

NUESTROS QUESOS



GM CASH

REFERENCIAS RECOMENDADAS

			
214676 - QUESO HUZ MANTECA IBER. L/C MED. E/K	214088 - QUESO CORCUERA MANCH. DOP CUR. E/K	214389 - QUESO SANTTUM CUR. ACEITE E/K	214681 - QUESO HUZ CURADO ROMERO E/K
Peso: 2000g aprox. Origen: Cuenca Color: Interior blanco marfil, corteza marrón. Aroma: Característico de queso y manteca. Sabor: Fuerte e intenso con sensaciones picantes. Intensidad de sabor: 9 Consistencia: Compacto al corte y textura firme. Curación mínima 6 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja y cabra.	Peso: 750gr aprox. Origen: Toledo (La Puebla de Montalban) D.O.P Manchego Color: Amarillento o pardo oscuro. Aroma: Fuerte y característico de la leche de oveja. Sabor: Intenso, ácido y poco mantecoso. Intensidad de sabor: 7 Consistencia: compacta, buena densidad. Curación mínima 6 meses. Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada.	Peso: 750gr aprox. Origen: Zamora Color: Amarillo marfil. Aroma: Intenso y delicado a queso en aceite. Sabor: Intenso con retrogusto agradable a aceite de oliva. Intensidad de sabor: 10 Consistencia: Compacta, contundente, envolvente. Curación mínima 7 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja, cabra y vaca.	Peso: 750gr aprox. Origen: Cuenca Color: Interior blanco marfil corteza cubierta de romero. Aroma: De salida es fuerte, acabando con notas dulces y melosas. Sabor: Fuerte e intenso áspero con sensaciones picantes. Intensidad de sabor: 8 Consistencia: Elástica y casi fundente. Curación mínima 6 meses. Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra.

			
22255 - QUESO F.ESGUEVA PURO OVEJA E/K	217978 - QUESO BOFFARD OVEJA RESERVA E/K	213531 - QUESO ESTANQUE MEZCLA CUR.NAT.E/K	59724 - QUESO PASTOR OVEJA AÑEJO 1/2P. E/K
Peso: 3000g aprox. Origen: Valladolid Color: Amarillo-pajizo. Aroma: Leche de oveja aderezada con recuerdo a frutos secos tostados. Sabor: Puro a oveja con retrogusto largo y duradero con sesacion agradable. Intensidad de sabor: 8 Consistencia: Compacto al corte y textura firme. Curación mínima 7 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja.	Peso: 3000g aprox. Origen: Valladolid Color: Ligeramente amarfilado. Aroma: Intenso y suave aroma a frutos secos. Sabor: Pronunciado, ligeramente picante, muy largo en boca con aromas sutiles a frutos secos. Intensidad de sabor: 8 Consistencia: Semidura y granulosa. Curación mínima 8 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja.	Peso: 3000 g aprox Origen: La Rioja Color: Marfil. Aroma: Característico del queso artesano. Sabor: Ligeramente fuerte y autentico. Intensidad de sabor: 7 Consistencia: Firme y presenta ojos bien repartidos Curación mínima: 6 meses. Elaborado con leche pasteurizada de oveja cabra y vaca.	Peso: 1500g aprox. Origen: Zamora Color: Marfil-amarillento. Aroma: Agradable, caracteristico del queso de oveja. Sabor: Fuerte con aromas a leche fresca. Intensidad de sabor: 8 Consistencia: Compacta, ligeramente friable. Curación mínima 5 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja.

50944 - QUESO POK OVEJA AÑEJO 1/2P. E/K Peso: 1500g aprox. Origen: Zamora Color: Marfil - tostado. Aroma: Oveja, calido, agradable, con toques de mantequilla cocida y heno. Sabor: Fuerte con recuerdo de cuajada de leche de oveja bien evolucionada, con sensación picante. Intensidad de sabor: 7 Consistencia: Textura untuosa, pero consistente y resistente al corte. Curación mínima 12 meses. Elaborado con leche pasteurizada de oveja.	38551 - QUESO MONTELAREINA G.RVA. 1/2P. E/K Peso: 1500g aprox. Origen: Zamora Color: Marfil - amarillento. Aroma: Intensidad alta, muy complejo con recuerdo a frutos con cascara. Sabor: Muy equilibrado marcado por los tostados o torrefacto con tendencia a picar. Intensidad de sabor: 8 Consistencia: Elasticidad minima, pasta firme y consistencia dura. Curación mínima 10 meses. Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja.	22153 - QUESO QUALITY OVEJA CURADO 1/2P. E/K Peso: 1500gr aprox. Origen: Zamora Aroma: Leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de acidez. Sabor: Prolongado e intenso. Intensidad de sabor: 6 Consistencia: Cremosa y agradable Curación mínima 5 meses. Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada.	215381 - QUESO QUALITY OVEJA VIEJO 1/2P. E/K Peso: 1500gr aprox. Origen: Zamora Color: Amarillento oscuro amarfilado. Aroma: Aromas muy evolucionados, propios del tiempo de maduración, en los cuales el moho florece en su corteza intensificándolos aún más. Sabor: Pronunciado dejando un gusto de sabores suaves de notas de caramelo y frutos secos. Intensidad de sabor: 8 Consistencia: Dura pero cremosa. Curación mínima 9 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja.
212210 - QUESO QUALITY CUR. OVEJA PZA. E/K Peso: 3000gr aprox. Origen: Zamora Color: Vainilla claro. Aroma: Persistentes provocados por la flora propia y natural de la leche sin pasteurizar. Sabor: Intenso y profundo pudiendo aparecer matices como el picante. Intensidad de sabor: 6 Consistencia: Dura pero untuosa, consistente y resistente al corte. Curación mínima 4 meses. Queso elaborado con leche cruda de oveja.	65176 - QUESO G.BAQUERO RVA.12M E/K Peso: 3000g aprox. Origen: Zamora y Ciudad Real Color: Amarillo pajizo con tonos miel y marfil. Aroma: Tiene un perfil intenso y gran variedad de olores torrefactos y de frutos secos mezclados con sensaciones lácteo-acarameladas. Sabor: Dulce con marcas acarameladas y tostados gracias a la maduración de las 3 leches. Intensidad de sabor: 7 Consistencia: Untuosa, pero con leves matices ásperos. Resistente al corte. Curación mínima 10 meses. Elaborado con leche pasteurizada de oveja, cabra y vaca.	50901 - QUESO G.BAQUERO CURADO 1/2P. E/K Peso: 1500g aprox. Origen: Zamora y Ciudad Real Color: Color amarillo pálido con tonos marfil. Aroma: Torrefacto y de frutos secos, breve recuerdo a bodega. Sabor: Muy equilibrado en sabor destacando sabores dulces con marcas de frutos secos y ligeras notass a leche de cabra. Intensidad de sabor: 5 Consistencia: Presenta matices ásperos, pero es muy fundente en el paladar y con cierta elasticidad. Curación mínima 5 meses. Queso elaborado con leche pasteurizado de oveja, cabra y vaca.	21931 - QUESO QUALITY CURADO 1/2P. E/K Peso: 1500g aprox. Origen: Leon Color: Blanco crema. Aroma: Suave pero intenso en el que podemos encontrar matices que nos recuerden a la vainilla o abizcochado. Sabor: Intenso y profundo con recuerdo a fruta con un punto dulce. Intensidad de sabor: 4 Consistencia: Cremosa y agradable. Curación mínima 3 meses. Queso elaborado con leche pasteurizado de oveja, cabra y vaca.



