



Cabrito lechal

* CARNE RICA Y NACIONAL

La auténtica carne del Mediterráneo.
El cabrito de los Filabres un ejemplar exclusivo.

El cabrito murciano granadino es una especie única, predominantemente lechera, que, además presenta una carne con unas condiciones excepcionales. Es la primera raza caprina española asociada a una marca de calidad.

Solo un oficio de más de 3000 años
puede dar una carne sabrosa y sostenible.

Los ganaderos y pastores realizan un cuidado delicado y exhaustivo del cabrito siempre desde el origen del campo.

Solo razas autóctonas son las que trabajan los ganaderos de Filabres, donde predomina la raza murciano granadina, se trata de un pequeño rumiante, criado en el campo. Los rebaños, pastan en arbustos mediterráneos como el romero o el tomillo, lo que propicia, que los cabritos al alimentarse exclusivamente de leche, se convierta en una carne con unas condiciones muy saludables, la carne de cabrito porta una carne rosácea con unos niveles bajos de grasa, de fácil disolución siendo así una carne muy saludable.

El medio productivo de Cooperativa los Filabres, se basa en la biodiversidad de razas, vinculadas a este ecosistema mediterráneo y semidesértico del arco mediterráneo de la provincia de Almería y por supuesto de la comarca de los Filabres. Un clima y una vegetación tan propia propician el hábitat natural para criar la esencia del caprino. Un animal muy selectivo a la hora de alimentarse, tanto si lo suministra el ganadero o lo recibe en el campo.



Pastoreo.



Un manjar totalmente natural

El cabrito alimentado de forma natural, con un labio táctil que le proporciona gran sensibilidad en la selección de los alimentos, se consigue un producto de calidad suprema, con unas características tanto organolépticas como nutricionales que lo hacen apto para todo tipo de público. Se trata de una carne muy magra, con poco contenido en grasa, menos del 5%, elevado contenido en proteínas de fácil digestibilidad, alto contenido en vitaminas del grupo B, alta biodisponibilidad de fósforo y potasio y con un contenido en hidratos de carbono que es prácticamente cero. Además, es una gran fuente natural de hierro, así como de proteínas de alto valor biológico.

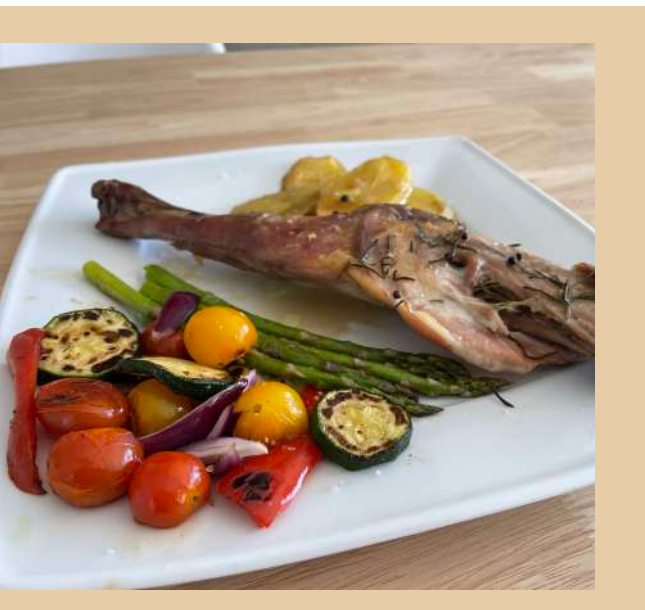
Nuestro Cabrito Lechal se puede preparar de muchas formas todas ellas exquisitas.



**Tolo Castillo "Chef"*

Our meat is recognized by the best chefs

Directamente a la mesa, la mejor carne de cabrito lechal y más natural que puedas comerte. Para los amantes de la carne gourmet, los que buscan cuidar la salud, el cabrito de los Filabres es una carne saludable, pero con todo el sabor, con la autenticidad de la historia.



sabores
ALMERÍA





Cabrito de los Filabres

La carne proviene de razas autóctonas, entre las que destaca la raza Murciano-Granadina. Son criados en las ganaderías de nuestros socios de Almería, Granada, Jaén y Murcia. Producido con mucho cariño por nuestros ganaderos en un entorno rural.

