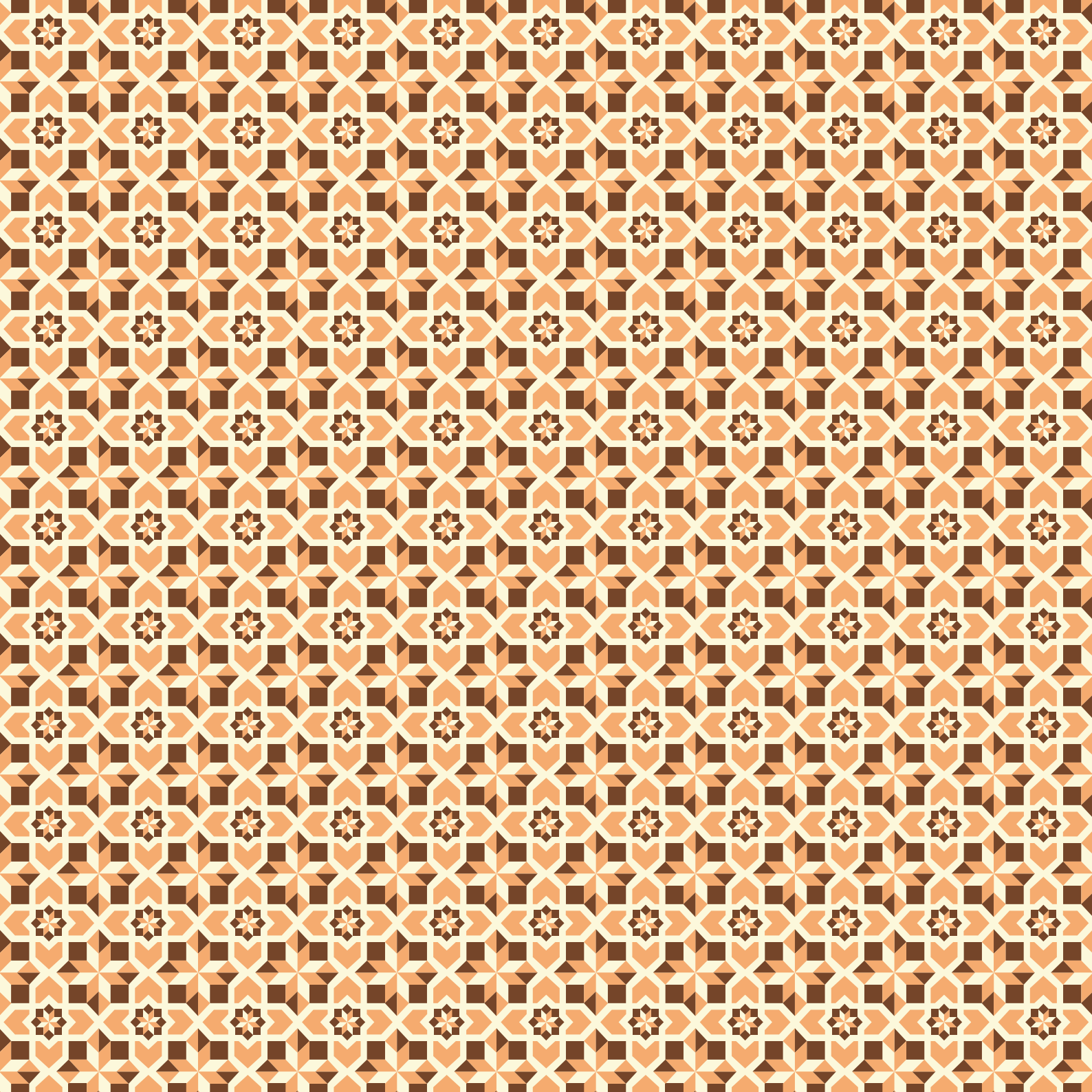




Chivo de Camillas



ÍNDICE
Index



LA TRADICIÓN EN SU MESA
Our tradition on your table

2 / 3



LA RAZA: HABITAT Y ALIMENTACIÓN
The Breed: Habitat and Diet

4 / 5



EL OLIVO, NUESTRA MATERIA PRIMA
The Olive Tree, our Raw Material

6 / 7



A FUEGO LENTO, COCINA PACIENTE
A slow-cooked, patient cuisine

8 / 9



MODO DE EMPLEO
Instructions

10 / 11



FORMATOS
Formats

12 / 13

14 / 15



CARLOS M. AGUILERA

DIRECTOR GENERAL
GRUPO AGUIRAN SL

*Director general
Grupo Aguiran SL*

“Desde los años 40, la familia Aguilera con todo su entusiasmo y dedicación, ha cultivado el conocimiento de la cocina tradicional de la Axarquía malagueña, con la intención de elaborar uno de los mejores asados de forma artesanal, utilizando el horno de leña como seña de identidad y los mejores ejemplares de cabritos lechales de raza malagueña como materia fundamental.”

“Since the ‘40s, the Aguilera family, with both enthusiasm and dedication, cultivated a knowledge of the traditional cuisine of their region of Malaga: Axarquia. Their intention was to develop one of the best artisan roasts, by using the wood-fire oven as their hallmark and the finest specimens of Malagueñan suckling goat kids (Chivo) as their choice of breed.”



LA SOCIEDAD

La elaboración del Chivo de Canillas, se remonta a 1940 en el restaurante **La Sociedad**. Lugar que hoy en día sigue rindiendo un culto particular a este excelente producto.

The development of Chivo de Canillas, dates all the way back to the 1940s, to the family run restaurant, La Sociedad. To this day, the restaurant continues producing this exceptional product.



CHIVO DE CANILLAS

En el año 2012 nace la marca Chivo de Canillas, con la intención de llevar a cualquier lugar del mundo uno de los mejores asados del sur de España y poder ser degustado cómodamente.

In 2012, the Chivo de Canillas brand was born; its undertaking: to bring the finest roasts, from the south of Spain to the tables of the world, ensuring a remarkable dining experience.



CANILLAS DE ACEITUNO

El pueblo se sitúa en pleno Parque Natural de Sierra Tejeda en Málaga. Esta localización, cuenta con un clima templado, que conforma el enclave ideal para la crianza de esta especie.

