



La **MANTEQUILLA CADÍ** es la primera del Estado español -y de las pocas de Europa- acreditada con una Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). Este preciado reconocimiento garantiza el origen de la materia prima, su elaboración según las técnicas tradicionales y, en definitiva, su extraordinaria calidad. De inigualable sabor, su frescor natural y el ligero "bouquet" avellanado realzan su singularidad.

- El queso **URGÈLIA**, de corteza natural, tierno y cremoso, con un aroma dulce y penetrante, y un sabor suave y afrutado que se redondea y mantiene en el paladar, es una verdadera delicia.
- Elaborado exclusivamente con leche controlada procedente de las comarcas pirenaicas del Alt Urgell y la Cerdanya -que dan nombre a la D.O.P.- y con la experiencia de una larga tradición quesera.



La **IGP VEDELLA** de los Pirineos Catalanes engloba la carne de bovino que proviene de las razas rústicas "Bruna dels Pirineus", Aubrac o Gasconne, o del cruce de hembras de estas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine, adaptadas a la zona geográfica de la IGP i engordadas según el método de producción tradicional a la zona. Los terneros nacen al aire libre en los mismos prados donde pastan sus madres, que están criadas en régimen extensivo. Se crían con su madre como mínimo durante los primeros cuatro meses de vida, alimentándose a base de leche materna y de pastos frescos.