



La **MANTEGA CADÍ** és la primera de l'Estat espanyol -i de les poques d'Europa- acreditada amb una Denominació d'Origen Protegida (DOP). Aquest preuat reconeixement garanteix l'origen de la matèria prima, la seva elaboració segons les tècniques tradicionals i, en definitiva, la seva extraordinària qualitat.

El formatge **URGÈLIA**, de crosta natural, tendre i cremós, amb una aroma dolça i penetrant, i un sabor suau i afruitat que s'arrodoneix i es manté al paladar, és una veritable delícia. Elaborat exclusivament amb llet controlada procedent de les comarques pirinenques de l'Alt Urgell i la Cerdanya -que donen nom a la DOP- i amb l'experiència d'una llarga tradició formatgera



La **IGP VEDELLA** dels Pirineus Catalans engloba carn de boví que prové de les races rústiques Bruna dels Pirineus, Aubrac o Gasconne, o bé de l'encreuament de mares d'aquestes races amb mascles de les races Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine, adaptades a la zona geogràfica de la IGP i encebades segons el mètode de producció tradicional a la zona.

Els vedells neixen a l'aire lliure als mateixos prats on pasten les seves mares, que són criades en règim extensiu. Es crien amb la seva mare com a mínim durant els primers quatre mesos de vida, alimentant-se a base de llet materna i de pastures fresques