



I Jornadas de los Productos de la Cabra - Cabrandalucía Alimentación  
Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios-Sevilla) del 23 de febrero al 6 de marzo

## I Jornadas gastronómicas de productos de la cabra



**Cabra Andalucía**  
ALIMENTACIÓN

**Del 23 de febrero al 6 de marzo**

CLUB  
**ORO**  
de la  
MESA  
ANDALUZA

**MANOLO MAYO**  
Los Palacios (Sevilla)

*Quesos artesanales  
andaluces de cabra*

*Cabrito andaluz*

*Postres de  
leche de cabra*



**Hotel Restaurante Manolo Mayo**

Avenida de Sevilla nº, 29, 41720 Los Palacios y Villafranca (Sevilla)

Tlf.: 955 81 10 86

[www.manolomayo.com](http://www.manolomayo.com)

[restaurante@manolomayo.com](mailto:restaurante@manolomayo.com)

**Cajasol** | Obra Social



# Cabra Andalucía

**Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Raza Pura**

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) Tlf./fax: 952 75 85 63

e-mail: [oficina@cabrandalucia.com](mailto:oficina@cabrandalucia.com)

[www.cabrandalucia.com](http://www.cabrandalucia.com)



## I Jornadas de los Productos de la Cabra - Cabrandalucía Alimentación Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios-Sevilla) del 23 de febrero al 6 de marzo

### Presentación Cabrandalucía Alimentación

#### El sector caprino en Andalucía

Andalucía cuenta con más de **1.100.000 reproductores** de caprino, lo que supone, aproximadamente, el **40% del censo nacional**. En cuanto al número de explotaciones con ganado caprino, estas ascienden a más de **7000**, lo que muestra la importancia de esta especie en el territorio andaluz.

Así mismo con sus más de **235 millones de litros de leche**, se postula como la primera productora, con un **50% de la producción española**. Andalucía también se pronuncia como la mayor productora de **carne de caprino** española con más de **1.700 toneladas al año**.

#### Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura "Cabrandalucía"

La Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura "**CABRANDALUCÍA**", se constituye en 2005 con el objetivo de generar avances y vertebración en el sector caprino andaluz, como consecuencia del trabajo hecho en común.

Actualmente está integrada por las asociaciones que gestionan los Libros Genealógicos de las 6 razas caprinas autóctonas andaluzas: **Murciano-Granadina, Malagueña, Florida, Payoya, Blanca Andaluza y Negra Serrana**. Así, representa a casi 300 explotaciones ganaderas con un total de unos 100.000 animales, equivalente al 100% del censo andaluz inscrito en Libro Genealógico. Estas explotaciones abarcan desde los sistemas más extensivos a los de estabulación permanente, pasando por los semiextensivos con distinto grado de pastoreo. Encontramos rebaños de nuestras razas en las **8 provincias andaluzas**.

#### Cabrandalucía Alimentación

**Cabrandalucía Alimentación** es una marca de calidad que engloba a todos los productos derivados de la cabra procedentes de razas caprinas puras andaluzas.

Así podemos encontrar una amplia gama de productos alimentarios como leche, postres, una gran variedad de quesos artesanales así como cabrito andaluz y derivados cárnicos (embutidos, patés...).

# Cabrandalucía

Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Raza Pura

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) Tlf./fax: 952 75 85 63  
e-mail: oficina@cabrandalucia.com www.cabrandalucia.com



## I Jornadas de los Productos de la Cabra - Cabrandalucía Alimentación Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios-Sevilla) del 23 de febrero al 6 de marzo

### Leche de cabra y productos lácteos

La **leche de cabra** un **alimento funcional** que coadyuva en la recuperación de diversas enfermedades (osteoporosis, hipertensión arterial, arteriosclerosis, úlceras, anemia, asma, catarros crónicos, dolor de cabeza...) Es uno de los mejores alimentos para ancianos y niños.

Es **hipoalergénica** y **posee un alto poder de digestibilidad** a diferencia de otras leches, por el menor tamaño de sus proteínas y grasa.

Contiene **niveles muy bajos de lactosa y caseína**, por lo que puede ser una alternativa válida para personas intolerantes a estas sustancias.

**Sus ácidos grasos evitan el depósito de colesterol.**

Es además rica en **vitaminas (A, D, B1, B2, B12)** y en **calcio y fósforo.**

### Queso de cabra andaluz

Los **quesos artesanos andaluces de cabra** constituyen un valioso patrimonio cultural y gastronómico, debido a las condiciones climatológicas, geográficas, la vegetación, nuestras razas autóctonas y la tradición quesera de nuestro territorio.