The village is situated in the heart of the Sierra Tejeda National Park (Malaga). Its location, together with the region's temperate climate, forms the ideal enclave for the breeding of the species.









CHIVO DE CANILLAS UN EJEMPLAR EXCLUSIVO

*Chivo de Canillas, an
Exclusive archetype*

La **Cabra Malagueña** es una especie única, predominantemente lechera, que además, presenta una carne con unas condiciones excepcionales. El **Chivo Lechal Malagueño** es la primera raza caprina española asociada a una marca de calidad.

The Malagueñan Goat is a unique and predominantly dairy species, which is also characterized by exceptional meat. The Malagueñan Suckling goat kid (Chivo) is the first Spanish goat breed to be associated with a 'mark of quality'.

UN MANJAR SALUDABLE — A HEALTHY DELICACY

Los rebaños, pastan en arbustos mediterráneos como el romero o el tomillo, lo que propicia una carne con unas condiciones muy saludables. Los cabritos, alimentados exclusivamente de leche materna, portan una carne rosácea con unos niveles bajos de grasa, concentrados principalmente en la zona visceral, siendo ésta, una grasa de fácil disolución. Además es una gran fuente natural de hierro, así como de proteínas de alto valor biológico.

The herds graze in wild Mediterranean shrubs, such as rosemary and thyme, providing extremely healthy conditions for the meat. The kids, feeding exclusively on breast milk, have pinkish meat with low levels of fat, concentrated, principally, around the internal visceral areas, making it easily dissolvable. The fat is also great natural source of iron, as well as and proteins of a high biological value.



ROMERO
Rosemary



TOMILLO
Thyme



LA NATURALEZA ES SABIA

Natures is Wise

Nos provee de alimentos que nos permiten potenciar sus cualidades al combinarlos entre sí. Aprovechar estos beneficios naturales es muy positivo. Por ello, *Chivo de Canillas* emplea el olivo para exprimir todas sus bondades.

The olive tree provides us with a variety of pure elements, with qualities that can be enhanced, when combined. Harnessing natural components can be very beneficial. This is why Chivo de Canillas attempts to employ every inch of the olive tree's natural goodness.



Se utiliza el oro líquido (Aceite de Oliva Virgen Extra) procedente de su fruto, para regar toda la carne, potenciando así, el sabor jugoso y tierno del chivo lechal al horno.

