



Le **BEURRE CADÍ** est le première d'Espagne, et un des rares d'Europe, à pouvoir bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.). Qualité de la matière première, techniques traditionnelles de fabrications font de le **BEURRE CADÍ** un produit inégalable. .

- L'**URGÈLIA**, fromage à croûte lavée, de texture tendre et crémeuse, odeur douce et pénétrante; saveur subtilement fruitée, franche, et très caractéristique. Un véritable délice pour les palais les plus fins.
- Élaboré exclusivement à partir de lait de vache originaire des régions pyrénéennes du Alt Urgell et la Cerdanya, d'ou le nom de l'A.O.P. Une réussite fruit d'une très ancienne tradition fromagère



**L'IGP BOEUF** Pyrénées catalanes comprend le bœuf qui vient des Pyrénées races rustiques Brown, ou Gasconne Aubrac, ou en traversant les mères de ces races avec de masculin Charolaise , Limousin et Blonde d'Aquitaine adaptée à la zone géographique de l'IGP et engraisés selon la méthode traditionnelle de production de la région.

Les veaux sont nés à l'extérieur pour faire paître les mêmes pâturages où leurs mères sont élevés en extensif. Élevés avec leur mère pendant au moins les quatre premiers mois de vie, l'alimentation à base de lait et de l'herbe fraîche