

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Leche de cabra

Presentación: botella de 1 litro

Aroma limpio y agradable, destacando notas lácteas dulces y caprinas.

Su sabor resulta dulce, muy equilibrado.

El posgusto es largo dejando una sensación agradable y
notas de fruto seco (almendras).



Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Yogur natural

*Presentación: 2 yogures por Pack / Peso 125gr/ud
Leche pasteurizada y fermentos lácticos. Sin conservantes.*

*Muy cremoso y con cuerpo.
En boca es muy fino y untuoso.
Sabor agradable y aromático, con regusto que nos recuerda
a la avellana cruda y tierna.*



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Yogur natural batido

*Presentación: botella de 1 litro
Leche pasteurizada y fermentos lácticos.*

Muy cremoso y viscoso.

Sabor agradable y aromático, con un regusto que nos recuerda
a la avellana cruda y tierna.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Queso fresco

*Presentación: en tarrina de 270gr
Leche de cabra entera, pasteurizada, cuajo y sal.*

Presenta un olor limpio y láctico, como de leche cocida.

Textura blanda y húmeda.

Sabor limpio, dulce, lechoso, con recuerdos de cereal malteado.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Queso crema

*Presentación: en tarrina de 150gr
Leche cruda, cuajo y sal.*

Queso salado y batido manual.

Textura blanda, untuosa y con una excelente solubilidad.

*Sabor limpio y afrutado, predominando los cítricos,
las notas lácticas de yogur y nata dulce.*



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Luna Nueva

*Dos tamaños: 125 y 250gr
Leche cruda, cuajo y sal.*

Queso de coagulación ácido-láctica, moldeado a cucharón y salado a mano.

Pasta blanda, firme y sin ojos.

Olor a hongo fresco, tierra húmeda y yogur.

Ofrece una textura untuosa y con una excelente solubilidad.
A medida que se va madurando (afinando) se va convirtiendo
en deliciosa crema (proteólisis).



Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Luna Negra-Luna Roja

*Dos tamaños: 125 y 250gr
Leche cruda, cuajo, sal y carbón vegetal.*

Queso de coagulación ácido-láctica. Pasta blanda, firme y sin ojos. Moldeado a cucharón. Cubierto con ceniza como cobertura, para añadir una nota mineral a sus aromas de seta y champiñón, remarcando la nota caprina y el carácter ligeramente ácido del queso. A medida que se va madurando (afinando) se va convirtiendo en deliciosa crema (proteólisis).



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Luna Roja

*Dos tamaños: 125 y 250gr
Leche cruda, cuajo, sal y pimentón.*

Queso de coagulación ácido-láctica, moldeado a cucharón. Pasta blanda, firme y sin ojos.

Se recubre con pimentón dándole un toque muy especial,
con un punto ligeramente ahumado en su degustación.

A medida que se va madurando (afinando) se va convirtiendo en deliciosa crema (proteólisis).



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Colores

Tamaño: 250gr aproximados
Leche cruda, cuajo, sal, carbón vegetal y pimentón.

Queso de coagulación de tipo ácido-láctica, moldeado a cucharón y salado a mano.

Olor limpio, láctico y dulce, con notas caprinas bien integradas en el interior.

Su corteza es comestible y posee un olor fúngico y especiado,
resultado de una sabia mezcla de moho, ceniza y pimentón.

Textura blanda, dependiendo del grado de afinado, cremoso y fundente al paladar.

A medida que va madurando (afinando) se va convirtiendo en deliciosa crema (proteólisis).

