

CAPRI Sur

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

directamente desde nuestra ganadería a su mesa



MALAGUEÑA



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** de carne de Chivo Lechal.

Vendemos nuestros productos sin intermediarios

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

Puedes adquirir las piezas de Chivo Lechal Malagueño fresco y/o congelado procedente de nuestra propia ganadería sin ningún intermediario. Disfruta de esta auténtica **delicia de producción limitada**.

“Caprisur: única empresa comercializadora que cuenta con la certificación de la Asociación de la Cabra Malagueña para vender carne de Chivo Lechal Malagueño”



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.



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 de entre 8 y 10 kgs y un peso a la canal entre 4 y 6 kgs.



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 del Chivo Lechal Malagueño

Es un alimento ligero, con apenas 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.



CAPRI  Sur
CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

Bda. La Higuera SN, buzón 96. 29230 Antequera, Málaga
+34 652 11 89 42 | info@caprisur.es | www.caprisur.es

