



# OVIHUEC.DAT

Caracterización de la gestión forestal e impulso socioeconómico en zonas de montaña mediante un rebaño comunal en un entorno digital

## 4.3.1

### Revisión bibliográfica sobre productos lácteos de proximidad y sostenibles

Convocatoria de ayudas de la Fundación Biodiversidad, en régimen de concurrencia competitiva, para apoyo a proyectos transformadores para la promoción de la bioeconomía ligada al ámbito forestal y la contribución a la transición ecológica (regulada por la Orden TED/1014/2021, de 20 de septiembre, y por la Orden TED/408/2023, de 24 de abril, que modifica la anterior) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia - Financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU para el ejercicio del 2023



### Información del documento

Número de informe	4.3.1
Nombre del informe	Revisión bibliográfica sobre productos lácteos de proximidad y sostenibles
Descripción del informe	Este es un informe de capacitación sobre el diseño de nuevos productos lácteos de proximidad y sostenibles.
Objetivo	Objetivo 4 - Producto
Actividad	Actividad 4.3 - Puesta en marcha de una sala de ordeño móvil para las cabras de Vilamòs y producción de quesos a maquila
Entidad coordinadora de la actividad	IRTA
Entidades participantes de la actividad	Conselh Generau d'Aran
Palabras clave	Rebaños extensivos, productos lácteos, sostenibilidad, producto local
Autores	Marta Garrón Gómez
Colaboradores	
Aprobado por	Antoni Dalmau Bueno

### Advertencia:

Este documento es propiedad de los miembros que conforman el proyecto OVIHUEC.DAT. No está permitida su copia o distribución en ningún caso sin el consentimiento previo de los propietarios de este, quienes tienen los derechos de autor del presente escrito.

Parte de la convocatoria de la Fundación Biodiversidad y financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU. Sin embargo, las opiniones y visiones expresadas son de los autores del documento y no representan necesariamente las de los entes convocantes y financieros. Por lo tanto, ni la Unión Europea ni la entidad convocante pueden ser responsabilizadas por estas.



## Índice

1. Introducción.....	3
2. Resultados .....	4



## 1. Introducción

Se hace una revisión de productos fermentados innovadores de leche de cabra de ámbito mundial a través de la base de datos de Mintel ([www.mintel.com](http://www.mintel.com)), que cumplan con los requisitos de ser de proximidad y sostenibles. Esta base de datos lleva más de 50 años en investigación de mercado independiente capturando el comportamiento del consumidor, lanzamientos de producto e intención de compra. Es una herramienta útil para visualizar las tendencias de mercado e innovaciones en el ámbito alimentario mundial.

El objetivo es poder recoger diferente tipología de productos que se puedan adecuar a la elaboración de productos lácteos a partir de la leche de cabra, para después poder decidir cual se adecua mejor a la zona de producción, a los queseros y sus instalaciones para poder elaborar los productos, y consumidores que finalmente realizaran la compra y consumo de ellos.

La revisión se centra en los productos lácteos fermentados ya que quizás es donde podría haber más innovación en ámbito de queserías artesanas. Dentro de la revisión se opta por una tipología de productos naturales y sin aditivos, ya que son los que se adaptaría más a una zona de producción rural y de montaña. A la vez que siguen los objetivos y líneas del proyecto Ovihuec.dat.

Entre los productos seleccionados, podemos encontrar productos de diferentes zonas del mundo, tanto Europea, Centro, Americana como Asiática.



## 2. Resultados

### YOGURT

1) Traditional Goat Yoghurt (Grecia)

Ingredientes: Leche entera de cabra, cultivos del yogurt

Tamaño: 240g

Precio: 1,53€



2) Amalattea yogurt di capra bianco dolce (Sweet plain goat's milk yogurt) (Italia)

Ingredientes: Yogurt de leche de cabra (leche entera de cabra, fermentos lácteos (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*)), azúcar (5,2%), almidón de arroz, espesantes (almidón modificado de tapioca, carragenato)

Tamaño: 125g/ud

Precio: 1,70€



3) Caprigurt griego natural (Venezuela)

Ingredientes: Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácteos

Tamaño: 430g

Precio: 5,81€



4) Naturele Real Greek Yogurt (Malaysia)

Ingredientes: Leche fresca de cabra, fermentos lácteos (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium bifidum*)

Tamaño: 130g

Precio: 2,26€





- 5) Biobruni Yogurt intero biologico di capra (Italia)  
 Ingredientes: Leche entera de cabra, fermentos lácteos (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), SYN BIO ferments (*Lactobacillus rhamnosus* IMC 501, *Lactobacillus paracasei* IMC 502)  
 Tamaño: 300g  
 Precio: 3,70€



- 6) Cabrel yogur griego ecológico de cabra (España)  
 Ingredientes: Leche entera de cabra pasteurizada, nata pasteurizada de cabra fermentos lácteos  
 Tamaño: 125g/ud  
 Precio: 2,05€



- 7) Ecobífidus ecológico de cabra (Cantero de Letur, España)  
 Ingredientes: leche entera de cabra pasteurizada, fermentos lácticos y bifidumbacterium  
 Tamaño: 125g/ud  
 Precio: 2,59€ (2ud)



- 8) Sữa chua (Goat yogurt) (Vietnam)  
 Ingredientes: leche fresca, leche de cabra, azúcar blanco, glaseado  
 Tamaño: 110g  
 Precio. 2,31€ (12ud)





## 9) Original Greek goat's yogurt (Alemania)

Ingredientes: leche fresca orgánica pasteurizada de cabra, fermentos vivos del yogurt

Tamaño: 150g

Precio: 1,49€



## 10) Organic goat milk yogurt (Bulgaria)

Ingredientes: leche ecológica de cabra, fermentos tradicionales búlgaros (*Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*)

Tamaño: 200g

Precio: 1,17€



## 11) Organic goat milk plain yogurt (Corea del Sur)

Ingredientes: leche de cabra (orgánica), azúcar orgánico (3,5%), lactobacillus

Tamaño: 190ml

Precio: 2,26€





12) Goat's milk yogurt drink (República Checa)

Ingredientes: leche de cabra (pasteurizada), fermentos de la leche

Tamaño: 0,5L

Precio: 1,64€



#### OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS

1) Full fat fresh goat's Laban (Kuwait)

Ingredientes: Leche entera de cabra estandarizada y pasteurizada, cultivos lácteos, vitamina A, vitamina D3

Tamaño: 1L

Precio local: 3,41€



2) Kéfir de cabra eco (Catalunya)

Ingredientes: Leche entera de cabra ecológica pasteurizada, fermentos lácteos, fermentos del kéfir

Tamaño: 450g

Precio local: 2,99€







- 3) Bebida de suero de leche de cabra (República Checa)  
Ingredientes: suero ecológico de cabra, sidra de manzana orgánica  
Tamaño: 100g  
Precio local: 1€ (3ud)

