



La cría de la cabra payoya es probablemente tan antigua como los pueblos que salpican de vida las montañas y pastos en torno al Parque Natural Sierra de Grazalema y Serranía de Ronda.

Desde hace más de 20 años, la **Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya** se esfuerza por dar continuidad a esa historia, ayudando a los ganaderos a combinar un sistema de manejo tradicional y familiar con las más modernas técnicas de conservación y mejora de la raza.

**Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya**

Calle Arco 23, Algodonales  
11680 · Cádiz  
payoya@payoya.com · T. 956 138 412

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

Publicación financiada por



# cabra payoya

RAZA AUTÓCTONA  
100%  
PAYOYA

# 100%



**es cuestión de raza**

Durante siglos, la cabra payoya ha ido evolucionando, adaptándose al clima y las condiciones del entorno que la rodea en el actual **Parque Natural Sierra de Grazalema y Serranía de Ronda**.

Pero han sido realmente los cabreros y ganaderos locales quienes, con su esfuerzo de

crianza y selección a lo largo del tiempo, han logrado dar forma a una raza única y especial.

A pesar de estar catalogada como en vías de extinción, el trabajo continuado de los criadores y el apoyo de cada vez más consumidores suponen la mejor esperanza para estos animales.

## ¿Sabías que...

**La leche de cabra es más digestiva que la de vaca, gracias al menor tamaño de sus moléculas de grasa.**

También es rica en proteínas y grasas de alta calidad y proporciona casi todos los aminoácidos esenciales, minerales como el calcio, fósforo y magnesio, además de vitaminas A y D, riboflavina y niacina.



# ¿Por qué la cabra payoya es tan especial?

La payoya es una cabra adaptada al medio: más alta, larga y rústica que sus parientes más cercanas, la cabra payoya puede recorrer el escarpado paisaje de la serranía en busca de su alimento.

Y es gracias a esa vida en libertad, alimentándose de pastos naturales de la sierra, que la cabra payoya produce una **leche saludable y rica en nutrientes**, perfecta para el consumo humano y, sobre todo, para la producción de quesos excepcionales.



**PAYOYA**

Desde el año 2015, todos los productos de la cabra payoya -leche, queso, carne y otros derivados-, deben llevar el **sello oficial de Raza 100% Autóctona**.

Este sello garantiza su autenticidad, y supone un reconocimiento a la labor de nuestros criadores y un apoyo a su modo de vida.

Por eso, fíjese bien antes de comprar: **si no lleva este sello, no es 100% Cabra Payoya.**