



Sabores sen azucre engadido



Sabores estacionais



Bemantes 15630 Miño
(A Coruña)

www.bicodexeado.es

@bicodexeado

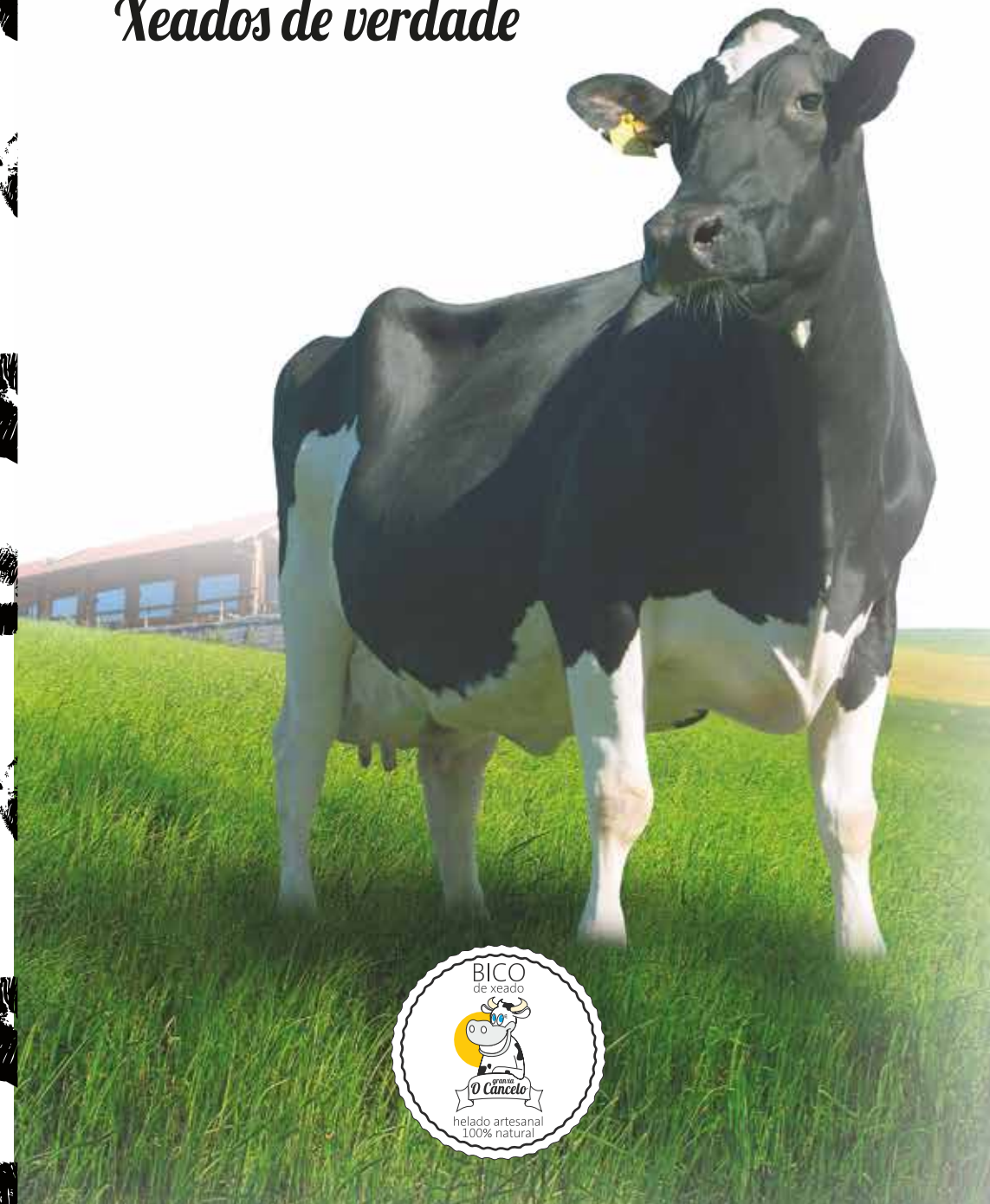
<https://www.facebook.com/bicodexeado>

Telf. Dpto. Comercial
662 336 690
comercial@bicodexeado.es



SIN GLUTEN

Con leite de verdade Xeados de verdade





Granxa O Cancelo

Desde que comezamos có proxecto de elaborar xeados artesanais, a nosa vocación foi firme: obter unha crema excepcional a partir do excelente leite de vaca que producen as nosas vacas na Granxa O Cancelo.

Esta é a nosa principal característica e, ao tempo, a calidade que fai dos xeados artesanais da Granxa O Cancelo un produto diferente.

Controlamos desde a orixe todo o proceso de produción. Coidamos das nosas vacas vivindo a súa alimentación e benestar e realizando todos os controis sanitarios necesarios. Deste xeito obtemos un leite de calidade superior.

Esta é unha das grandes diferenzas cós outros fabricantes, xa que toda a nosa materia prima principal, o leite, procede dun único produtor, a nosa granxa, Granxa O Cancelo. E no proceso de selección tamén podemos escoller aquelas vacas que producen leite con maior extracto seco. Isto quere dicir que seleccionamos as vacas que producen leite con maior porcentaxe de materia graxa (>4,2%) e materia proteica (>3,60%).

Estas particularidades fan que os nosos xeados sexan únicos posto que o ingrediente principal, o leite, ten unhas características que non se poden suplir con ningún outro produto do mercado.

Elaborar unha crema de xeados partindo destas premisas é un factor de calidade asegurado



Os nosos xeados

A propia graxa natural do leite garántenos unha inmejorable textura e unha completa homoxeneidade no corpo do xeados. A mestura de ingredientes contén unha menor cantidade de aire e ten unha cremosidade única que se goza ao consumir calquera das nosas variedades.

Non engadimos saborizantes nin colorantes artificiais. Seleccionamos con rigor todos os ingredientes que engadimos ás mesturas (froitas, cacao, mel, froitos secos, nata, iogur, vainilla...), sempre naturais, coa máxima frescura e de primeira calidade.

Somos unha empresa comprometida coa contorna. É por iso que, sempre que é posible, utilizamos os produtos de orixe local e a máxima proximidade.

Cada receita de cada variedade de xeados está coidadosamente estudada polas nosas expertas e contrastada con profesionais de primeira liña do sector.



Elaboramos no noso obradoiro, o que nos permite aproveitar toda a frescura do leite de verdade da Granxa O Cancelo. O proceso de fabricación é totalmente artesán. Comeza coa dosificación e mestura de todos os ingredientes e a súa pasteurización a 80°C para eliminar calquera contaminación bacteriolóxica. Realizamos o proceso de mantecación directamente, sen extraer a mestura da máquina e logo arrefriamos progresivamente até -6°C, temperatura óptima para realizar o envasado manual. Posteriormente, de xeito inmediato, procédese á conxelación e almacenamento a -20°C. Isto facilita a execución continuada do proceso, sen exposición do xeados a variacións térmicas que poidan romper a cadea de frío ou contaminacións externas. É un proceso laborioso que nos diferencia das fabricación industriais clásicas mais que tamén nos diferencia no resultado final.

Os nosos sabores

O resultado é un xeados de alta calidade, con unha textura inmejorable, moi suave no padal e de sabor delicioso e sorprendente.

Todos os xeados da Granxa O Cancelo son SEN GLUTEN, aptos para as persoas coa enfermidade celíaca.

Temos unha variada carta de sabores que van desde os máis tradicionais como a nata, vainilla, chocolate, amorodos, limón, plátano até elaboracións máis especiais como turrón, crema de licor café Coto de Gomariz, torta de queixo, arroz con leite, natillas, menta ou chocolate con laranxa.

Tamén existen distintos formatos adaptados ás necesidades de cada ocasión:

Envase 500 ml: Especial deseño para a súa conservación en perfecto estado durante máis tempo fora do frío. Ideal para levar para o domicilio sen medo a que se derreta no camiño. Ideal tamén para agasallar un Bico de Xeados.

Envase 2 litros: indicado para consumo profesional en vitrinas e hostalería. Apto tamén para grandes consumidores domésticos.



BICO
de xeados



0,5 Litros

2 Litros

6 Litros