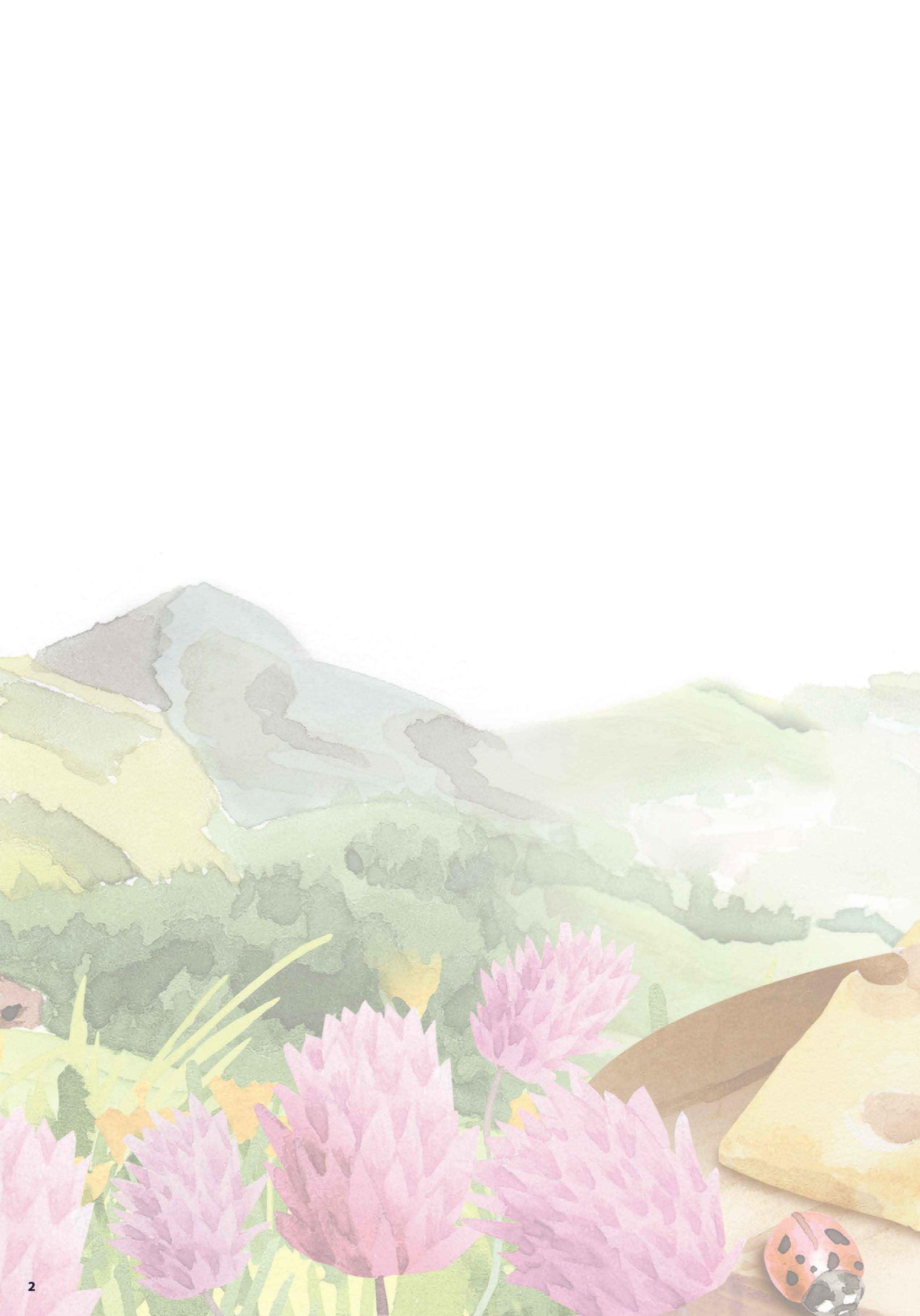


pedrodíazsa
quesos • cheeses • fromages • kaase

Catálogo 2019 - 2020





pedrodíazsa

quesos • cheeses • fromages • kaase

En **pedrodíazsa** llevamos desde 1951 tratando de satisfacer las expectativas de nuestros clientes a través de una amplia y variada oferta de quesos nacionales y europeos, productos cárnicos y conservas de primera calidad. Disponemos de 3 centros logísticos y una moderna flota de vehículos refrigerados que nos permiten operar en todo el territorio nacional y dar un servicio de garantía tanto a las grandes superficies como al sector de la hostelería, sin olvidarnos del comercio tradicional. Contamos con un equipo humano profesional preocupado en ofrecer el mismo cariño y dedicación que esta empresa ha mantenido desde sus inicios.

GRACIAS POR TU CONFIANZA



El mejor servicio: Garantizamos el mejor servicio a nuestros clientes con repartos 24/48 horas después de la realización del pedido. Así como la posibilidad de servir una falta el día de ruta del comercial.



Asesoramiento personalizado: Nuestro amplio equipo comercial le recomendará y ayudará a solventar las dudas y opciones de las que disponga.



Línea de corte y envasado: Disponemos de un tren de envasado y maquinas de corte y vacío para poder transformar los quesos enteros en trozos para facilitar la labor al cliente.



Productos alternativos: Tratamos de tener siempre productos sustituibles entre sí para poder servir a nuestros clientes cuando hay problemas de stock.



La mejor relación calidad / precio: disponemos de productos de todos los precios y calidades para responder a las diferentes expectativas de nuestros clientes. Desde productos básicos a los más selectos.

IDENTIFICACIÓN PRODUCTOS



ÍNDICE

| | |
|----------------------|----|
| EL QUESO | 6 |
| ESPAÑA | 9 |
| HOLANDA | 18 |
| ITALIA | 24 |
| REINO UNIDO | 30 |
| FRANCIA | 33 |
| ALEMANIA Y DINAMARCA | 36 |
| SUIZA | 39 |
| LIBRE SERVICIO | 41 |
| HORECA | 43 |
| DERIVADOS LÁCTEOS | 49 |
| LA TABLA PERFECTA | 53 |

Introducción al Queso

La denominación de Origen:



DOP



IGP

Los nombres de algunos quesos están protegidos legalmente en vinculación con su procedencia. Certificar el origen de un queso es determinar su "terroir" en francés o "tipicità" en italiano, y reconocer que el carácter único de cada alimento elaborado de manera tradicional es el resultado de una compleja interacción de la tierra, la flora y el clima, en combinación con los métodos tradicionales de producción y la materia prima, combinación que no se puede repetir en ningún otro lugar del mundo. Existen varios sistemas de protección nacionales, como el francés "AOP" así como el "DOP" creado por la comunidad Europea para los vinos y alimentos regionales tradicionales de toda la comunidad.

Clasificación por período de maduración

Atendiendo a su maduración o no, los quesos se denominarán de la siguiente forma: Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación. Queso madurado: es el que, tras el proceso de elaboración, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

CLASIFICACIÓN

| <i>Nivel</i> |
|--------------|
| Tierno |
| Semicurado |
| Curado |
| Viejo |
| Añejo |

MADURACIÓN

| <i>+1,5 kg</i> |
|----------------|
| < 7 días |
| 35 días |
| 105 días |
| 180 días |
| 270 días |

MADURACIÓN

| <i>-1,5 kg</i> |
|----------------|
| < 7 días |
| 20 días |
| 45 días |
| 100 días |
| - |

Clasificación por texturas y cortezas

Quesos frescos: están preparados para comer en pocos días. Son tan jóvenes que apenas han tenido tiempo para desarrollar sino una brizna del sabor potencial de la leche, de modo que éste se suele describir como láctico o lechoso, dulce, alimonado, refrescante, cítrico o ácido. Carecen de corteza, tienen un alto grado de humedad y su sabor es suave. Algunos ejemplos son: la mozzarella, el feta o la ricotta.

Quesos frescos madurados: Incluye en su mayoría a quesos de cabra madurados con moho, con corteza fina, rugosa y aterciopelada como el rulo de cabra, suelen cubrirse de ceniza, hierbas aromáticas o se envuelven en hojas acrecentando la proliferación de mohos. Su textura va de granulada a cremoso. Su sabor suele ser láctico y ácido. Cuando se hacen con leche de vaca u oveja su sabor suele ser más dulce y suave, y sus mohos son menos agresivos.

Quesos tiernos blancos: El camembert y el brie son los más conocidos y la inspiración de las variedades producidas en todo el mundo. Suelen tener corteza blanca aterciopelada, una textura entre granulosa y licuada con un interior cremoso y un delicioso aroma a hongos.

Quesos semicurados: Estos quesos varían más en aspecto y textura que cualquier otro tipo de queso. En general podemos decir que retienen bastante humedad y que se ablandan bastante llegando incluso a hacerse fluidos. Se pueden clasificar en dos estilos. Los de corteza seca: maduran lentamente y pueden ser esponjosos, suaves, dulces, tener gusto a frutos secos y una corteza muy fina; o ser correosos y florales con cortezas gruesas y duras, por ejemplo el edam. Por otro lado, se sitúan los quesos de corteza lavada: los que tienen corteza anaranjada y untuosa debido a los baños en salmuera que se dan durante la maduración. Son más blandos y tienen aroma y sabor acre, salado, a corral; un ejemplo sería el taleggio o el morbier.

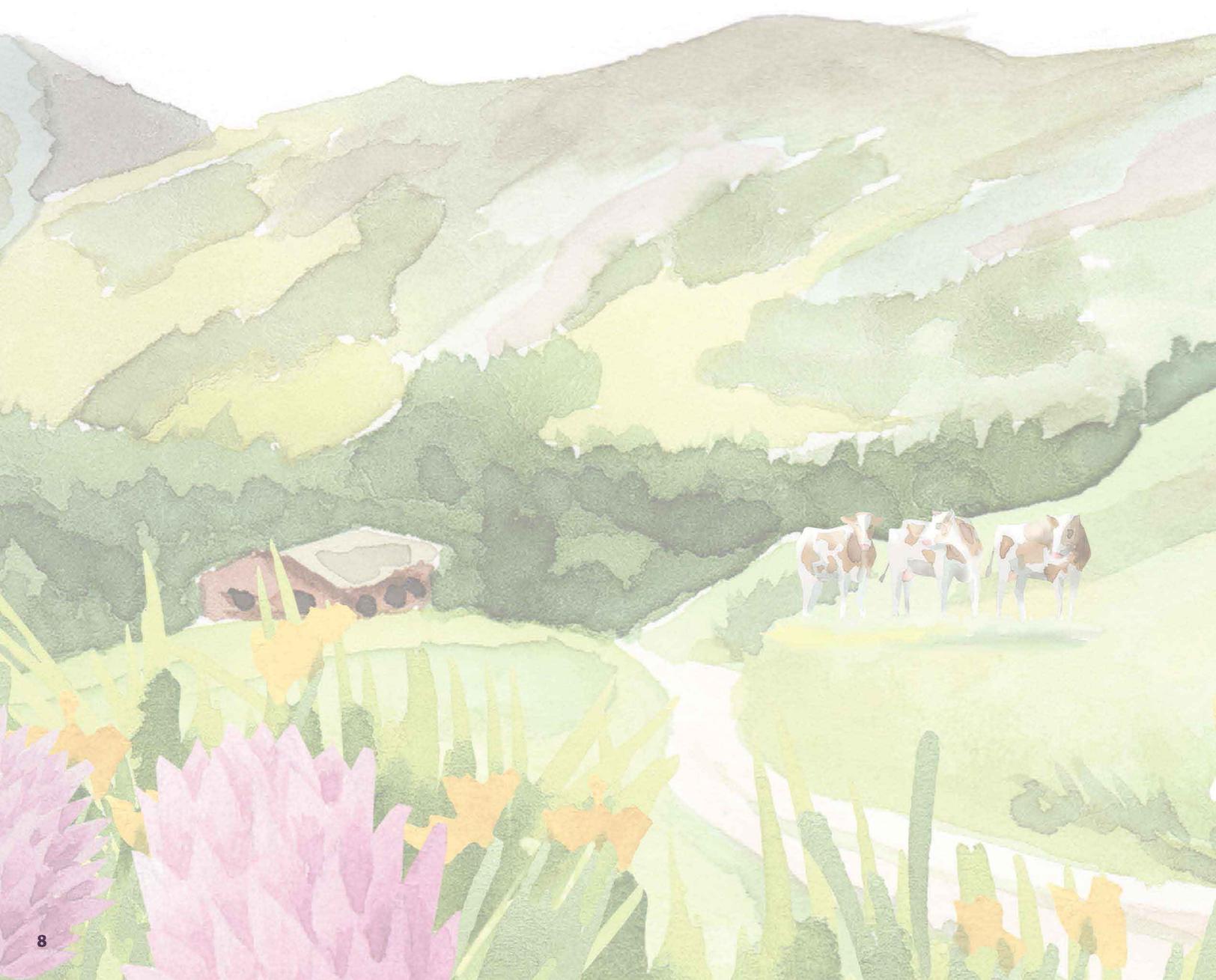
Quesos curados: los sabores van adquiriendo complejidad al madurar. Las cortezas son variadas, desde lisas y suaves hasta rugosas y agujereadas. Los quesos muy añejos como el Parmesano quedan granulados, los curados de oveja como el Manchego o el Pecorino, tienen una textura densa y dejan una sensación oleaginosa y seca al mismo tiempo, con un sabor dulce. Los curados de cabra dejan un sutil sabor a almendra.

Quesos azules: el moho azul forma parte de la familia de la penicilina y crece dentro del queso ayudado por su alto nivel de humedad, su sabor siempre es picante y suelen ser más salados que el resto de quesos. Produce una variedad aparentemente infinita, desde el denso y mantecoso Stilton hasta el Gorgonzola dulce con su deliciosa textura viscosa. Los de leche de oveja, como el Roquefort, retienen el sabor dulce de caramelo tostado de la leche, compensando el acabado intenso, salado y azul acero. La mayoría de los europeos se envuelven en papel de aluminio, mientras que los tradicionales británicos tienen cortezas ásperas, secas, crujientes y de un color entre naranja y marrón.

Quesos con sabores añadidos: se pueden clasificar en 4 tipos diferenciados. Los ahumados de forma natural tienen una corteza de color caramelo, pero el color interno no varía, ejemplo de éstos, el Idiazabal. Por otro lado están los que incorporan los ingredientes cuando la cuajada está fresca, lo que intensifica el aroma y esencia de los ingredientes como el gouda con comino. Los quesos de sabores en la corteza contienen varios ingredientes como hojas de vid, lupulo, licores o frutos secos prensados en la corteza. Un ejemplo sería el cabra al vino. y por último, la gran mayoría, son quesos rehechos: cuando el queso está todavía tierno, se desmenuza, se mezcla con los ingredientes y se le vuelve a dar forma, el gran ejemplo de este tipo es el wensleydale inglés con multitud de ingredientes tales como frutas, licores e incluso chocolate.



*«Con buen queso y mejor vino,
más corto se hace el camino »*



ESPAÑA



ZONAS DE PRODUCCIÓN Y QUESOS CON DOP



CURIOSIDADES

★ En España se elaboran más de 150 variedades de quesos, 32 quesos con Denominación de Origen Protegido y con Indicación Geográfica Protegida.

★ Se emplea leche de vaca en la elaboración de quesos en la cornisa cantábrica, de oveja en el interior de España (las 2 Castillas) y leche de cabra en la costa mediterránea (desde Cataluña hasta Cádiz).

★ En España se consume una media de 7,78kg por persona al año, muy por debajo de la media europea 17,2kg... De los cuáles el 25% es queso fresco. Los mayores consumidores son los canarios.



EL PASTOREO Y LA TRASHUMANCIA

Durante el siglo IX, cuando gran parte de la población rural y el ganado se refugiaba en los monasterios, los monjes se convirtieron en los principales productores de queso. Cuando las poblaciones de ganado crecieron, los monasterios necesitaron más pastos y comenzó la trashumancia, la migración de los pastores. Este movimiento contribuyó a la propagación de la ciencia de elaboración del queso por todo el país. Muchas de las formas o diseños de los quesos nacieron de las materias primas que había disponibles en cada zona: cuencos de cerámica, hojas de sicomoro, madera tallada o incluso cinturones de hierba.



Q. DE MEZCLA TIERNO EN BARRA
"CUATRO SANTOS"

101050

| | | | |
|--------|--------|---------------|-----------|
| | | 2,3 kg | 3 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

Barra elaborada con leche de vaca 85% min., oveja 3% min. y cabra 3% min. Su textura es esponjosa. Su sabor es suave aunque algo más intenso que la barra de vaca y cabra. Sin corteza, es ideal para lonchear y rallar. Maduración de 21 días.



VACA - CABRA TIERNO EN BARRA
"CUATRO SANTOS"

101051

| | | | |
|--------|--------------|---------------|-----------|
| | | 3,2 kg | 2 |
| ESPAÑA | VACA / CABRA | PESO / UD | UD / CAJA |

Barra elaborada con leche de vaca 75% min. y cabra 15% min. La textura es esponjosa y su pasta de color blanco marfil. Su sabor es muy suave, láctico y algo ácido. Sin corteza. Es ideal para lonchear y rallar. Madurado durante 21 días.

NUEVO



VACA - OVEJA TIERNO EN BARRA
"VERDES PASTOS"

101052

| | | | |
|--------|--------------|---------------|-----------|
| | | 3,2 kg | 2 |
| ESPAÑA | VACA / OVEJA | PESO / UD | UD / CAJA |

Barra elaborada con leche de vaca 80% min. y oveja 5% min. Es la más tierna y cremosa; y no da problemas al lonchearla. Su sabor es muy suave, con toques ácidos y lácticos. Sin corteza. Madurado durante 7 días.



Q. DE MEZCLA TIERNO BLANCO
"CUATRO SANTOS"

101000

101001

| | | | |
|--------|--------|----------------|-----------|
| | | 3,25 kg | 2 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

Maduración mínima de 21 días. Queso prensado elaborado en Cuenca con leche de vaca, cabra y oveja. Su textura es esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es muy suave, láctico y algo ácido. Disponible con corteza blanca, negra o marrón. Posibilidad de servir envasado al vacío para evitar mermas.



Q. DE MEZCLA TIERNO NEGRO
"CUATRO SANTOS"

101010

101011

| | | | |
|--------|--------|----------------|-----------|
| | | 3,25 kg | 2 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

NUEVO



Q. DE MEZCLA TIERNO EN CUÑAS
"CUATRO SANTOS"

102014

102013

| | | | |
|--------|--------|------------------|--------------|
| | | 265/400gr | 12/16 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

Maduración mínima de 21 días. Se elabora con leche de vaca, cabra y oveja. Disponible ahora en cuñas de 2 tamaños, 265g y 400g, y envasado al vacío para libre servicio. Su sabor es muy suave, láctico y algo ácido.



Q. DE MEZCLA TIERNO MINI
"CUATRO SANTOS"

102005

| | | | |
|--------|--------|---------------|-----------|
| | | 850 gr | 9 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

Maduración de 21 días. Queso prensado elaborado en Cuenca con leche de vaca, cabra y oveja en formato mini y envasado al vacío para libre servicio y cestas de navidad. Su sabor es muy suave, láctico y algo ácido.



Q. DE MEZCLA SEMICURADO
"CUATRO SANTOS"

101030

| | | | |
|--------|--------|---------------|-----------|
| | | 3,2 kg | 2 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

Curación mínima de 2 meses. Queso prensado elaborado con leche de vaca, cabra y oveja. Su textura es esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es suave y algo ácido. Corteza marrón.

NUEVO



Q. DE MEZCLA SEMICURADO EN CUÑAS
"CUATRO SANTOS"

102034

102033

| | | | |
|--------|--------|------------------|--------------|
| | | 265/400gr | 12/16 |
| ESPAÑA | MEZCLA | PESO / UD | UD / CAJA |

Curación mínima de 2 meses. Queso prensado elaborado con leche de vaca, cabra y oveja. Su textura es esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es suave y algo ácido. Corteza marrón.



Q. DE MEZCLA CURADO
"CUATRO SANTOS"

101040



Curación mínima de 4 meses. Queso prensado elaborado con leche de vaca, cabra y oveja. Su textura es firme y esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es intenso y algo picante. Corteza marrón oscura.



Q. DE MEZCLA CURADO EN CUÑAS
"CUATRO SANTOS"

102040



OVEJA CURADO
"CUATRO SANTOS"

101100



Queso con una curación de entre 4 y 6 meses. De pasta prensada elaborado con leche de oveja pasteurizada. Textura esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es de intensidad media, mantecoso, ligeramente dulce, a leche de oveja y su pasta es compacta al corte.



OVEJA CURADO EN CUÑAS
"CUATRO SANTOS"

102101

102103



Queso con una curación de entre 4 y 6 meses. De pasta prensada elaborado con leche de oveja pasteurizada. Textura esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es de intensidad media, mantecoso, ligeramente dulce, a leche de oveja y su pasta es compacta al corte.



OVEJA VIEJO
"CUATRO SANTOS"

101110



Queso curado en bodega de 6 a 8 meses. Elaborado con leche de oveja pasteurizada. Textura esponjosa con ojos repartidos de forma irregular. Su sabor es intenso, exquisito y picante. Su pasta es algo quebradiza. ¡La excelencia de Cuatro Santos!



Q. DE MEZCLA FRESCO
"CUATRO SANTOS"

101200



Elaborado con leche de vaca y cabra pasteurizada. Es un tipo de queso blando por lo que retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado alguno. Excelente rendimiento a la plancha.



CABRA SEMICURADO
"CERRATO"

101220



Queso prensado elaborado con leche de cabra pasteurizada. Textura esponjosa y compacta. Su sabor es suave, láctico y caprino. Curación mínima de 2 meses.



RULO DE CABRA
"CUATRO SANTOS"

102600



Elaborado con leche de cabra pasteurizada y madurado con moho. La pasta es firme, de color blanco, con textura un poco calcárea. El sabor, ligeramente salado, pleno y ácido que se intensifica conforme madura. Buen rendimiento en la plancha.



RULO DE CABRA CON ARÁNDANOS
"CUATRO SANTOS"

102610



Queso fresco hecho a partir de leche de cabra pasteurizada y un 8% de arándanos. Textura cremosa y untable; tipo mousse. Su sabor es ácido con toques dulces propios de la fruta. Presentado en envase reutilizable.



OVEJA TIERNO
"VEGA SOTUELAMOS"

101300



Queso prensado de leche pasteurizada de oveja. Sabor delicado, muy suave y algo dulce, a leche de oveja. Envasado al vacío para evitar mermas y conservar su ternura. Madurado durante 7 días.



OVEJA TIERNO SIN LACTOSA
"VEGA SOTUELAMOS"

101301



La leche de oveja pasa por un proceso donde se elimina la lactosa. Queso prensado de leche pasteurizada de oveja. Sabor delicado, muy suave y algo dulce propio de la leche de oveja. Envasado al vacío para evitar mermas y conservar su ternura. Madurado durante 7 días.



OVEJA SEMICURADO
"VEGA SOTUELAMOS"

101310



Curación mínima de 2 meses. Queso prensado de sabor suave, láctico y equilibrado. Su pasta es compacta y con agujeros irregularmente repartidos. De color blanco marfil muy claro.

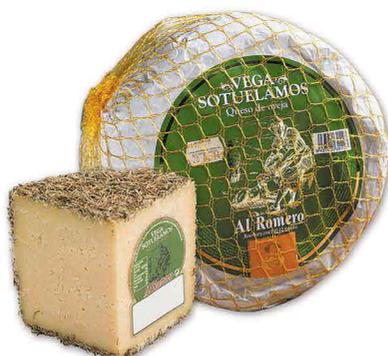


OVEJA SEMICURADO SIN LACTOSA
"VEGA SOTUELAMOS"

101311



La leche de oveja pasa por un proceso donde se elimina la lactosa. Su sabor es suave, láctico y algo ácido. Su pasta es de color marfil muy claro. Maduración de 2 meses. ¡Apto para intolerantes a la lactosa!



OVEJA VIEJO AL ROMERO
"VEGA SOTUELAMOS"

101355



Queso de Albacete de pasta prensada recubierto de manteca y romero. Curado en bodega de 8 a 10 meses. Presentado envuelto en papel y malla.



OVEJA AÑEJO TRADICIÓN
"VEGA SOTUELAMOS"

101350



Curado en manteca de 9 a 12 meses. Una vez obtenida la maduración óptima se limpia de manteca. Su sabor es más dulce y su textura más suave y mantecosa. Bonita presentación envuelto en papel especial.



OVEJA CURADO TRUFADO
"VEGA SOTUELAMOS"

101360



Especialidad de queso de oveja curado que se caracteriza por sus vistosas vetas de trufa negra que recorren todo su interior. Su sabor es excelente, una delicia para los amantes de la trufa. Ideal para sorprender a tus invitados.



OVEJA CURADO CON BOLETUS
"VEGA SOTUELAMOS"

101365



Otra de las especialidades de Vega Sotuelamos. Es un queso de oveja curado al que se le infiltra una pasta de boletus edulis. Visualmente muy atractivo. Desprende aromas a setas. Un sabor original que te sorprenderá.



OVEJA CURADO CON AJO NEGRO
"VEGA SOTUELAMOS"

101370



La combinación más manchega. Producido en Albacete, mezcla el clásico queso de oveja de la zona con ajo negro manchego. El resultado es un queso con grandes vetas negras. Su sabor a ajo es muy suave.



OVEJA CURADO DIABLO
"VEGA SOTUELAMOS"

101380



La última creación de esta fábrica de quesos de oveja se elabora con auténtico Mojo Picón Palmero, que se inyecta en la pasta e impregna el queso de un sabor picante pero suave dando como resultado un queso muy llamativo por sus vetas, su color y ¡su sabor!.



CUÑAS SURTIDAS 4 SABORES
"VEGA SOTUELAMOS"

102391



Original caja compuesta por 4 cuñas de cada sabor: trufa, boletus, ajo negro y diablo. Ideal para libre servicio y para sorprender en tablas de queso.



OVEJA CURADO ARTESANO
"VEGA SOTUELAMOS"

101330



Originario de Albacete. Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja. Sabor fuerte y picante propio de la leche cruda. Compacto al corte. Curación mínima de 4 meses.



OVEJA SEMICURADO
"DE LA HUZ"

101422



Queso elaborado en Cuenca. Su pasta es esponjosa con pequeños ojos repartidos irregularmente. Su sabor es equilibrado y mantecoso, a leche de oveja. Madurado durante un mínimo de 2 meses.



OVEJA CURADO EN MANTECA IBÉRICA
"DE LA HUZ"

101431



Elaborado en Cuenca con leche de oveja. Se embadurna con manteca ibérica y se deja curar un mínimo de 4 meses. Sabor dulzón y mantecoso que perdura en el paladar. Se presenta envuelto en papel de aluminio plateado y malla.



OVEJA CURADO AL ROMERO
"OPTA"

101120



Queso prensado elaborado con leche de oveja pasteurizada envuelto en manteca y romero. Se presenta envasado al vacío. Su sabor es intenso, picante con tonos herbáceos. Curación mínima de 4 meses.



OVEJA - CABRA SEMICURADO
"DE LA HUZ"

101410



Elaborado con predominio de leche de oveja y algo de cabra. Este queso de pasta prensada tiene un sabor más suave y sutil que los quesos de oveja. Su textura es más esponjosa. Curación mínima de 2 meses.



OVEJA - CABRA CURADO EN MANTECA IBÉRICA
"DE LA HUZ"

101430



Elaborado en Cuenca con leche de oveja y un toque de cabra, lo que da un sabor más suave y equilibrado. Se embadurna con manteca ibérica y se deja curar un mínimo de 4 meses. Se presenta envuelto en papel de aluminio dorado y malla.



OVEJA - CABRA CURADO EN ACEITE DE OLIVA
"DE LA HUZ"

101425



Elaborado con un 70% de leche de oveja y un 30% de cabra. Se baña en aceite de oliva, se envuelve en papel y se envasa al vacío. Sabor intenso, ácido y ligeramente amargo debido al aceite de oliva. Curación de 4 a 6 meses.



**OVEJA AL PIMENTÓN "POR DENTRO"
DE L. CRUDA
"BUENALBA"**

101580



Queso artesano de leche cruda de oveja con una curación mínima de 4 meses. Su particularidad está en que el pimentón se encuentra en el interior del queso y no sólo en la corteza aportándole más sabor y color.



**OVEJA AL VINO "POR DENTRO"
DE L. CRUDA
"BUENALBA"**

101582



Producido en Toledo con leche cruda de oveja. A diferencia del resto de quesos de este tipo, el vino lo lleva en su interior lo que le da un color lila muy llamativo. Su sabor es menos ácido. Vino biológico sin sulfitos.



**OVEJA AL ROMERO "POR DENTRO"
DE L. CRUDA
"BUENALBA"**

101585



Elaborado con leche cruda de oveja. El romero se encuentra picado en su interior, lo que facilita el manejo y corte de este queso artesano originario de una pequeña granja de la provincia de Toledo.



**OVEJA VIEJO DE L. CRUDA
"CHUSCO"**

101130



Queso prensado procedente de Palencia elaborado con leche cruda de oveja. Su pasta es compacta con ojos irregulares propios de la leche cruda. Su sabor es intenso, ligeramente ácido y muy picante. Curación de 6 a 8 meses.



**OVEJA AÑEJO
"CAMPO ORO"**

101610



Queso de León elaborado con leche de oveja pasteurizada con una curación de entre 12 y 16 meses. Su pasta es muy compacta, con pocos agujeros, tipo zamorano. Su textura es quebradiza al corte. Se presenta en caja individual.



**OVEJA AÑEJO 18 MESES
EN MITADES
"PASTOR DEL ESLA"**

101611



Con una maduración de 18 meses es el queso de oveja pasteurizada más curado disponible en nuestro catálogo. Sin apenas ojos, al estilo zamorano, su textura es granulada, terrosa, con una sensación en boca muy picante y con un regusto persistente.



**Q. DE MEZCLA SEMICURADO
"GARCÍA BAQUERO"**

101620



Queso prensado elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Alto porcentaje de leche de cabra y oveja (12,5% mínimo de cada una). Presenta gran cantidad de ojos. Madurado de 2 a 3 meses.



**Q. DE MEZCLA EN BARRA
"GARCÍA BAQUERO"**

101625



Queso prensado elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Alto porcentaje de leche de cabra y oveja (12,5% mínimo de cada una). Presenta gran cantidad de ojos. Formato barra ideal para lonchear a máquina. Maduración de 7 días.



**AZUL DE HOJAS
"LA PANERA"**

101540



Se presenta envuelto en hojas de árbol, como se hacía tradicionalmente. Es un queso graso madurado con hongos. Es de color blanco, mezclado con tonos azules y grisáceos, debido al Penicillium. Su textura es granulosa y cremosa. Sabor medio / fuerte ligeramente picante.



**CABRA PAYOYA SEMICURADO
"EL BOSQUEÑO"**

101570



De la cabra payoya, alimentada en el clima más lluvioso de España, la sierra de Grazalema, nace este queso artesano tan reconocido en certámenes internacionales. De sabor suave, láctico y caprino. Su corteza natural comestible desprende aromas a establo.



**CABRA PAYOYA
CURADO EN MANTECA IBÉRICA
"EL BOSQUEÑO"**

101572



Queso de la sierra de Cádiz. 10º mejor queso del mundo en 2016/17 en el World Cheese Awards. A pesar de ser un queso de cabra, su sabor es intenso, mantecoso y prolongado en boca. Su textura es algo quebradiza. Curación de 4 a 7 meses.



**CABRA PAYOYA CURADO
EN ESPECIAS AROMÁTICAS
"EL BOSQUEÑO"**

101573



Ganador de una medalla de Súper Oro en el World Cheese Awards 2016. Nueva creación de la quesería artesanal "el Bosqueño". Está elaborado con leche de cabra Payoya pasteurizada. Se envuelve en una combinación de especias y se deja curar de 4 a 7 meses en bodega.



**CABRA PAYOYA
CURADO EN SALSA DE OLOROSO
"EL BOSQUEÑO"**

101552



Queso artesano de cabra payoya con una maduración de 4 a 7 meses curado en una reducción densa y aromática de los mejores Vinagres de Jerez. Un queso innovador que aúna lo mejor de la Sierra de Grazalema y de Jerez.



**CABRA PAYOYA AL RON AÑEJO
"EL BOSQUEÑO"**

101551



Original queso gaditano de oveja merina grazalemeña curado que se baña en ron añejo cubano y se envasa al vacío con un poco de licor para que siga cogiendo el sabor.



**CABRA PAYOYA
EMBORRADO EN SALVADO DE TRIGO
"EL BOSQUEÑO"**

101550



3º mejor queso del mundo en 2016/17. Se elabora con leche de oveja de la raza Merina Grazalemeña. Se baña en aceite de oliva, se "emborra" en salvado de trigo y se deja curar en bodega de 4 a 7 meses. Su sabor es definido como "sexy" y romántico.



**CABRA PAYOYA Y OVEJA DE
GRAZALEMA CURADO
"EL BOSQUEÑO"**

101560



La quesería con más premios en el World Cheese Awards elabora este queso a partir de leche de cabra Payoya y Oveja Grazalemeña con una curación de 4 a 7 meses. Su sabor es equilibrado, de intensidad media. De textura firme y compacto al corte. Corteza natural.