El queso de cabra andaluz es un producto blando o semiblando de **sabor muy agradable al paladar** y de olor característico propio de la leche de cabras en pastoreo, lo que le confiere unas características únicas.

Estos poseen corteza natural, son muy cremosos, contienen tan sólo un 30 % de materia grasa y son alimentos ricos en **proteínas, calcio y fósforo.**

### Cabrito andaluz

El **cabrito andaluz** engloba a las carnes de cabrito procedentes de razas caprinas autóctonas andaluzas **alimentados exclusivamente a base de leche.**

Según el peso encontramos 3 tipos de canales: **lechales ligeros** (peso menor a 5 kg.), **lechales** (5-7 kg.) y **recentales ligeros** (7-10 kg.).

Al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, el cabrito andaluz presenta un **alto grado de terneza y jugosidad**, junto a un **sabor suave y característico.** Igualmente, las piezas procedentes del despiece de las canales presentan una homogeneidad tanto en el tamaño como en las características visuales, mostrando un bajo nivel de engrasamiento y un color rosa pálido, característico de los animales tipo lechal.

Se trata de una carne con un **bajo contenido en grasa** y con más de un **20% de proteína** de alto valor biológico.

# Cabra Andalucía

Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Raza Pura

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) Tlf./fax: 952 75 85 63  
e-mail: oficina@cabrandalucia.com www.cabrandalucia.com



## I Jornadas de los Productos de la Cabra - Cabrandalucía Alimentación Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios-Sevilla) del 23 de febrero al 6 de marzo

### Presentación Hotel Restaurante Manolo Mayo

#### Hotel Restaurante Manolo Mayo



El restaurante sevillano Manolo Mayo, fundado en 1963, sirve **cocina tradicional con toques creativos** y sin olvidar la **herencia andaluza** en un ambiente rústico, de ladrillos y madera. Su director es el presidente de la prestigiosa asociación **Club de Oro de la Mesa Andaluza**. Ha sido galardonado, entre otros, con el premio Andaluces del Turismo y el premio a la mejor tapa de la Feria de Sevilla.



Durante estas jornadas podrá degustar sugerentes **entrantes** como Caramelos de queso fresco semicurado de cabra y mermelada de pimientos o Mollejas de cabrito a la plancha, **guisos** como Arroz con cabrito y sus asaduras o Albóndigas de cabrito en salsa al azafrán, **platos principales** como Pierna de cabrito lechal a la miel o Carret de cabrito con puré de patatas y salsa mozárabe y para los más golosos **postres** como Panacota de leche de cabra y plátanos o Cuajada de leche de cabra con miel y frutos secos.



# Cabra Andalucía

Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Raza Pura

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) Tlf./fax: 952 75 85 63  
e-mail: oficina@cabrandalucia.com www.cabrandalucia.com



## I Jornadas de los Productos de la Cabra - Cabrandalucía Alimentación Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios-Sevilla) del 23 de febrero al 6 de marzo

### I Jornadas gastronómicas de productos de la cabra Del 23 de febrero al 6 de marzo



#### Entremeses



Pinchito de langostinos con queso de cabra en pasta filo y mermelada al oloroso 11 €

Laminas de hojaldre con cebollitas caramelizadas y queso de cabra 2,70 €/un.

Caramelos de queso fresco semicurado de cabra y mermelada de pimientos 11 €



Pinchito de cabrito especiado con raz el hanout 11 €

Tablas variadas de queso 16 €

Riñones de cabrito con su grasa a la plancha 12 €

Mollejas a la plancha 13 €



#### Guisos

Caldereta de pecho de cabrito 10 €

Arroz con cabrito y sus asaduras 10 €

Albondigas de cabrito en salsa al azafran 10€

Manitas de cabrito en su jugo 10 €



#### Sus carnes

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla 16 €

Brazuelo de cabrito al horno con hierbas silvestres 18 €

Pierna de cabrito lechal a la miel 16 €

Carret de cabrito con pure de patatas y salsa mozarabe 13 €



#### Postres

Flan de huevo y leche de cabra 4 €

Panacota de leche de cabra y platanos 4 €

Cuajada de leche de cabra con miel y frutos secos 4 €



# Cabrandalucía

Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Raza Pura

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) Tlf./fax: 952 75 85 63  
e-mail: oficina@cabrandalucia.com www.cabrandalucia.com