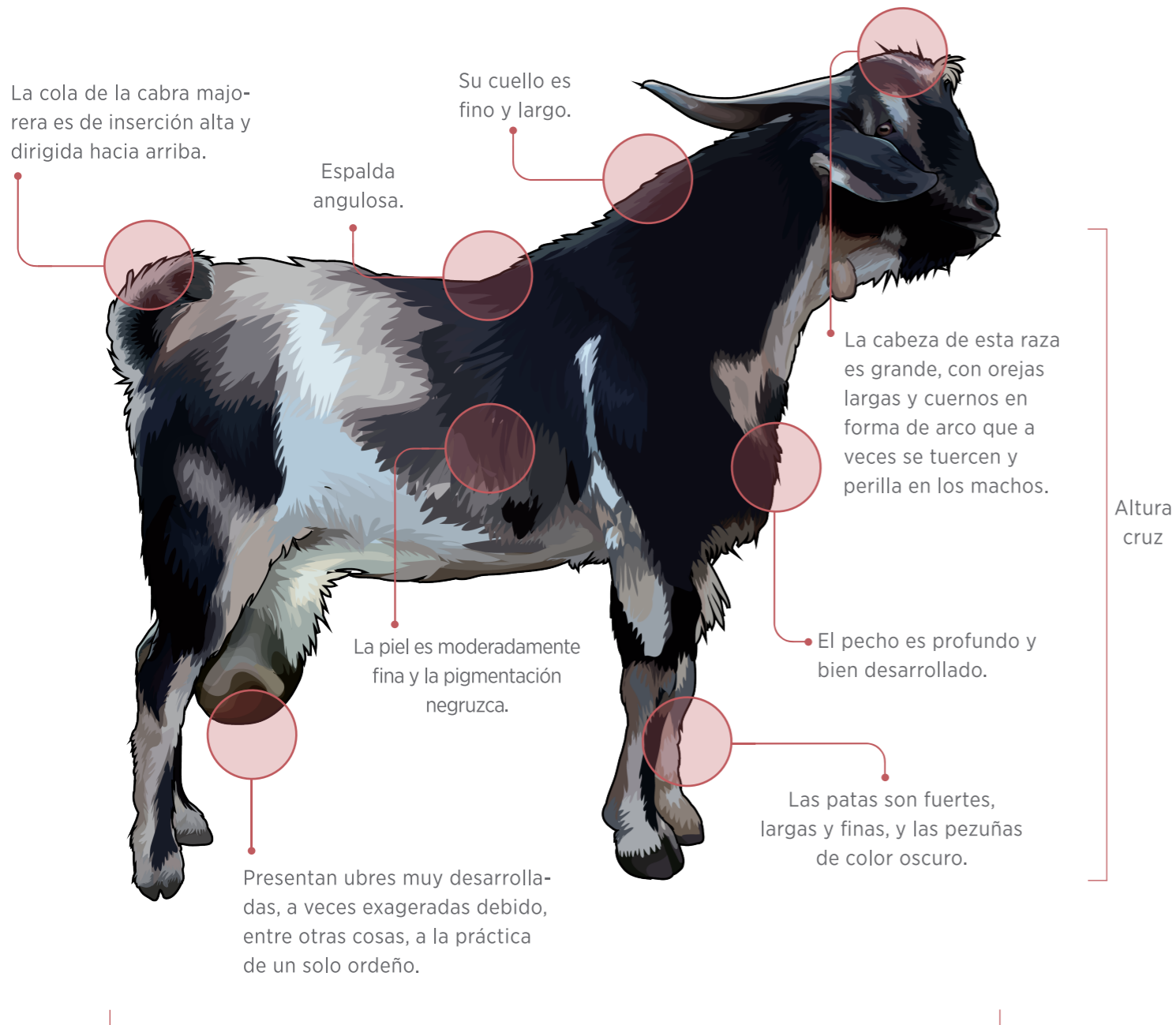


Con denominación de origen

Es una de las tres razas caprinas autóctonas de las Islas Canarias, (Majorera, Tinerfeña y Palmera). Propia de la isla de Fuerteventura, es la productora de la leche con la que se elabora el famoso queso majorero, con denominación de origen desde 1996. Se trata de uno de los mamíferos domésticos más importantes de las islas en cuanto a número de individuos, la calidad de su leche, y la relevancia económica que repercute en la islas.

Cabra majorera

*Capra aegagrus**



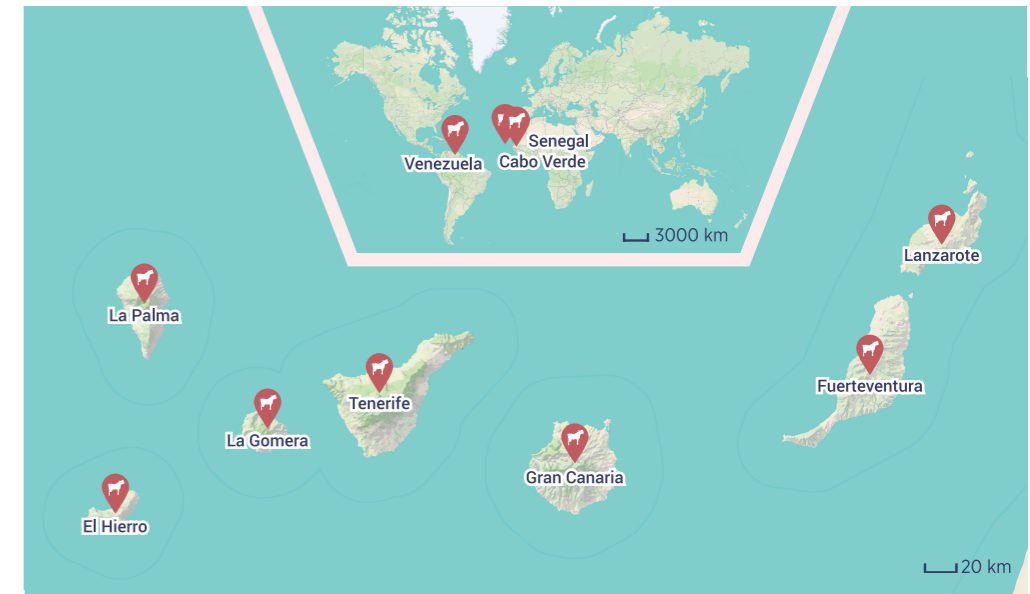
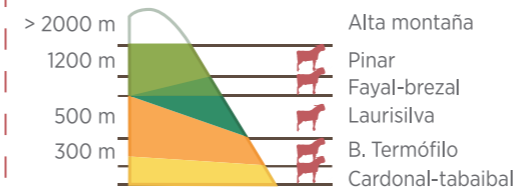
65cm altura cruz hembra

Son animales donde predomina la longitud sobre la altura, con un peso superior a la media, de perfil generalmente recto o subconvexo.



Datos insuficientes

Reino: *Animalia*
 Filo: *Chordata*
 Clase: *Mammalia*
 Orden: *Artiodactyla*
 Familia: *Bovidae*



¿Dónde viven?



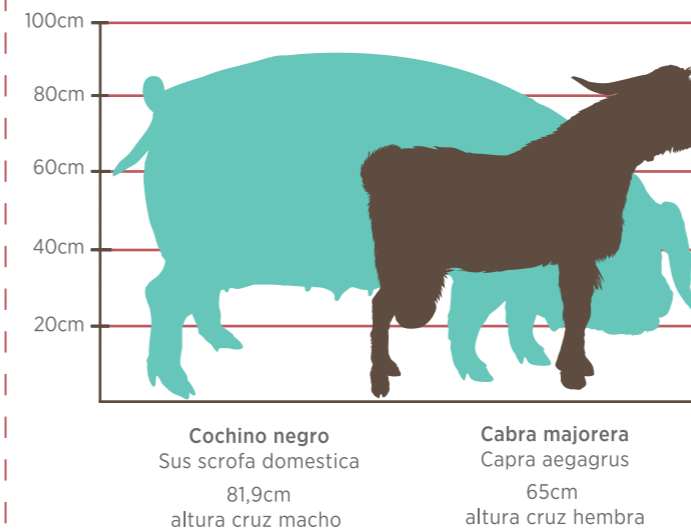
Es la raza de mayor población existente en las islas de nuestra región, siendo sin lugar a dudas la que presenta un mayor potencial productor y la que tiene una mejor capacidad de adaptación a las zonas áridas y semiáridas. Los rebaños tienen un tamaño medio de 500 a 600 individuos.

¿De qué se alimenta?



En invierno se alimenta de pasto y en verano de pasto seco.

Tamaño



Explotación



Es la raza canaria de mejor calidad y con mayor producción. El uso de la leche está fundamentalmente destinado a la fabricación del queso majorero. El gran contenido en proteína y grasa de la leche de la cabra majorera es lo que hace que los quesos majoreros sean tan especiales. Las explotaciones están constituidas por grupos de 200 cabras en los que se encuentra un macho por cada 50 hembras.

Sabías que...



Hay una granja que produce leche de cabra, carne y queso con energías renovables. Se trata de la granja Fenimoy, en La Oliva (Fuerteventura) que aplica energías renovables en todo el proceso del cuidado del ganado y de elaboración de los lácteos.

* Nombre científico: *Capra aegagrus hircus*.