



MALAGUEÑA

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO



Un producto natural con sabor a Málaga

El Chivo o Cabrito Lechal Malagueño es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña.

Es un animal de un mes aproximado de edad, alimentado exclusivamente a base de leche, con un peso vivo entre 8 y 10 kgs y un peso a la canal entre 4 y 6 kgs.

Calidad certificada desde su origen

La Marca Chivo Lechal Malagueño está regulada por un reglamento y pliego de condiciones propiedad de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña. El uso de la marca está supeditado al uso del logotipo "100 % Raza Autóctona Malagueña", cedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los animales deben proceder de explotaciones con características constructivas y de habitabilidad que garanticen el bienestar de los animales, debiendo tener cada explotación un programa sanitario adecuado. Sus madres son ejemplares de raza Malagueña puras, ya sean inscritas en el Libro Genealógico de la raza o certificadas por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, que es la entidad reconocida oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Tras la salida del animal de la ganadería se hace un seguimiento exhaustivo de todo el proceso de transformación, asegurando la trazabilidad del producto.

Cada pieza de la canal lleva una vitola con la que podemos comprobar la autenticidad del producto. Cada vitola lleva impreso un código de trazabilidad, el cual, lleva asociado un informe del todo el proceso seguido: ganadería de origen del producto, fecha y lugar de sacrificio, lugar de despiece, nº de lote, etc.



Una carne con personalidad

La carne de "Chivo Lechal Malagueño", al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, junto a un sabor suave y característico, ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales así como para la alta cocina.

Cualidades nutricionales

Es un alimento ligero, con alrededor de un 2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad, más del 35% de la cual corresponde al ácido oleico, y con más del 17% de proteína de alto valor biológico.

Es una buena fuente natural de hierro.

Carnes tiernas, delicadas, de fibra fina, débil consistencia y agradable perfume, apreciado ingrediente de la alimentación mediterránea.



GM|CapriSur

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO



Máxima exigencia y calidad para nuestros clientes

Somos una ganadería familiar ubicada junto al Paraje Natural de El Torcal de Antequera, con más de 20 años de experiencia en la cría de cabrito lechal de raza malagueña.

Nuestras instalaciones, junto a la instauración de nuevos elementos tecnológicos y la implantación de controles sanitarios adecuados garantizan la máxima seguridad de nuestra producción.

Vendemos nuestro producto a particulares y restauración sin intermediarios

Ofrecemos diferentes cortes de cabrito lechal: piernas, paletillas, chuletitas...Una carne llena de posibilidades culinarias.

Puedes adquirir las piezas de Chivo Lechal Malagueño fresco o congelado procedente de nuestra propia ganadería sin intermediarios en nuestra web. Anímate y disfruta de esta auténtica delicia de producción limitada.

GM|CapriSur
CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

Bda. La Higuera SN, Buzón 96
29230 Antequera, Málaga

+34 639 05 12 97 | +34 652 11 89 42 | caprisur@outlook.com
www.caprisur.es

CAPRISUR es un operador adherido al Logotipo 100% Raza Autóctona Malagueña según el RD 505/2013, cumpliendo el pliego de condiciones para la utilización del Logotipo Raza Autóctona para los Productos de la especie de ganado Caprino Autóctono de Raza Malagueña, y por tanto para la producción de carne de cabrito amparada bajo la marca "Chivo Lechal Malagueño" propiedad de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO



MALAGUEÑA

sabor
a má
laga
PRODUCTOS
AUTÓCTONOS
DE LA PROVINCIA