**VIEJO MAESTRO
"GRAN CASAR"**

101515



Queso de pasta blanda y compacta, de corteza suavemente enmohecida de color blanco, de coagulación enzimática. Sabor suave y fresco, ligeramente salado, muy cremoso y fundente en boca.



**AZUL DE VALDEÓN IGP
"VEGA SOTUELAMOS"**

101542



Elaborado con leche de vaca y cabra envuelto en hojas de plátano. Presenta una corteza rugosa e irregular. La pasta posee textura blanda repleta de pequeñas cavidades donde se concentra un moho grisáceo y azul verdoso. Su sabor es fuerte, algo picante, y mantecoso al paladar. Es muy aromático.

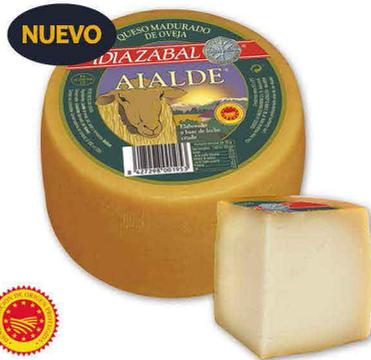


CABRALES DOP
"ARANGAS"

101541



El famoso queso azul asturiano apenas presenta corteza, ya que tiene una superficie de forma untuosa y blanda similar a la del interior. La masa es cremosa, con un fortísimo olor. Su sabor es el más fuerte de los azules españoles.



IDIAZÁBAL DOP AHUMADO
"AIALDE"

101375



La versión ahumada es la más conocida de este queso de las montañas del País Vasco y Navarra. Para su elaboración se utiliza leche cruda de ovejas de la raza Latxa. Tienen un aroma y un sabor delicadamente ahumado y acaramelado, aunque el regusto a granja se destaca con bastante fuerza y perdura en boca. Curación mínima de 2 meses.



RONCAL DOP
"DON RAMÓN"

101535



Original de las 7 villas que rodean el valle de Roncal. Fue el primer queso español en obtener una D.O.P. Se elabora con leche cruda de oveja de la raza Lacha. Su sabor es intenso, recio, un poco picante e inconfundible a leche de oveja. Es muy definido y mantecoso al paladar. Corteza natural.



QUEIXO TETILLA DOP
"BARRAL"

101500



El más conocido de los quesos gallegos se produce desde hace más de 1000 años. La pasta prensada es blanda, cremosa, uniforme, con pocos ojos y de color blanco amarillado. La corteza es fina, de color amarillo, y su sabor es suave, lácteo, mantecoso y con un toque de sal.



MANCHEGO DOP SEMICURADO
"DON CAYO"

101400



Queso con Denominación de Origen Protegida elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega. Desprende olor láctico. Su sabor es dulce, propio de la leche de oveja, equilibrado y sabroso. Curación mínima de 2 meses.



MANCHEGO DOP SEMICURADO MINI
"DON CAYO"

101405



Queso con Denominación de Origen Protegida elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega. El formato de 1kg se presenta estuchado individualmente ideal para regalo o cesta de navidad.



MANCHEGO DOP CURADO
"DON CAYO"

101401



Manchego con Denominación de Origen Protegida elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega. Su sabor es fuerte, sabroso y algo picante debido a su curación de 4 a 6 meses. Un clásico en Pedro Díaz.



MANCHEGO DOP VIEJO
"DON CAYO"

101402



El Manchego Gran Reserva de "Don Cayo" con sello D.O.P. está elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega. Su pasta es algo quebradiza y su sabor es muy fuerte, sabroso y picante debido a su curación mínima de 6 meses.



MANCHEGO DOP AÑEJO
"PARAJE SOTUELAMOS"

101340



Curación entre 9 y 12 meses. Manchego con Denominación de Origen Protegida. Elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega. De sabor intenso y picante con un regusto que perdura en el paladar. Su pasta es quebradiza.



NUEVO

MURCIA AL VINO DOP
"VILLA VIEJA"

101505

| | | | |
|--------|-------|---------------|-----------|
| | | 2,5 kg | 2 |
| ESPAÑA | CABRA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso semicurado de pasta prensada y lavada, elaborado con leche pasteurizada de cabra murciano - granadina. Su corteza es lisa y su pasta carece de ojos. Su sabor es láctico, algo ácido y poco salado. Una vez madurado, se baña 2 veces en vino tinto de las D.O. de Murcia: Jumilla, Yecla o Bullas.



TORTA DEL CASAR DOP
"GRAN CASAR"

101512

| | | | |
|--------|-------------|---------------|-----------|
| | | 375 gr | 7 |
| ESPAÑA | OVEJA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

De pasta blanda y corteza lavada diariamente. Este gran queso extremeño se elabora con cuajo vegetal de cardo. Su sabor es fuerte y persistente y su aroma penetrante. Cuando se atempera su pasta se hace líquida y, a excepción del resto de quesos, se degusta con cuchara.



TORTA DEL CASAR DOP
"GRAN CASAR"

101511

| | | | |
|--------|-------------|---------------|-----------|
| | | 800 gr | 4 |
| ESPAÑA | OVEJA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |



MAJORERO DOP AL PIMENTÓN SEMICURADO
"MAXORATA"

101590

| | | | |
|--------|-------|-------------|-----------|
| | | 4 kg | 2 |
| ESPAÑA | CABRA | PESO / UD | UD / CAJA |

Este queso canario tan premiado en certámenes internacionales procedente de la isla de Fuerteventura se elabora con leche de cabras majoreras y se unta con pimentón. Su corteza presenta la huella de hoja de palma usada para moldearlo. Curación de 2 meses.



MAJORERO DOP AL PIMENTÓN CURADO
"MAXORATA"

101595

| | | | |
|--------|-------|-------------|-----------|
| | | 4 kg | 2 |
| ESPAÑA | CABRA | PESO / UD | UD / CAJA |

De sabor más fuerte y picante debido a su curación mínima de 6 meses. Por ello, su pasta adquiere un color amarillento y su corteza se oscurece. Queso de la isla de Fuerteventura con Denominación de Origen Protegido elaborado con leche de cabras majoreras y untado con pimentón.



NUEVO

MAHÓN DOP SEMICURADO
"LA PAYESA"

101542

| | | | |
|--------|------------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 2 |
| ESPAÑA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Este queso milenario de característico sabor afrutado debe su nombre a la capital de Menorca. Se produce con leche cruda de vacas autóctonas de la isla, se le da forma cuadrada irregular, con las esquinas redondeadas y madura de 2 a 3 meses. Posee un aroma lechoso, dulce y floral.



NUEVO

MAHÓN DOP CURADO EN CAVAS
"LA PAYESA"

101541

| | | | |
|--------|------------|---------------|-----------|
| | | 2,6 kg | 2 |
| ESPAÑA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

La versión curada debe su fama a la habilidad de los recogedores-afinadores. Éstos recogen los quesos jóvenes y los dejan madurar en bodegas subterráneas volteándolos de forma periódica y frotándolos con aceite de oliva. Su sabor resulta sorprendentemente agrio y ligeramente ácido, con regusto salado y a nueces tostadas.



PAÍSES BAJOS



• CURIOSIDADES •

★ El queso 'Boerenkaas' es el que se elabora con leche cruda, su fabricación es obligatoriamente artesanal. Por ley, al menos un 50% de la leche utilizada debe proceder de las vacas de la granja donde se elabora.

★ La raza de vaca más utilizada en el mundo para la producción de leche es de origen holandés y se llama frisona, La conocida por sus manchas blancas y negras...

★ En la ciudad de Alkmaar se monta el famoso mercado del queso desde el año 1365.



ZONAS DE PRODUCCIÓN Y QUESOS CON DOP



• EL ÉXITO DE LA TRADICIÓN COMERCIAL •

En Holanda se hace queso desde la prehistoria, pero fueron los romanos los que introdujeron los quesos curados, de los cuáles nacerían el Gouda y el Edam. También diseñaron y construyeron los diques y canales que propiciaron la creación de los vastos pastos que sostienen la industria láctea holandesa, compuesta en su mayoría por ganado vacuno. Desde la Edad Media, sus quesos se venden en mercados nacionales y extranjeros debido al afán de comercialización y expansión territorial de la cultura holandesa. Los productores incorporaron rápidamente especias exóticas recién descubiertas (como el comino procedente de la India, la alcaravea y el clavo).



EDAM BOLA TIERNO
"CASTILLO DE HOLANDA"

111000

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 1,9 kg | 6 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM BOLA TIERNO TROZOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112002

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 480 gr | 24 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM BOLA TIERNO EN CUÑAS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112004

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 310 gr | 16 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Se elabora con leche pasteurizada parcialmente desnatada y su contenido en grasa es relativamente bajo. Su pasta, de amarillo mantequilla, es firme pero correosa. Su sabor es sencillo y suave. Está recubierto de parafina roja lo que mejora su conservación. Lleva el nombre de la ciudad en la que se popularizó, Edam. Maduración de 5 semanas.



EDAM BOLA MEDIO DURO
"CASTILLO DE HOLANDA"

111010

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 1,6 kg | 6 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM BOLA MEDIO DURO TROZOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112012

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 415 gr | 24 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM MEDIO DURO EN CUÑAS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112014

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 300 gr | 18 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

El famoso queso de Holanda en su versión de media curación, la más consumida en la zona de Levante. Su pasta, de amarillo mantequilla, es firme y algo correosa. Su aroma es ligeramente especiado y su sabor sencillo, con un regusto salado que perdura en el paladar. ¡Un clásico con más de 45 años en nuestro catálogo de productos!. Maduración de 8 semanas.



EDAM BOLA PASTA GRANA
"CASTILLO DE HOLANDA"

111020

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 1,5 kg | 6 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM BOLA PASTA GRANA TROZOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112022

| | | | |
|---------|------|--------------|-----------|
| | | 390 g | 24 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM EN BLOQUE
"CASTILLO DE HOLANDA"

111055

| | | | |
|---------|------|--------------|-----------|
| | | 15 kg | 1 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

El queso de bola en su versión más curada. Su pasta, de color anaranjado, es muy quebradiza. Su aroma es especiado y su sabor complejo, con un regusto muy salado que perdura en el paladar. Está recubierto de parafina roja al igual que el resto de bolas tradicionales.

Se presenta en formato bloque ideal para rallar y lonchar a nivel industrial. Su pasta, de amarillo mantequilla, es firme pero correosa. Su aroma es ligeramente especiado y su sabor sencillo.



EDAM EN BARRA
"ORO DE HOLANDA"

111052

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 5 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Se presenta en formato barra ideal para loncheo y rallar. Su pasta, de amarillo mantequilla, es firme pero correosa. Su aroma es ligeramente especiado y su sabor sencillo, con un regusto salado que perdura en el paladar.



EDAM EN BARRA
"PEDRO DIAZ"

111051

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 4 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



EDAM EN BARRA
"CASTILLO DE HOLANDA"

111050

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 4 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso Edam de primera calidad. Presentado en formato de barra. Ideal para loncheo y rallar. Su aroma es ligeramente especiado y su sabor sencillo, con un regusto salado que perdura en el paladar.



GOUDA TIERNO
"CASTILLO DE HOLANDA"

111100

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 2 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

El queso mas consumido en Holanda presenta una pasta de textura firme, de color paja y que permite el corte fácilmente. Su corteza esta recubierta de parafina amarilla. Presenta ojos en número variable y su sabor es ligeramente acaramelado con notas a nueces y muy suave. Maduración de 5 semanas.



GOUDA TIERNO TROZOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112103

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 550 gr | 16 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



GOUDA TIERNO EN CUÑAS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112104

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 325 gr | 15 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Formato libre servicio. Su textura es firme, de color paja y que permite el corte fácilmente. Su corteza esta recubierta de parafina amarilla. Presenta ojos en número variable y su sabor es ligeramente acaramelado con notas a nueces y muy suave. Maduración de 5 semanas.



GOUDA TIERNO RUEDA
"CASTILLO DE HOLANDA"

111105

| | | | |
|---------|------|--------------|-----------|
| | | 12 kg | 1 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda original en el formato más consumido en Holanda: la rueda de 12 kg. La pasta es de textura firme, de color paja y puede cortarse fácilmente. Corteza recubierta de parafina. Presenta ojos en número variable y su sabor es ligeramente acaramelado con notas a nueces y muy suave. Maduración de 5 semanas.



GOUDA TIERNO EN CUARTOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

111107

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 4 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



GOUDA TIERNO BARRA
"CASTILLO DE HOLANDA"

111150

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 4 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso gouda holandés de la mejor calidad presentado en formato barra. La pasta es de textura firme, de color paja y puede cortarse y rallarse fácilmente. Su sabor es ligeramente acaramelado con notas a nueces y muy suave.



GOUDA TIERNO EN BARRA
"ORO DE HOLANDA"

111152



Gouda en formato barra. La pasta es de textura firme, de color paja y puede cortarse fácilmente. Presenta ojos en número variable y su sabor es mantecoso y algo dulce. Maduración de 5 semanas.



GOUDA BAJO EN GRASA EN BARRA
"CUATRO SANTOS"

111154



Gouda tierno con un 30% menos de materia grasa que el original. Elaborado sin lactosa para una mejor digestión. Ideal para personas que quieran comer queso de una manera más saludable. Pasta firme y compacta al corte, perfecto para lonchear.

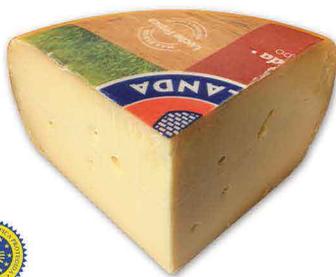


GOUDA CURADO
"CASTILLO DE HOLANDA"

111110



Gouda tradicional con una maduración superior a 20 semanas. Corteza recubierta de parafina amarilla. Su sabor es mantecoso, menos dulce que el tierno y más intenso. Compacto al corte.



GOUDA CURADO EN CUARTOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

111112



Gouda tradicional con una maduración superior a 20 semanas. Corteza recubierta de parafina amarilla. Su sabor es mantecoso, menos dulce que el tierno y más intenso. Compacto al corte.



GOUDA AÑEJO EN CUARTOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

111122



Queso de pasta semidura con caracter único. Con un sabor robusto, mantecoso, algo dulce y con notas de nueces. Su pasta es de color amarillo oscuro, algo quebradiza aunque admite el corte. Está cubierto de parafina negra para diferenciarlo del tierno. A diferencia del queso "old amsterdam" que se cura en máquinas secadoras, su curación es natural en bodega durante un mínimo de 10 meses.



GOUDA AÑEJO EN CUÑAS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112124



GOUDA RESERVA 36 M. EN CUARTOS
"NEUTRO"

111125



Queso con una maduración en bodega de 3 años que le confieren una textura friable y una pasta dura de color anaranjado con cristales. Su sabor, muy fuerte, es dulce y mantecoso. Deja un regusto prolongado. Otro de nuestros quesos "Gran Reserva".



GOUDA RESERVA 36 M. EN CUARTOS
"NEUTRO"

111127



Queso con una maduración en bodega de 3 años que le confieren una textura friable y una pasta dura de color anaranjado con cristales. Su sabor, muy fuerte, es dulce y mantecoso. Deja un regusto prolongado. Otro de nuestros quesos "Gran Reserva".



GOUDA DE GRANJA CON TRUFA
"TARTUFO"

111174



Gouda de granja de calidad excepcional elaborado con leche cruda de vaca al que se le añaden trozos de trufa negra y aceite de trufa en el proceso de elaboración. Textura firme y compacta al corte. Sabor terroso, dulce y delicado.

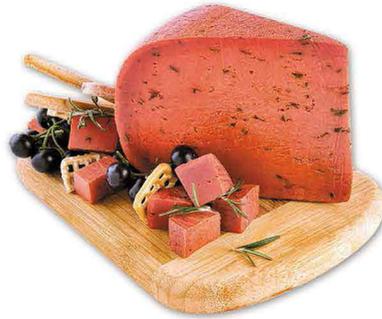


GOUDA PESTO ROJO
"SALLAND"

111165

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 1 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Elaborado con tomate, ajo y orégano. Su pasta es de color rojo y compacta al corte. Perfecto para dar color a tus tablas. Tiene un sabor parecido a la pizza.



GOUDA PESTO ROJO EN CUÑAS
"SALLAND"

112156

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 370 gr | 12 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Elaborado con tomate, ajo y orégano. Su pasta es de color rojo y compacta al corte. Perfecto para dar color a tus tablas. Tiene un sabor parecido a la pizza.



GOUDA PESTO VERDE
"SALLAND"

111160

112151

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 1 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Elaborado con albahaca y ajos tiernos. Su pasta es de un color verde muy llamativo y compacta al corte. Ideal en tablas.



GOUDA PESTO VERDE EN CUÑAS
"SALLAND"

112151

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 370 gr | 12 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Elaborado con albahaca y ajos tiernos. Su pasta es de un color verde muy llamativo y compacta al corte. Ideal en tablas.



GOUDA TIERNO CON COMINOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

111170

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 1 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda tierno de leche de vaca al que se le añaden semillas de comino, lo que le da un sabor más amargo. Fue la primera especia en ser introducida en un queso en Holanda.

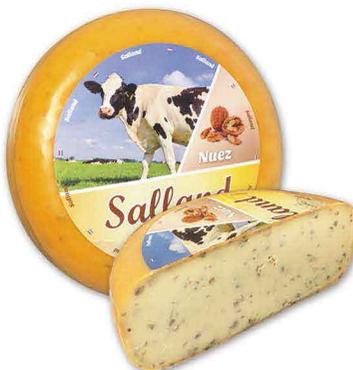


GOUDA TIERNO CON COMINOS EN CUÑAS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112143

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 370 gr | 12 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda tierno de leche de vaca al que se le añaden semillas de comino, lo que le da un sabor más amargo. Fue la primera especia en ser introducida en un queso en Holanda.



GOUDA CON NUECES
"SALLAND"

111177

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 1 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Variedad de queso gouda tierno al que se le añade nuez molida. Su sabor es ligeramente acaramelado con notas a nueces y muy suave.



GOUDA CABRA
"CASTILLO DE HOLANDA"

111300

| | | | |
|---------|-------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 1 |
| HOLANDA | CABRA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su pasta es limpia, de color blanco puro y semiblanda. La textura es cremosa y su sabor es suave, ligeramente ácido, a leche de cabra. Permite un corte limpio. Maduración de 5 semanas.



GOUDA CABRA EN CUÑAS
"CASTILLO DE HOLANDA"

112300

| | | | |
|---------|-------|---------------|-----------|
| | | 370 gr | 12 |
| HOLANDA | CABRA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su pasta es limpia, de color blanco puro y semiblanda. La textura es cremosa y su sabor es suave, ligeramente ácido, a leche de cabra. Permite un corte limpio. Maduración de 5 semanas.



GOUDA CABRA MEDITERRANEO
"SALLAND"

111310



Gouda elaborado con leche de cabra pasteurizada al que se le añade pimienta, cebolla, hierbas y especias italianas. Su pasta de color blanco está salpicada de motas de colores y permite un corte limpio.



GOUDA CABRA MEDITERRANEO EN CUÑAS
"SALLAND"

111310



Gouda elaborado con leche de cabra pasteurizada al que se le añade pimienta, cebolla, hierbas y especias italianas. Su pasta de color blanco está salpicada de motas de colores y permite un corte limpio.



GOUDA CABRA AZUL
"HOMMAGE"

111320



Gouda de cabra al que se le infiltra el hongo penicillium, lo que da origen a este queso azul de sabor suave, láctico y ligeramente picante. Aunque es algo quebradizo, no se desmorona al cortarse.



GOUDA CABRA MIEL
"SALLAND"

111330



Queso gouda elaborado con leche de cabra pasteurizada al que se le añade miel, lo que da origen a un queso suave, caprino con toques dulces propios de la miel.



EMMENTAL EN BARRA
"ORO DE HOLANDA"

111400



Formato barra ideal para lonchear o rallar. La pasta es de color marfil a amarillo pálido. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos. Su sabor y aroma es suave, dulce, parecido al de la nuez.



NUEVO

MAASDAM EN BARRA
"NEUTRO"



Queso semiduro con grandes ojos regulares que le dan su forma abombada característica presentado en formato de barra para facilitar su utilización en hostelería. Su sabor, si bien se asemeja al Emmental, tiene un mayor grado de humedad, y por lo tanto es más tierno. El sabor es muy dulce y mantecoso.



MAASDAM
"CASTILLO DE HOLANDA"

111200



Queso semiduro de corteza natural y encerada con grandes ojos regulares que le dan su forma abombada característica, síntoma de ser un maasdam de calidad. Su sabor, si bien se asemeja al Emmental, tiene un mayor grado de humedad, y por lo tanto es más tierno. El sabor es muy dulce y mantecoso, con un trasfondo frutal. Otro de los grandes clásicos de Castillo de Holanda.



MAASDAM EN CUARTOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

111202



MAASDAM TROZOS
"CASTILLO DE HOLANDA"

111203





ITALIA



• CURIOSIDADES •

- ★ El Pecorino Romano es el queso conocido más antiguo de Italia. Era parte de la ración diaria de las legiones romanas hace casi 2000 años...
- ★ Italia es el segundo país de Europa con mayor variedad de quesos, cuenta con más de 40 variedades con Denominación de Origen Protegido.
- ★ El Grana Padano DOP es el queso con Denominación de Origen Protegido más vendido en el mundo, acapara el 23% de la cuota de producción de leche en Italia.



• DESDE TIEMPOS DEL IMPERIO ROMANO •

Los quesos son parte integral del estilo de vida italiano desde antes de la época de los romanos, que fueron los responsables de introducir la elaboración de quesos duros en muchos países europeos. La profundidad y amplitud de las variedades de queso (vaca, cabra, oveja y búfala) no tienen parangón en ningún otro país, con la excepción de Francia. Muchos de los quesos se siguen haciendo con leche de razas de ganado autóctonos poco comunes y en pastos alpinos, y están protegidos por el programa de Denominación de Origen Protegida (DOP) de la Unión Europea.



PARMIGIANO REGGIANO DOP 24M.
"SOSTER" O "TRENTIN"

171000



PARMIGIANO REGGIANO DOP 24M. 1/2
"SOSTER"

171001



PARMIGIANO REGGIANO DOP 18/22M. 1/8
"SAVIOLA"

171002



La Denominación de Origen Protegida obliga a las queserías a utilizar leche desnatada de vacas que sólo pueden alimentarse de manera natural, lo que hace que varíe su sabor según las estaciones en las que se produce. Su pasta es extra-dura, granulada, cocida y prensada. Posee una multitud de sabores bien definidos: a pasas, fruta seca y vino, con un regusto prolongado. Se presenta en lascas o rallado sobre pastas, salsas, e infinidad de recetas. Saborear un trocito de este queso es saborear una parte de la historia culinaria y cultural de Italia. Curación mínima de 24 meses para piezas enteras y mitades, y 18 - 22 meses para octavos.



PARMIGIANO REGGIANO DOP 18/22M. EN CUÑAS
"SAVIOLA"

171003

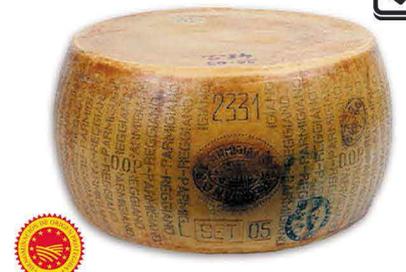


PARMIGIANO REGGIANO DOP 18/22M. PORCIÓN
"TRENTIN"

172000



La Denominación de Origen Protegida obliga a las queserías a utilizar leche desnatada de vacas que sólo pueden alimentarse de manera natural, lo que hace que varíe su sabor según las estaciones en las que se produce. Su pasta es extra-dura, granulada, cocida y prensada. Posee una multitud de sabores bien definidos: a pasas, fruta seca y vino, con un regusto prolongado. Se presenta en lascas o rallado sobre pastas, salsas, e infinidad de recetas. Saborear un trocito de este queso es saborear una parte de la historia culinaria y cultural de Italia. Curación de 18 a 22 meses.



PARMIGIANO REGGIANO DOP 36M.
"SOSTER"

171005



Es un Parmesano con una curación de 3 años lo que le da a la pasta una textura más quebradiza con incrustaciones de sal, un color más oscuro y un sabor más intenso y picante. Ideal para los amantes de los quesos fuertes.



GRANA PADANO DOP 18M. RUEDA
"SOSTER"

171110



GRANA PADANO DOP 18M. 1/2
"SOSTER"

171111



GRANA PADANO DOP 18M. 1/8
"SOSTER"

171112



Este queso creado por un monje cisterciense en la abadía de Chiaravalle en el siglo XII se ha convertido en el queso con Denominación de Origen Protegida más vendido del mundo. Muy parecido al parmesano, pero con menor curación y calidad de la leche empleada. Su pasta es dura y prensada. Tiene una textura granulosa y admite el corte cuando el queso es joven. Con la maduración se endurece, se rompe al cortarla y su color se intensifica. El sabor es excelente, dulce e intenso. Curado en bodega un mínimo de 18 meses.



