



### "TENDRE"

Queso tierno, sin corteza, de leche pasteurizada de cabra.



### "EL LLIGAT DE CABRA"

Queso de leche cruda de cabra, de corteza lavada y moldeado manualmente con trapo.



### "TENDRE"

Queso tierno, sin corteza, de leche pasteurizada de vaca.



### "EL LLIGAT D'OVELLA"

Queso de leche cruda de oveja, de corteza lavada y moldeado manualmente con trapo.



### "PALAUET"

Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra, de corteza lavada.



### "BLAU DE L'AVI TON"

Queso azul de leche cruda de cabra, cremoso y con cavidades azules de penicillium roqueforti.



### "LO MASCANÇÀ"

Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca, de corteza lavada.



### "BLAU DEL NÈT"

Queso azul de leche cruda de oveja, cremoso y con cavidades azules de penicillium roqueforti.



### "LIADES MEDITERRÀNIES"

Queso de leche pasteurizada de cabra con tomate secado al sol y albahaca introducidos en la masa.



### "COR NAYLAT"

Queso tipo "raclette", elaborado con leche cruda de cabra, corteza lavada, pasta semicocida y de larga maduración.



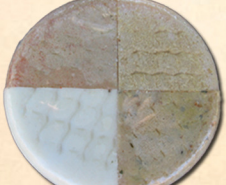
### "LIADES MEDITERRÀNIES"

Queso de leche pasteurizada de cabra con pimentón de la Vera ahumado mezclado con la masa del queso.



### "CRISEBERT"

Queso de pasta blanda de leche cruda de oveja, cuajada láctea, corteza enmohecida y formato mini.



### "LO COMBINAT"

Surtido de degustación a cuartos, de queso tierno, palauet, liada de tomate y albahaca y de pimentón.



### "FORMATGE AMB OLI"

Tacos de queso madurado de cabra, en aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas.