



LÁCTEOS

LA EMPRESA



La AGUBEL (Asociación Gestora de la Planta de Procesamiento de Productos Lácteos), fundada en 2004, administra la planta de procesamiento de leche de cabra en el municipio de Sumé, en Cariri, Paraíba. A lo largo de los años, la institución se ha consolidado como socio estratégico de las asociaciones de criadores de cabras, garantizando un proceso productivo organizado, seguro y alineado con las buenas prácticas del sector.



En colaboración con la agricultura familiar, AGUBEL beneficia la leche producida por unos 150 agricultores, procesando una media de 80 000 litros al mes. De este modo, fortalece la cadena productiva regional, impulsa el desarrollo local y contribuye a la valorización sostenible de la producción de leche de cabra en la región.



+55 (83) 9 9984.5954
 laticinioagubel@gmail.com
 www.laticinioagubel.com
 @laticinio_agubel

PRODUCTOS

NCM 0406.10.90



El queso coalho de leche de cabra Agubel se elabora con materias primas de alta calidad, procedentes de un terruño singular del Cariri paraibano. Su composición, naturalmente más ligera, ofrece una mejor digestibilidad y es rica en calcio y hierro, lo que da como resultado un producto nutritivo y diferenciado. Con un sabor marcante, una textura firme y aromas que reflejan la cría de cabras en el bioma de la caatinga, el queso expresa autenticidad y tradición. Cada etapa del proceso de producción combina responsabilidad, técnicas adecuadas y un cuidado riguroso, lo que garantiza la pureza y una experiencia sensorial superior.

El queso coalho Agubel se destaca por tres diferencias esenciales. Origen diferenciado: producido exclusivamente con leche de cabra del Cariri paraibano, tiene una identidad regional única y un perfil de sabor auténtico. Calidad nutricional: tiene un menor contenido de lactosa, no contiene gluten y presenta una digestibilidad superior, lo que lo hace ideal para los consumidores que buscan opciones más ligeras y saludables. Producción sostenible y artesanal: desarrollado en colaboración con agricultores familiares, combina prácticas tradicionales con un estricto control de calidad, lo que garantiza la frescura, la trazabilidad y un impacto social positivo en toda la cadena de producción.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Producción mensual de aproximadamente 80 000 litros de leche, lo que garantiza un flujo continuo y constante de materia prima de alta calidad. A partir de este volumen, elaboramos quesos de forma permanente, manteniendo la regularidad en la oferta, la estandarización en los procesos y la excelencia en el resultado final.



BRASIL

Paraíba

AGUBEL
 Ciudad: Sumé
 Estado: Paraíba
 Brasil

Realización:

agrobr
 O sabor de ir mais longe

Promovido por: