



El catálogo de quesos Santa Gadea está creciendo:

- Red Label -

Santa Gadea Red Label es un queso de pasta blanda, elaborado mediante coagulación enzimática y madurado con mohos. De textura cremosa y suave, conforme va madurando va haciéndose más cremoso y su sabor, más intenso. Tiene apenas un ligero sabor a cabra.



FORMATOS:

135 g
375 g

- Blue Label - ¡NUEVO!

Santa Gadea Blue Label es un queso fresco de pasta blanda, elaborado mediante coagulación láctica. Se presenta en forma de rulo de textura blanda y sabor muy suave, envasado en atmósfera protectora. Blue Label puede venir **natural** o, mezclado con diferentes ingredientes ecológicos: **mermelada de higo, ajo negro, miel.**



FORMATO:

2x90 g

- Black Label -

Santa Gadea Black Label es un queso de pasta blanda, elaborado mediante coagulación láctica y madurado con mohos. De corteza extremadamente fina, se trata de un queso de textura arcillosa y sabor ligeramente picante. Como curiosidad, Black Label es un queso que no huele, característica propia de las leches limpias.



FORMATOS:

55 g
135 g
Rulo 180 g **NUEVO!**
375 g
Rulo 1000 g **NUEVO!**

- Green Label - ¡NUEVO!

Con Santa Gadea Green Label, la textura es más cremosa que nunca: se trata de un queso fresco, perfecto para untar o para tomar con cuchara, de postre. Este queso láctico se presenta en tarrina, **natural**, o mezclado con diferentes ingredientes ecológicos: **mermelada de higo, ajo negro, wasabi.**



FORMATO:

2x120 g

La granja ecológica Santa Gadea se oculta tras el río Ebro, a su paso por los desfiladeros de las Merindades, al norte de Burgos.

Aquí, muy cerca de donde tuvo lugar la Jura de Santa Gadea, se produce el queso de cabra ecológico del mismo nombre, exclusivamente con leche de nuestras cabras. Santa Gadea es una empresa familiar, donde nos esforzamos por cuidar de nuestras más de 1200 cabras alpinas, que se alimentan de forraje ecológico de producción propia, exento de pesticidas químicos y OGM.

Por esta razón, día tras día, nuestro maestro quesero puede trabajar con una leche ecológica de cualidades organolépticas excepcionales.

Santa Gadea es mucho más que una granja, porque no hay un planeta B. Santa Gadea tiene huella de carbón negativa porque hemos reducido nuestras emisiones de CO₂ y metano:

1. Generación de energía verde:

- Contamos con un **parque eólico de 20MW** (suministra energía eléctrica a más de 20000 hogares).
- Hemos instalado dos **parques fotovoltaicos de 450kW** (los cuales generan 3 veces la energía necesaria para llevar la granja).

2. **Reforestación:** más de **120000 árboles plantados** (Pinus silvestres, Quercus ilex, Ilex aquifolium, cerezos y nogales) han devuelto al bosque gran parte de la extensión natural que le arrancó la actividad humana.

3. **Tecnología bacteriana:** la utilizamos como catalizador natural para fermentar los montones de estiércol de nuestras cabras, obteniendo de esta forma el mejor abono ecológico para las siembras, totalmente exento de química y OGM. Además, esta tecnología ahorra al medio ambiente el 50% de la emisión de metano.

4. **Reciclaje:** el suero, subproducto natural de toda fabricación de queso, se reutiliza como complemento alimenticio para nuestras cabras.

Nuestro rebaño, además de ecológico, está **exento de CAEV** (virus de la artritis encefalitis caprina), gracias a un ambicioso programa sanitario llevado a cabo de la mano de las autoridades locales.

Proyectos empresariales como la granja Santa Gadea devuelven la vida a zonas rurales necesitadas de recuperación demográfica y empleo.

VISÍTENOS:
Fuente Humorera S.L.
Calle Real s/n
Rioseco
09558 Burgos - Spain

CONTACTO:
www.santa-gadea.com
info@santa-gadea.com
+34 665 777 827



Santa Gadea

Queso ecológico de cabra