Coated with the liquid gold (Extra Virgin Olive Oil) produced by the olive fruit, the meat is 'drenched'; heightening the succulent flavour of the roasted Suckling goat kid.



Para alimentar el fuego del horno, se utiliza la leña de sus troncos. Tras la recolección de las aceitunas, se procede a la tala del olivo, leña con la cual cocinamos.

To fuel the fires of a furnace, one uses logs of wood. Following an olive harvest, olive trees are felled producing the wood with which we cook.









ELABORACIÓN ARTESANAL
Handcrafted

Condimentamos nuestro Chivo Lechal con *Aceite de Oliva Virgen Extra*, sal, pimienta, ajos, perejil y un ligero toque de limón y se introduce en el horno de leña durante tres horas a fuego lento.

We season our Suckling Kid Goat with Extra Virgin Olive Oil, salt, pepper, garlic, parsley and a hint of lemon and then introduce it into the wood oven to cook for three hours at a low heat.

09

UN SABOR TRADICIONAL — A TRADITIONAL TASTE

Utilizar productos de excelente calidad, junto al calor que produce la leña de olivo, hace posible que obtengamos uno de los mejores asados tradicionales. El Chivo de Canillas al horno presenta una carne tierna, de color rosácea, interior jugoso y piel tostada.

Using the highest quality ingredients, together with a heat produced by the burning of olive wood, permits us to create one of the finest traditional roasts. Once cooked, Chivo de Canillas produces a meat, tender in texture, pink in colour, juicy on the inside and with a crispy skin.



SOSTENIBLE
Sustainable



ECOLÓGICO
Ecolabeling



SIN ADITIVOS
Additives-Free



SIN GLUTEN
Gluten-Free



CONSERVACIÓN EN VACÍO
Vacuum storage



ENVASADO

Chivo de Canillas, logra combinar a la perfección la cocina tradicional con las técnicas más novedosas de conservación. Este sistema, permite que el producto llegue a su mesa como recién elaborado, preservando tanto su sabor como sus valores nutricionales. Gracias a la aplicación de técnicas de vacío (sobre barquetas o bolsas, dependiendo del formato) junto a un proceso de refrigeración rápido, el asado se conserva con todas sus cualidades óptimas durante 90 días.

PACKAGING

Chivo de Canillas combines traditional cuisine together with the latest in food conservation, perfectly. This system allows the product to arrive at your table as if prepared moments earlier, preserving both its nutritional values, as well as its succulent flavours. Thanks to the application of vacuum technology (in containers or bags, depending on the format) together with a process of rapid cooling, the roast is conserved in its juices for an optimum 90 days.

CALENTAR Y LISTO*Heat it and ready***CONSUMO**

Contamos con una gama de productos especiales de sencilla disposición, ya que todos ellos están totalmente cocinados y tan sólo necesitan calentarse y emplatarse. Para degustar Chivo de Canillas al horno, debe atemperar la bolsa de vacío para derretir el jugo de su interior. Se coloca la carne en un plato y se rocía con dicho jugo. Tras precalentar el horno a 180°C, calentar durante 10 minutos, o si lo prefiere, 5 minutos en microondas a máxima potencia.

CONSUMPTION

Offering a broad range of readily available and easy-to-prepare specialist products; all pre-cooked so its only necessary to heat up and plate up. In order to truly get the oven roasted taste of Chivo de Canillas it should be left to stand at room temperature to allow the juices to thaw. Once placed on a plate, baste the meat with these juices. Pre-heat an oven to 180°C and heat for ten minutes or, if preferred, place on high, in a microwave for five minutes.



LÍNEA GOURMET
The Gourmet Line



ESTUCHE GOURMET

Esta presentación contiene dos cuartos de cabrito lechal asado al horno de leña, (de 750 gr aprox cada cuarto). Cada estuche contiene un cuarto delantero y un cuarto trasero de Chivo lechal asado al horno de leña, ideal para compartir entre cuatro comensales.

GOURMET PACK

This presentaion pack comprises of two quaters of wood-oven roasted suckling kid (approx. 750 g per quarter). Each pack contains a forequarter and hindquarter of wood-oven roasted suckling goat kid, perfect for four people to share.