**212211 - QUESO QUALITY
CURADO MEZCLA PZA. E/K**

Peso: 3000g aprox.
Origen: Zamora
Color: Amarillo uniforme.
Aroma: Suave, con toques de aroma a leche fresca.
Sabor: Suave con matices a leche curada, con notas a frutos secos.
Intensidad de sabor: 4
Consistencia: Firme y cremosa.
Curación mínima 3 meses.
Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja.



**22251 - QUESO G.BAQUERO
SEMI 45% E/K**

Peso: 3000gr aprox.
Origen: Zamora y Ciudad Real
Color: Beige.
Aroma: Lácticos con tonos de yogurt y nata, redondeados con recuerdos a mantequilla dulce.
Sabor: Dulces con tonos de frutos secos y canela.
Intensidad de sabor: 3
Consistencia: cremosa, fundente y con cierta elasticidad.
Curación mínima 2 meses.
Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja.



**21932 - QUESO QUALITY
SEMI 1/2P. E/K**

Peso: 1500gr aprox.
Origen: León
Color: Blanco marfil.
Aroma: Suave, lácteo y ligero.
Sabor: Suave.
Intensidad de sabor: 2
Consistencia: Elástica, colante y muy soluble.
Curación mínima 45 días.
Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca.



**22598 - QUESO SEMICURADO
ESP. HOSTEL. E/K**

Peso: 3000gr aprox.
Origen: Zamora
Color: Blanco marfil.
Aroma: Suave, característico queso mezcla.
Sabor: Suave.
Intensidad de sabor: 2
Consistencia: Elástica, cremoso.
Curación mínima 35 días.
Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca.



**47965 - QUESO CABRA QUALITY
1/2P. E/K**

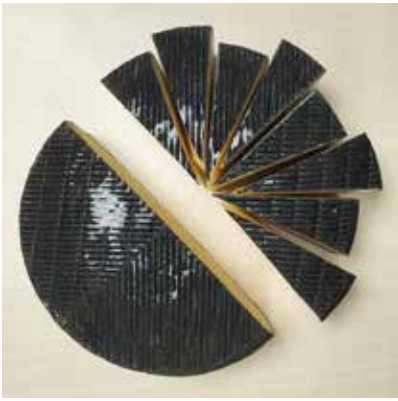
Peso: 1500 g aprox
Origen: Zamora
Color: Rojo pimentón.
Aroma: Fresco a cabra.
Sabor: Cabra con toques a leche fresca.
Intensidad de sabor: 3
Consistencia: Cremoso al paladar.
Curación mínima: 2 meses.
Elaborado con leche pasteurizada de cabra.



**21930 - QUESO QUALITY TIERNO
1/2P. E/K**

Peso: 1500g aprox.
Origen: Leon
Color: Blanco.
Aroma: Lacteo fresco ligero.
Sabor: Suave, pero de gran sabor.
Intensidad de sabor: 1
Consistencia: Cremoso.
Curación mínima 7 días.
Queso tierno mezcla elaborado con leche pasteurizada de vaca.

¡SÁCALE EL MAYOR RENDIMIENTO!



PARA QUESOS DE 3 KG

1. Corta el queso por la mitad siguiendo las guías en la corteza.
2. Corta cada mitad en dos partes siguiendo nuevamente las guías.
3. Finalmente corta en 4 cuñas cada cuarto de queso para obtener 8 cuñas. Es decir, 16 cuñas en total.

¡PREPARA TUS RACIONES O TAPAS!



De un queso entero de 3 kg puedes sacar **16 raciones** de 15 cuñitas.



De un queso entero de 3 kg puedes sacar **32 tapas** de 7 o 8 cuñitas.