

CATALOGO DE QUESOS



www.saborealapalma.es



saborealapalma.es



LUNA DE AWARA

saborea **lapalma**
TASTING LAPALMA



La **quesería Luna de Awara** se encuentra ubicada en la hermosa Villa de Garafía, donde las cabras reciben una dedicada atención y alimentación natural. Los quesos son elaborados artesanalmente con leche cruda de cabra, con calidad y cuidado en los procesos de elaboración.

*The **Luna de Awara** cheese dairy is located in the beautiful village of Garafía, where the goats receive dedicated attention and natural feed. The cheeses are handmade with raw goat's milk, with quality and care in the production process.*



Luna de Awara

La Barrera 5, Villa de Garafia - 38787

La Palma · Islas Canarias

Inlaka.lacteos@gmail.com / +34 652 351 878



Luna de Awara

QUESO DE CABRA CURADO

Queso Palmero Denominación De Origen Protegida

ES
15.03.403/TF
CE

Fecha de Elaboración / Lote
Fecha consumo preferente

Ingredientes: Leche cruda de cabra, cuajo
y sal marina.

ANÁLISIS NUTRICIONAL CONTENIDO	
medios por 100gr. / Valor Energético 349 kcal (1457 kJ)	
GRASAS TOTALES	22,70 g
GRASAS SATURADAS	20,60 g
HIDRATOS DE CARBONO	10,90 g
AZÚCAROS TOTALES	<0,10 g
PROTEÍNAS	25,10 g
Sal	0,58 g

Consérvese en lugar fresco y seco
ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA

Elaborado por:
INLAKA
inlaka.lacteos@gmail.com

La Barrera, 5 - 38787 Villa de Garafía - La Palma - Islas Canarias - Tel.: 652 351 878 - 685 478 316



Luna de Awara

QUESO DE CABRA SEMICURADO

Queso Palmero Denominación De Origen Protegida

ES
15.03.403/TF
CE

Fecha de Elaboración / Lote
Fecha consumo preferente

Ingredientes: Leche cruda de cabra, cuajo
y sal marina.

ANÁLISIS NUTRICIONAL CONTENIDO	
medios por 100gr. / Valor Energético 385 kcal (1610 kJ)	
GRASAS TOTALES	29,00 g
GRASAS SATURADAS	23,00 g
HIDRATOS DE CARBONO	3,30 g
AZÚCAROS TOTALES	<0,10 g
PROTEÍNAS	27,00 g
Sal	1,7 g

Consérvese en lugar fresco y seco

ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA

Elaborado por:
INLAKA
inlaka.lacteos@gmail.com

La Barrera, 5 - 38787 Villa de Garafía - La Palma - Islas Canarias - Tel.: 652 351 878 - 685 478 316



Luna de Awara

QUESO DE CABRA TIERNO

Queso Palmero Denominación De Origen Protegida

ES
15.03.403/TF
CE

Fecha de Elaboración / Lote
Fecha consumo preferente

Ingredientes: Leche cruda de cabra, cuajo
y sal marina.

ANÁLISIS NUTRICIONAL CONTENIDO	
medios por 100gr. / Valor Energético 272 kcal (1139 kJ)	
GRASAS TOTALES	20 g
GRASAS SATURADAS	15 g
HIDRATOS DE CARBONO	3,7 g
AZÚCAROS TOTALES	<0,10 g
PROTEÍNAS	20 g
Sal	0,95 g

Consérvese entre 5 y 10 °C

ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA

Elaborado por:
INLAKA
inlaka.lacteos@gmail.com

La Barrera, 5 - 38787 Villa de Garafía - La Palma - Islas Canarias - Tel.: 652 351 878 - 685 478 316





Queso Tierno

El queso tierno como su nombre nos sugiere es un queso de consistencia suave, poco graso, de sabor sutil y que presenta una maduración de entre 7 y 20 días, con un contenido bajo en sal, ahumado ligeramente con pinillo canario, que le da ese aroma característico a bosque, a naturaleza.

Tender Cheese

Tender cheese, as its name suggests, is a cheese with a soft consistency, not very oily, with a subtle flavour and a ripening period of between 7 and 20 days, with a low salt content, lightly smoked with Canary Island pinillo, which gives it that characteristic aroma of the forest, of nature.



Queso Semi-Curado

El queso semicurado es un queso semigraso, con una consistencia mayor y sabor algo más fuerte que el tierno ya que cuenta con una maduración entre 30 a 45 días, con un contenido medio en sal, aumentando su concentración de grasas al permanecer por mayor tiempo en la sala de maduración, en zarandas de madera, donde van adquiriendo ese delicioso sabor y aroma que se va adquiriendo lentamente.

Semi-Cured Cheese

Semi-cured cheese is a semi-fatty cheese, with a greater consistency and a somewhat stronger flavour than soft cheese, as it is matured for between 30 and 45 days, with a medium salt content, increasing its fat concentration as it remains for longer in the ripening room, in wooden sieves, where it slowly acquires that delicious flavour and aroma.



Queso Curado

El queso curado es un queso más graso, seco y de un sabor fuerte y acentuado, ha permanecido en la sala de maduración un mínimo de 105 días, lo que resulta en un queso con muy poco suero, una concentración mayor de grasas y proteínas. Su maduración nos acerca a ese aroma natural y que apetece degustar con un buen vino palmero.

Cured Cheese

Cured cheese is a fattier, drier cheese with a strong and accentuated flavour. It has remained in the ripening room for a minimum of 105 days, which results in a cheese with very little whey and a higher concentration of fats and proteins. Its maturation brings us closer to that natural aroma.