Sabor afrutado, con una acidez suave (cítricos), notas de nata dulce.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Bombón de Iruelas

*Presentación: bombones de queso de 45 gr/unidad.
Leche cruda, cuajo y sal.*

Amasadas a mano y afinadas durante 2-3 semanas.
Textura blanda, untuosa y con carácter fundente.
Sabor limpio, afrutado predominando los cítricos,
las notas lácticas de yogur y el dulce de nata.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Bombón de Iruelas trufado

*Presentación: bombones de queso de 45 gr/unidad.
Leche cruda, cuajo y sal y trufa.*

Amasadas a mano y afinadas durante 2-3 semanas.
Textura blanda, untuosa y con carácter fundente.
Sabor limpio, afrutado predominando los cítricos,
las notas lácticas de yogur, de nata y agradable retrogusto a trufa.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Bombón de Iruelas al jamón ibérico

*Presentación: bombones de queso de 45 gr/unidad.
Leche cruda, cuajo y sal y jamón ibérico.*

Queso de coagulación láctica y corteza enmohecida.

Olor suave con notas y aromas lácticos.

*El sabor, al principio, se identifica claramente con el jamón ibérico de bellota,
dejando paso intercaladamente a notas lácticas y sabor a mantequilla.*



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Barraqueño

*Presentación: formato rectangular de 1kg
Leche cruda, cuajo y sal.*

Queso de coagulación láctica y corteza natural enmohecida.

Olor limpio a cuevas y a setas.

En boca notas caprinas muy sutiles, almendra cruda y mantequilla.

Textura fundente, muy fresco y con acidez refrescante final.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Musgo de Capra. Corteza enmohecida

Dos tamaños: 175 y 350gr
Leche cruda, cuajo y sal.

Queso de coagulación mixta.

Olor con predominio de notas húmedas, de tierra y setas de bosque.

En boca posee una textura semiblanda y mantecosa.

Sabor afrutado, elegante y persistente.



Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Canto de Gredos. Corteza enmohecida

Tamaños: 2,5 y 6kg

Leche cruda, cuajo y sal.

Queso de coagulación enzimática.

En boca posee una textura firme y semidura, con cierta elasticidad.

Sabor intenso, persistente, muy limpio.

Afrutado y láctico al principio y una acidez muy elegante,
todo ello mezclado con notas de cereal malteado.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Musgo lavado

Tamaño: 350gr
Leche cruda, cuajo y sal.

Queso de coagulación mixta. Lavado diario con agua destilada y sal. Olor intenso.

En boca posee una textura firme y semiblanda.

Sabor afrutado, elegante y persistente.

Recuerdos a yogur suave y notas dulces de cereal.



Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Canto lavado. Corteza lavada

Tamaños: 1 y 3kg

Leche cruda, cuajo y sal

Queso de coagulación enzimática.

Olor intenso. Notas vegetales y de fermentación.

Muy mantecoso al paladar.

Sabor intenso y persistente, muy limpio durante todo el recorrido en boca.



Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Canto viejo

Tamaño: 6 kg

Leche cruda, cuajo y sal

Sabor intenso y persistente.

Predominan los aromas lácteos y herbáceos muy bien conjuntados
con sutiles aromas animales y de fermentación.

Sabor afrutado, notas de nata dulce y aromas caprinos muy atenuados.

La corteza es comestible y refuerza el sabor final con notas ligeramente amargas y de especias.

Posgusto exquisito a frutos secos pudiéndose percibir notas suavemente picantes.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Copitos de Iruelas

Presentación: tarro de vidrio.

Peso neto 150gr / Peso escurrido 70gr

Leche cruda, cuajo, sal y aceite de oliva virgen extra.

*Queso de coagulación lenta de tipo ácido-láctica,
moldeado y salado a mano.*

Los copitos se maceran en aceite de oliva virgen extra.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com

Quesos Elvira García

*Elvira García es un queso de cabra elaborado en familia
de forma natural y artesanal, preservando la máxima calidad
de la leche de nuestras cabras*



Fortín de capra

*Presentación: Tamaño 200 gr
Leche cruda, cuajo y sal.*

Queso de coagulación mixta. Sabor picoso y dulce a la vez por la calidad de la leche.

En el posgusto sube el picor a la parte alta del paladar,
luego se diluye el picor y alarga el toque de la leche dulce,
síntoma nuevamente de leche de calidad.



C/ La Peguera, s/n : 05110 El Barraco. Ávila : Teléf. 920 281 737 : www.quesoselviragarcia.com