



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

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.**