LÍNEA HORECA 1/2
The Horeca Line



CHIVO DE CANILLAS RESTAURACIÓN

El formato de comercialización para restaurantes está compuesto de una caja con 15 raciones de chivo lechal asado al horno de leña (de 450 gr aprox) cada ración. La caja cuenta con 2,5 cabritos, dividido cada media canal en tres partes: paletilla, cadera-costillar y pata-costillar.

CHIVO DE CANILLAS CATERING

This format marketed for restaurants consists of package of fifteen servings of wood-oven roasted suckling goat kid (each serving approx. 450g). The package contains 2,5 goat kids, each half separated into three pieces: the shoulder, ribs and shank.

LÍNEA HORECA 2/2

The Horeca Line



CHIVO DE CANILLAS DESHUESADO

El formato de comercialización deshuesado se presenta en barquetas de 100 gr ó 150 gr, además de un formato con guarnición de setas de 200gr. Para degustar Chivo de Canillas deshuesado tan sólo debe atemperar el producto, desmoldearlo, emplatar y calentar.

CHIVO DE CANILLAS BONELESS

This format of aboneless meat is supplied in containers of 100g or 150g. We have a 200g format with mushrooms too. To sample boneless Chivo de Canillas simply pierce the container's film, unmold, serve and heat.

NUEVO PRODUCTO

New product

15

ASADURA ENCEBOLLADA

Chivo de Canillas elabora los *higaditos* y los *riñones* de los cabritos fritos con aceite de oliva virgen extra y cebolla. El formato se compone de un tarro de 250 gr de este producto, listo para calentar en la sartén y degustar. Este plato tan nutritivo y sabroso combina a la perfección con una guarnición de setas, de alcachofas o unas patatas fritas.

OFFAL SAUTEED IN ONIONS

Chivo de Canillas prepares the fried kidney and livers of suckling goat kids with Extra Virgin Olive Oil and onions. The format comprises of a 250g jar of this product, ready to heat in a frying pan and enjoy. This highly nutritious, tasty dish is perfect when combined with a side of mushrooms, artichokes or some fries. It's a versatile recipe.

CORDERO LECHAL

Calorías *Calories*

266 Kcal

Proteínas *Proteins*

23,93 g

Hidratos *Hidratos*

0 g

Grasas *Fat*

18,15 g

Fibra *Fiber*

0 g

Sodio *Sodium*

0,2 g

CABRITO LECHAL

211 Kcal

Calorías *Calories*

26,1 g

Proteínas *Proteins*

0,3 g

Hidratos *Hidratos*

11,4 g

Grasas *Fat*

1 g

Fibra *Fiber*

0,1 g

Sodio *Sodium*

Podemos observar en la anterior gráfica como la carne de cabrito (*chivo*) presenta unas características más saludables que el cordero lechal. Ya que presenta unos niveles grasos un 60% inferiores a los del cordero, siendo las grasas saturadas, un 60 % menor en la carne asada del cabrito respecto al cordero. De la misma forma, la disposición de estas grasas presentan una distribución bien distinta en cada uno de estos animales.

En cuanto al cordero, la grasa se concentra en la zona subcutánea (*bajo la piel*), formando una película de difícil disolución, lo que propicia una digestión más pesada. El cabrito (*chivo*) presenta la concentración de la grasa en la zona visceral (junto a los riñones), propiciando una carne mas digestiva y menos pesada.

We can observe, in the above table, that the meat of the sucking kid goat (*chivo*) suggests properties that are healthier than that of a lamb. The fat levels are show at 60% lower than that of the lamb, the saturated fats of the roast kid are 60% lower when compared to lamb. In the same way, the arrangement of these fats on each of these animals shows a distinct difference in distribution.

In the case of the lamb, fat is concentrated in the subcutaneous area (under the skin), and can form a film that is difficult to dissolve, which can lead to a heavier digestion process. The concentration of fat in the kid goat (*chivo*) is in the visceral area (near the kidneys), favoring a more digestible and lighter meat.

Certificados:
Certified by



Agradecimientos:
Flores comestibles de
SABOR & SALUD

www.chivodecanillas.com

GRUPO AGUIRAN SL
info@chivodecanillas.com
Canillas de Aceituno
(Málaga)



PRODUCTO
DE ESPAÑA

