos en Casabermeja (Málaga). Esta planta está ubicada en el polígono la Huertecilla y su finalidad es la transformación de productos lácteos (leche pasteurizada y quesos) tanto por la propia cooperativa como por parte de los socios individualmente. De esta forma se pretende facilitar a los ganaderos que transformen y comercialicen sus propias producciones cumpliendo con la normativa sanitaria y garantizando una higiene en el proceso, así como un seguimiento y monitorización.

Se trata de una **nave de 210 m<sup>2</sup> y cuenta con una amplia y variada maquinaria:** tanque de frío de 500 l., embotelladora, cuba de cuajar de 500 l., desueradora y lira, prensa, etc. La capacidad de producción de la planta es de 500 l. diarios. Las instalaciones están dotadas de **tres cámaras diferentes:** una para queso fresco; otra para semicurados, curados y leche cruda; y otra para otro tipo de curaciones en ambiente diferentes, como cuajadas lácticas curadas, quesos azules u otros quesos menos presentes en el mercado.

El objetivo principal de esta planta es **implantar un canal corto de comercialización** de manera que los productos se distribuyan directamente desde el ganadero al consumidor, diversificando la producción láctea, e incrementando el valor añadido de sus producciones. A pesar que cada ganadero podrá fabricar su propio queso con su propia marca, la planta contará con el **asesoramiento y ayuda en la producción en todo momento un/una maestr@ quesoer@.**

## ¿QUÉ PRODUCTOS PUEDE FABRICAR EN PLANTA DE TRANSFORMACIÓN DE LÁCTEOS DE LA CABRA MALAGUEÑA?

En la planta de lácteos de la SAT Los Productos de la Cabra Malagueña se elaboran diferentes modalidades de productos lácteos, destacando una **amplia variedad de quesos** y, particularmente, la **leche fresca de cabra pasteurizada**. Somos la única quesería artesanal de la provincia de Málaga que envasa este producto, el cual cada vez tiene mayor aceptación entre las personas consumidoras por su sabor y por sus características nutricionales, que la hacen idónea para el tratamiento y mantenimiento en diferentes patologías digestivas y alergias.

Esa es una de las características que siempre se consideró que debía tener la planta: la **elaboración de productos originales**, con una escasa presencia en los mercados y que permitieran la **diferenciación** respecto a potenciales consumidores.

Es por ello que **además de las recetas tradicionales de la provincia de Málaga**, por otro lado ampliamente demandadas, en la planta se elaboran **variedades de queso que no son tan habituales** y que permiten la apertura de nuevos mercados en los que no existe tanta competencia como la actual.

Por lo tanto, a las personas ganaderas interesadas en el uso de la planta se les ofrece una amplia variedad de elaboraciones que deberán adaptar a la demanda y a sus necesidades, así como a su logística de distribución y transporte del producto final.

## PRODUCTOS QUE PUEDES ELABORAR EN NUESTRA PLANTA:

- Queso fresco de cabra (C. Enzimática)
- Queso fresco de cabra (Cuajada láctica fresca)
- Queso fresco de cabra con cubierta (Cuajada láctica fresca con cubierta)
- Queso curado o semicurado de cabra con leche pasteurizada (C. Enzimática)
- Queso curado o semicurado de cabra con cubierta (C. Enzimática)
- Queso curado o semicurado con añadido en masa (C. Enzimática)
- Queso curado de leche cruda de cabra (C. Enzimática)
- Queso curado de cabra curado (Cuajada láctica madurada)
- Crema de queso de cabra natural o con añadidos (C. Láctica)
- Leche fresca de cabra pasteurizada