Alimentados de forma natural, consiguiendo un producto de calidad suprema, con unas características tanto organolépticas como nutricionales que hacen recomendable su consumo.

Se trata de una carne muy magra, con menos de 13% de grasa, elevado contenido en proteínas de fácil digestibilidad, alto contenido en vitaminas del grupo B, alta biodisponibilidad de fósforo y potasio y con un contenido en hidratos de carbono que es prácticamente cero.

- ||| Paletilla de cabrito
- ||| Pierna de cabrito
- ||| Costillar de cabrito
- ||| Chuletilla de cabrito



Cabrito fresco, criado en las sierras del sureste peninsular. Se comercializa en canal o en despiece envasado al vacío. Cabrito alimentado únicamente de leche, con una edad media que oscila entre los 30 y 40 días.



- ▮▮▮ **Canal de cabrito**
- ▮▮▮ **Media canal de cabrito**
- ▮▮▮ **French Rack**



PRESENTACIÓN

En canal (con hígado y riñones)
o despiece envasado al vacío



PESOS APROX.

Canal entera 4.250 gr. / Costilla 1.200 gr.
Pierna 500 gr. / Paletilla 400 gr.



PRODUCTO
REFRIGERADO
CONGELADO

¿SABIAS QUÉ?

- >> La carne de cabrito tiene la mitad de grasa que la carne de ternera.
- >> La carne de cabrito tiene un 65% menos de grasa que la carne de cerdo, manteniendo los mismos valores proteicos.
- >> Menos de la mitad de la grasa de la carne de cabrito es grasa saturada.

||| *Degusta, saborea cada parte del cabrito.*

Hay muchas formas de cocinar el cabrito, es aquí donde los chefs como Tolo Castillo nos muestran el camino para sacar el máximo partido a una carne sencillamente extraordinaria.

Recetas auténticas de toda la vida se combinan con la magia de la nueva cocina moderna, creando texturas y sabores que enamoran al paladar.

Utilizar un producto de excelente calidad como el cabrito de los Filabres, junto al calor de leña o en un buen horno, esta carne tierna y rosácea se muestra jugosa en su interior y la piel tostada.

Te mostramos algunas recetas cómo cocinar la carne de cabrito lechal. Al ser una carne noble hay diferentes formas de cocinarlas.

Las propiedades organolépticas de la carne de cabrito lechal son realmente buenas, ya que los cabritos sólo son alimentados con la leche de la madre durante 25 a 30 días antes del sacrificio, no comen ningún tipo de pienso. Es por ello por lo que es una carne tierna y tremendamente jugosa, con muchas posibilidades en la cocina.

Los mejores chefs saben sacarle todo el partido a la cocina de la carne de cabrito lechal.



Recetas de toda la vida

- Cabrito lechal al horno (pierna, paletilla o costillar)
- Cabrito lechal frito con ajos
- Chuletillas de cabrito lechal horneadas
- Cabrito lechal asado al tomillo
- Chuletillas a la milanesa
- Costillar de cabrito lechal al horno con patatas
- Asadura de cabrito lechal en ajillo



Recetas creativas

- Lingote de foie y cabrito lechal con pranile de oro
- Albóndigas de cabrito filabreño con boletus y bizcocho de tomillo y espirulina
- Milhoja de Suflí con cabrito de los filabres, con ajo colorao y aire de tomillo
- Lasaña de Cabrito de los filabres y crema de calabaza y naranja
- Mar y montaña con sabor a los Filabres, con pulpo, roca de ajo colorao y el lomo de cabrito envuelto en patatas e hierbas aromáticas
- Hamburguesa Filabreña



*El cabrito lechal que no falte en tu mesa, en casa, en el restaurante.
Cualquier lugar es apropiado para degustar este manjar.*



*Somos productores
Palpamos el origen*

S. Coop. And. Los Filabres
Pol. Ind. 04271-Lubrín (Almería)
Tel. 950 47 73 50
www.cabritodelosfilabres.com



sabores
ALMERIA