



100% leche
de cabra natural, entera,
sin conservantes,
ni aditivos.

Elaborado por:
AMAVILO SAS

📍 SOMONDOCO • BOYACÁ

✉ info@amavilo.com

☎ 310 249 4824



Domicilios gratuitos en Bogotá; calle 53 a 170, entre Avenida Caracas a Oriente.

Pedido mínimo de \$60.000. A otros sectores se cobra el domicilio.



Yogurt griego

Natural, entero y sin azúcar, tu paladar sentirá una delicada y suave textura espumosa que te inundará de sabores dulces y ligeramente ácidos con la frescura del yogurt griego preparado a la manera artesanal y milenaria de la gastronomía árabe. Deléitalo a cualquier hora con miel, nueces, cereales, frutas y mermeladas. Úsalo en la preparación de salsas y agrégale toda tu imaginación.

Brillante, suave y sedoso.



Empacado en líquido
de gobierno
x 250 g.

Queso Feta

Es el rey de los quesos en Grecia. Madurado en salmuera durante tres meses, es una explosión de sabores afrutados y de nueces; cítricos y salados con una textura firme que permite tajarlo o desmoronarlo. Indispensable en las mejores ensaladas, entre ellas la griega.

Suave al paladar con toques de sal, cítricos y un sutil sabor dulce propio de la leche de nuestras cabras.



100%
leche
de cabra

Empacado en cuñas
en papel encerado.

Queso Brie

Viva Francia cuando se le ocurrió crear esta maravilla de la gastronomía. Nuestro queso brie de cabra tiene esa tersura blanquísima y aterciopelada que envuelve una sutil corteza, la cual guarda en su interior una pasta blanda, para que las tres al unísono, dejen sentir en boca mil sensaciones de texturas y sabores. Ideal en tablas de quesos con dátiles, uvas, manzanas. Si quieres algo más provocativo, hornéalo o frítalo suavemente y ponle dulce de uchucas y ajonjolí.

*De olor delicado y sabor robusto.
Con matices dulces, cítricos y salados.*



Empacado al vacío
250 g.

Queso rulo

Ideal para untar sobre pan, galletas, preparar deliciosos dips o postres. De ahí en adelante es todo imaginación: saboréalo con frutas como manzanas, peras, dátiles, miel, nueces o en una fantástica lasagna o fundido en una pasta con salsa de tomate, berenjenas, pesto...o simplemente, lo que tengas en tu despensa.

Queso fundente, untuoso y cremoso



100%
leche
de cabra

Empacado al vacío
250 g.

Queso rulo con ceniza

Cenizas de cebolla caramelizada, son un secreto de la alta cocina europea, que le dan un sabor exquisito al queso.

Ideal para tablas de quesos o en una deliciosa pizza. Deléitalo con un buen vino.

Queso fundente, untuoso y cremoso



100%
leche
de cabra

Empacado al vacío
300 g.

Queso rulo *con frutos rojos*

Nada más tentador que el dulce de agraz o mora según la cosecha, en una infinita armonía de colores y sabores.

Su cremosidad y su dulzura con unos toques ácidos, reúnen todo lo que quieres disfrutar.

Queso fundente, untuoso y cremoso



100%
leche
de cabra

Empacado por
250 g.

Queso Ricotta

Nuestro ricotta tiene un lejano sabor a limón mandarina porque es parte del secreto de su preparación. Úntalo sobre un buen pan o galletas; hazlo en postres o en una deliciosa pasta con salsa de espinaca y ricotta

Fresco, semigraso,
blando, cremoso y untuoso.



100%
leche
de cabra

Queso Pistacho y Nueces

Al verlo, te intrigará probarlo; cuando lo partes, sus pistachos y nueces, serán como encontrar un tesoro escondido.

Cuando lo muerdas, disfrutarás con su sabor lleno de sensaciones y texturas.

¡Disfrútalo a temperatura ambiente!

*Semimaduro, semiduro
y semigraso*



Queso Stracchino

100%
leche
de cabra

Dice la leyenda, que este antiguo queso del norte de Italia, se elabora con la leche de las vacas que regresan cansadas de los Alpes, al terminar el verano.

Cuando llegues cansad@ a tu casa, relájate con un trozo de nuestro stracchino. Su frescura, su sabor dulce y delicado, su textura suave, húmeda y cremosa, te reconfortarán. Seguro que no dejarás nada para mañana.

Disfrútalo a temperatura ambiente.

Blando, semigraso y fresco.



Queso Parmesano

El queso parmesano, es como el buen vino que se deja añejar; se voltea todos los días, se consiente, se acaricia y con paciencia, se deja madurar durante 10 meses para que concentre todo su sabor....

Sólo un paladar exquisito, sabrá valorar la potencia y la delicia de un queso parmesano de cabra, para que acompañes tus platos preferidos.

Maduro, duro y semigraso



100%
leche
de cabra

Queso Hierbas

Es un queso fresco, que huele a campo reposado después de la lluvia.

Un poco de orégano, un poco de albahaca y un toquecito lento a sabor de hogar, salpicado de semillas de ajonjolí hacen de este queso, un sabor memorable.

Disfrútalo a temperatura ambiente.

Fresco, semiblando y semigraso



100%
leche
de cabra

Empacada en PP
1 litro

100% natural,
sin conservantes, ni aditivos.

Kefir

De la palabra turca keyif que significa – Sentirse bien -, El Kefir es leche fermentada por bacterias y levaduras que la transforman en una bebida similar al yogurt fácil de digerir porque la lactosa se descompone.

- Equilibra el sistema inmune.
- Fortalece el sistema óseo.
- Anticancerígeno.
- Ayuda al sistema digestivo.
- Mejora las alergias como el asma y la bronquitis.
- Ayuda a restaurar la piel.
- Permite una mejor digestión.



Leche de cabra

Es la que más se asimila a la materna y se digiere en 20 minutos. Apta para personas intolerantes a la lactosa, mejora el sistema intestinal e inmunológico, la salud ósea, baja en colesterol y se recomienda para problemas pulmonares. Tiene altos niveles de proteínas y aminoácidos.

Nuestra leche tiene tonos dulces, afrutados y de nueces, producto de una excelente alimentación de nuestras cabras con pasturas sin pesticidas y árboles de la región, más un alimento complementario especialmente formulado y preparado en la finca a base de harinas de soya, avena, maíz, arroz, melaza que le proporcionan a nuestra leche ese sabor único y 100% natural.

100%
leche
de cabra

**Empacada congelada
al vacío
1 litro**

**100% natural,
entera, pasteurizada,
sin conservantes,
ni aditivos.**

**Congelada para
garantizar su frescura.**

**Consumir
inmediatamente**

Se despacha mínimo 2 litros.

Propiedades de la leche de cabra

- ◆ Se digiere en 20 minutos vs. la de vaca en 4 horas.
- ◆ Es la más similar a la materna.
- ◆ Ayuda a prevenir la anemia.
- ◆ Ayuda a mejorar el sistema inmune por su alto nivel nutritivo.
- ◆ Ayuda a prevenir la osteoporosis.
- ◆ No produce inflamación del colon.
- ◆ No produce irritación en el estómago.
- ◆ Es un alimento hipoalergénico.
- ◆ Se usa en tratamientos de úlceras, hipertensión y arterioesclerosis.
- ◆ Ayuda a mejorar el crecimiento de los niños.
- ◆ Posee una mayor densidad de vitaminas A, tiamina, riboflavina, niacina, calcio y hemoglobina.

