

Desde 1899





SOBRE NOSOTROS

Cavalleria Nova es una explotación ganadera familiar, ubicada en Ciutadella de Menorca, que lleva produciendo queso artesanal desde 1899 y comercializándolo bajo esta marca desde hace 20 años.

Este año la última generación ha cogido el testigo para aportar frescura y una nueva imagen, relanzando la marca con vitalidad y energía y poner así a nuestros excelentes productos en el lugar donde se merecen.





En la elaboración de nuestros quesos únicamente se utiliza leche obtenida de nuestra ganadería. Las vacas que la forman son de raza frisona y raza menorquina de alta calidad, las cuales han obtenido diferentes premios en concursos de morfología y raza.

Dichas vacas pastan libremente exclusivamente por nuestras tierras las cuales han sido cultivadas con mimo, tesón y de forma sostenible durante décadas para que den unos pastos naturales de alta calidad.



Producimos auténtico queso artesanal elaborado mediante las técnicas tradicionales menorquinas, formando manualmente la pieza de queso con un paño que le da su forma y arrugas características de su corteza que lo identifican.

Tras cada ordeño se elaboran las piezas artesanalmente, con lo que se logra transmitir todas las características de la leche cruda recién obtenida al queso, el cual atesora de este modo todos los aromas y sabores de una leche de gran calidad.





LOS MÁS PREMIADOS!

Estamos orgullosos de ser la explotación de la Denominación de Origen Mahón-Menorca que más premios ha obtenido en los últimos quince años, de entre todas las categorías premiadas por el Consell de Menorca.

Los 11 premios conseguidos en los últimos años avalan la gran calidad de nuestros productos y una trayectoria envidiable que atesora la pasión con la que trabajamos día tras día.



GARANTÍA DE CALIDAD

Los laboratorios del IBABSA y de la PIMEN Menorca se encargan de controlar la calidad de la leche, el queso, el agua, el ambiente, las superficies y útiles de trabajo, así como del resto de elementos que intervienen en el proceso de elaboración de nuestros productos.

La propiedad de la finca garantiza la calidad en todo el proceso de extracción de la leche, de la fabricación del queso y del resto de la producción, con lo que se obtiene un producto final de una categoría excepcional, controlada por laboratorios homologados e independientes.





El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón Menorca también lleva a cabo controles periódicos del queso que sale al mercado, siendo el último eslabón de supervisión de la calidad de nuestros quesos.





NUESTROS
PRODUCTOS



SEMI CURADO

Nuestro SEMI CURADO es la base de toda la producción y de todo el resto de nuestros productos, puesto que es el punto de partida de todos ellos. De ahí que en él resida la esencia de nuestra calidad, trasladada e intensificada mediante una mayor maduración al resto de curaciones.

Es el queso con menor tiempo de curación, entre 2 y 6 meses. Por ello, presenta un sabor más suave y equilibrado. Es perfecto para todos los paladares.





CURADO

Es nuestro queso intermedio en cuanto al proceso de curación se refiere y, por lo tanto en cuanto a sabor e intensidad. Su proceso de maduración, entre seis y doce meses, le confiere una sabor más evolucionado e intenso.

Presenta unos matices perfectos para los paladares más selectos y exigentes.



CURADO AÑEJO

Este es nuestro producto "Gran Reserva de Cavalleria Nova". Es el queso con mayor tiempo de curación, a partir de los 12 meses. Año tras año seleccionamos las mejores piezas para crear una serie limitada de nuestro queso más selecto.

Gracias a este proceso conseguimos el queso más especial, con un proceso de maduración más largo, lo que consigue potenciar al máximo su sabor y aroma.





Quesos Especiales

**no sujetos a la D.O.P.*



A LAS FINAS HIERBAS

El semi curado elaborado con una cuidada selección de hierbas aromáticas autóctonas. Es un queso diferente, no adscrito a la D.O Mahón-Menorca, que te transporta a los aromas de las especias típicas de nuestra gastronomía.

Tiene una maduración de menos de 6 meses y es un producto que sorprende a todo el que lo prueba por el perfecto equilibrio entre aromas y sabores.

A LA PIMIENTA

Este queso está elaborado únicamente con pimienta negra (“piper nigrum”), que le da un toque irresistible para los amantes de esta especia, que combina a la perfección con los matices de nuestro gran semi curado, dándole un suave toque picante.

Tiene también una maduración de menos de 6 meses y una masa cremosa, pero algo más seca que el semi curado normal.





Esperamos poder llegar a vosotros y que podáis disfrutar de nuestros exquisitos productos.

Gracias por vuestra confianza.

Desde 1899