



GRANJA LEITEIRA DE CABRAS
VALE DAS AMALTHEIAS - RJ



ES



LÁCTEOS

LA EMPRESA



Un gusto, somos Capriana. Un proyecto formado por personas apasionadas por el campo y por las cabras, que crean experiencias únicas de sabor y de vida.

Cuidamos cada detalle para hacer posible la primera granja lechera caprina de Brasil, dando a los consumidores la garantía de que todos los productos lácteos de la marca Capriana son producidos con leche fresca de animales criados en nuestra propiedad, respetando un riguroso proceso de control de calidad.



Hoy, estamos haciendo de Capriana una referencia en productos caprinos de calidad.



+55 (21) 3641.6304
beee@capriana.be
www.capriana.be
@caprianagranjaleiteira

PRODUCTOS



NCM 0406.10.90

Queso fresco de origen francés, elaborado con leche de cabra de fermentación ácida, sumergido en un adobo de aceite de oliva sazonado con pimienta rosa en grano, pimienta de Jamaica, romero, finas hierbas y laurel. El **queso Boursin** es ligero y tiene el sabor justo. Además de saborear el queso, puede utilizar el marinado a base de aceite de oliva, finas hierbas, granos de mostaza, pimienta y romero en ensaladas u otras preparaciones. Ideal para recibir a los amigos con estilo o disfrutarlo mientras prepara su comida.

Queso duro cocido de origen italiano, elaborado con leche de cabra y madurado a temperatura controlada entre 8 y 12 meses. Tiene notas dulces y un picante característico. El **queso Caprino Romano** tiene una pasta dura, similar a la del queso Grana Padano, es desmenuzable y perfecto para los amantes de los quesos con sabores intensos. El queso Caprino Romano se somete a un proceso de maduración especial y pasa entre 8 y 12 meses en cámaras frigoríficas donde se voltea y lava cuidadosamente cada dos días. Se puede rallar sobre pasta y combina muy bien con vino tinto o whisky.

NCM 19011.90.20

Dulce de leche de cabra argentina elaborada a partir de leche de cabra concentrada con el añadido de azúcar y vainilla.

Para elaborar el **Dulce de Leche Do Argentino**, hemos rescatado la mejor receta de la Abuela Nana y le hemos añadido un detalle especial: leche fresca de las cabras de la granja Capriana. No podemos desvelar la receta, pero le contaremos un secreto: el sabor fuerte, la textura cremosa y el color más oscuro proceden de la cocción lenta con la cantidad justa de vainas de vainilla. Nuestra receta tradicional argentina no contiene colorantes ni conservantes y tiene un sabor que le sorprenderá.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción de 2000 litros al día

Nuestro proceso de calidad incluye la trazabilidad de las materias primas y el compromiso con la cadena de producción.



CAPRIANA GRANJA LEITEIRA
Ciudad: Sapucaia
Estado: Rio de Janeiro
Brasil



Acesse e inscreva-se
cnabrazil.org.br/agrobr

Agro BR
BRAZIL IS FOOD

Promoción:
CNA apexBrasil