

# NUESTROS QUESOS





**214676 - QUESO HUZ MANTECA  
IBER. L/C MED. 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.



**214088 - QUESO CORCUERA  
MANCH. DOP CUR. E/K**

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.



**22255 - QUESO F.ESGUEVA PURO  
OVEJA 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 sensación agradable.

Intensidad de sabor: 8

Consistencia: Compacto al corte y textura firme.

Curación mínima 7 meses.

Queso elaborado con leche cruda de oveja.



**217978 - QUESO BOFFARD OVEJA  
RESERVA E/K**

Peso: 3000g aprox.

Origen: Valladolid

Color: Ligeramente amarfilado.

Aroma: Intenso y suave aroma a frutos secos.

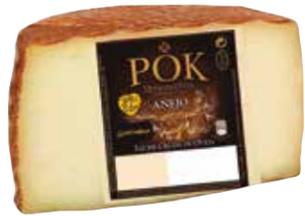
Sabor: Pronunciado, ligeramente picante, muy largo en boca con aromas sutiles a frutos secos.

Intensidad de sabor: 8

Consistencia: Semidura y granulosa.

Curación mínima 8 meses.

Queso elaborado con leche cruda de oveja.



**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.



**213531 - QUESO ESTANQUE  
MEZCLA CUR.NAT.E/K**

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.



**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.



**220179 - QUESO CAMPOCU.VIEJO TOST.1/2PZA.E/K**

Peso: 1500gr aprox.  
Origen: Palencia  
Aroma: Tostado.  
Sabor: Suave de la mezcla de las 3 leches con toques tostado  
Intensidad de sabor: 7  
Consistencia: Ligeramente cremosa, firme y dura.  
Curación mínima 7 meses.  
Queso mezcla elaborado con leche pasteurizada de vaca cabra y oveja



**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.



**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.



**220177 - QUESO CERRATO VIEJO RVA.E/K**

Peso: 3000g aprox.  
Origen: Palencia  
Color: Amarillo con tonos a mil o marfil.  
Aroma: Intenso a oveja y frutos.  
Sabor: Intenso que aparece junto a un suave picor.  
Intensidad de sabor: 6  
Consistencia: Untuosa pero aspera.  
Curación mínima 10 meses.  
Queso mezcla elaborado con leche pasteurizada de vaca cabra y 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 notas 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.



### 219578 - QUESO CERRATO SEMI.MEZCLA E/K

Peso: 3000gr aprox.  
 Origen: Palencia  
 Color: Blanco intenso  
 Aroma: Suave con tonos dulces y recuerdos a mantequilla  
 Sabor: Suave con matices dulces.  
 Intensidad de sabor: 2  
 Consistencia: Elástica y cremosa.  
 Curación mínima 35 días.  
 Queso mezcla elaborado con leche pasteurizada de vaca 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.



### 84805 - QUESO PORTILLO CUR.E/K

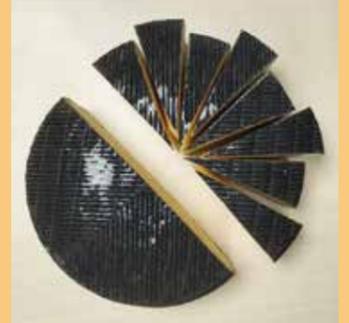
Peso: 3000gr aprox.  
 Origen: Palencia  
 Color: Blanco tirando a marfil.  
 Aroma: Intenso con recuerdo a bodega  
 Sabor: Equilibrado dulce con toques de oveja.  
 Intensidad de sabor: 4  
 Consistencia: Dura pero untuosa.  
 Curación mínima 3,5 meses.  
 Queso mezcla elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja,



### 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.

## ¡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.



### 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.



### 47965 - QUESO CABRA QUALITY .1/2PÇA 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: León  
 Color: Blanco.  
 Aroma: Lácteo 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.