GRANA PADANO DOP 18M. EN CUÑAS
"SOSTER"

GRANA PADANO DOP PORCIÓN
"TRENTIN"

GRANA PADANO DOP RALLADO
"SOSTER"

171113

172110

211400

| | | | |
|--------|------------|-------------|-----------|
| | | 1 kg | 18 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

| | | | |
|--------|------------|---------------|-----------|
| | | 200 gr | 20 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

| | | | |
|--------|------------|-------------|-----------|
| | | 1 kg | 10 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Este queso creado por un monje cisterciense en la abadía de Chiaravalle en el siglo XII se ha convertido en el queso con Denominación de Origen Protegida más vendido del mundo. Muy parecido al parmesano, pero con menor curación y calidad de la leche empleada. Su pasta es dura y prensada. Tiene una textura granulosa y admite el corte cuando el queso es joven. Con la maduración se endurece, se rompe al cortarla y su color se intensifica. El sabor es excelente, dulce e intenso. Curado en bodega un mínimo de 18 meses.



GRAN CONTE NERO 30 MESES 1/2
"HUGO GILVUS"

GRAN CONTE NERO 30 MESES 1/8
"HUGO GILVUS"

MANGIAGRATTA EN CUÑAS
"SOSTER"

171201

171202

171213

| | | | |
|--------|------------|--------------|-----------|
| | | 18 kg | 1 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

| | | | |
|--------|------------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 4 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 1 kg | 16 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso italiano Gran Reserva con 30 meses de curación mínima garantizada. Su textura es friable y su pasta extra dura y prensada; de color amarillo muy oscuro con gran presencia de cristales. Sabor fuerte, exquisito. Tipo parmesano.

Queso italiano de pasta dura, cocida y prensada tipo grana padano pero con un coste inferior. Su textura es algo granulosa. De sabor intenso con toques picantes. Tiene una curación de 10 a 12 meses. Ideal para rallarlo o servirlo en lascas. Apto para vegetarianos.



MANGIA GRATTA ESCAMAS 32%
"SOSTER"

MASCARPONE TARRINA 80%
"TRENTIN"

MASCARPONE TARRINA 80%
"TRENTIN"

212410

172315

172310

| | | | |
|--------|------|--------------|-----------|
| | | 500 g | 4 |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 250 gr | 6 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 500 gr | 6 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso Mangia Gratta tipo grana en formato de finas escamas de tamaño muy regular ideales para ensaladas y tostas. Alto rendimiento, ningún desperdicio. Apto para vegetarianos.

Es un queso cremoso, consistente, de color blanco-amarillento muy claro, con sabor dulce y altamente calórico. El porcentaje de materia grasa determina la calidad del mismo. Con 47,5 gramos de grasa por cada 100 gramos, podemos decir que es un mascarpone de gama alta. Suele ser descrito como queso de cuajada, aunque se elabora de forma muy parecida al yogur. Muy utilizado en la elaboración de postres como el tiramisú o la tarta de queso.



RICOTTA FRESCA
"FORESTI"

172320

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 250 gr | 16 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Se elabora con el suero que queda al separar la cuajada. Queso blando fresco de consistencia granulosa. Su sabor es suave y dulce. Se utiliza mucho en la cocina italiana para rellenar pastas o aderezar salsas.



BURRATINA
"PALAZZO"

171600

| | | | |
|--------|--------|---------------|-----------|
| | | 125 gr | 8 |
| ITALIA | BUFALA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso fresco de pasta hilada parecida a la mozzarella. Emplea leche de búfala en su elaboración pero a diferencia de ella está rellena de crema de suero y su consistencia es más blanda. La palabra "burrata" significa "mantecoso" en italiano.



BURRATA
"PALAZZO"

171605

| | | | |
|--------|--------|---------------|-----------|
| | | 300 gr | 6 |
| ITALIA | BUFALA | PESO / UD | UD / CAJA |



MOZZARELLA DI BUFALA DOP
"BUFALGALDI"

172600

| | | | |
|--------|--------|---------------|-----------|
| | | 125 gr | 16 |
| ITALIA | BUFALA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso fresco de pasta hilada con sello D.O.P. elaborado con leche de búfala de raza Campana en Italia. Su pasta es de color blanco puro, su textura cremosa y su sabor muy suave y láctico. Ideal en ensaladas o acompañada de tomate y albahaca.



MOZZARELLA DE VACA
"SOSTER"

172500

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 125 gr | 10 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso fresco de pasta hilada elaborado con leche de vaca en formato "bola". Pasta de color blanco marfil, sabor más suave que la de búfala. Ideal troceada en ensaladas y fundida en pizzas debido a su elasticidad.



MOZZARELLA RALLADA 40%
"FIOR DI LATTE"
"CASEIFICIO PREZIOSA"

211230

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 2,5 kg | 4 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Considerado el mejor queso para pizza por su sabor, hilado y rendimiento. Se elabora totalmente a base de leche entera de vaca. Es de color blanco puro y brillante. De textura fina aterciopelada. Posee un sabor dulce, con un ligero aroma de ácido láctico. No utiliza ningún tipo de conservante.



ROBIOLA AL TARTUFO
"CASEIFICIO LONGO"

171910

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 220 gr | 8 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso fresco de origen italiano al que se le añade trufa negra durante el proceso de elaboración. Utiliza leche pasteurizada de vaca. Sabor suave y delicado, característico a trufa.



TOMINO DEL BOSCAIOLO
"CASEIFICIO LONGO"

171915

| | | | |
|--------|------|-----------------|-----------|
| | | 11X90 gr | 2 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Pequeño queso de pasta blanda y corteza enmohecida de leche de vaca entera. Tiene un sabor ácido y una textura fundente. Se consume cocinado a la plancha o en microondas con jamón, bacon o pepperoni. ¡Una nueva forma de disfrutar!.

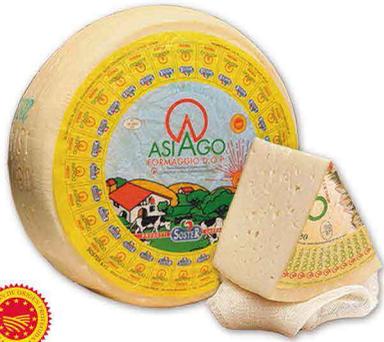


TALEGGIO DOP
"FORESTI"

171530

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | 2 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Es uno de los quesos de pasta semi blanda más antiguos que se conocen. Su corteza está lavada en salmuera. De olor marcado. Se funde en la boca y su sabor es pleno y afrutado, a almendras tostadas, con un final cremoso. Se utiliza en salsas para pasta.



ASIAGO FRESCO DOP
"SOSTER"

171540

| | | | |
|--------|------|--------------|-----------|
| | | 13 kg | 1 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso tierno originario de la meseta de Asiago, en los alpes italianos. Su característica principal es la abundancia de ojos irregulares. Desprende una gran fragancia a yogur o mantequilla fresca y su sabor es delicado, algo dulce, sin notas de acidez y poco salado.



FONTINA VALDOSTANA DOP 1/4
"TRENTIN"

171920

| | | | |
|--------|------------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | 2 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Se elabora únicamente en el escarpado valle de Aosta, en los Alpes italianos. Utiliza leche de vaca entera de la raza Valdostana. La pasta semicocida resulta elástica. Es un queso bastante tierno. Su sabor es dulce y delicado, a nuez.



SCAMORZA AFFUMICATA
"SOSTER"

172610

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 300 gr | 16 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Es un queso de pasta hilada semejante al Provolone. Tiene textura fibrosa y gomosa, más seca que la Mozzarella. Su sabor es dulce y láctico. Esta variedad ahumada, es más popular que la común y se suele usar en platos con pasta.



PROVOLONE VALPADANA DOP
DOLCE
"SOSTER"

171400

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 5 kg | 1 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso semiduro de pasta hilada y corteza blanda cogida con cuerdas y recubierta de parafina. Su sabor es suave y dulce, ligeramente salado, a mantequilla y leche. A diferencia del "piccante" emplea cuajo de ternero en su elaboración. Es el queso con mas usos culinarios en el sur de Italia.



PROVOLONE VALPADANA DOP
DOLCE EN PORCIONES
"SOSTER"

172400

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 200 gr | 20 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



PROVOLONE VALPADANA DOP
PICCANTE
"SOSTER"

171405

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 5 kg | 1 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Este queso de pasta semidura recubierto de parafina tiene una particularidad, a diferencia del dulce, emplea cuajo de cabra y el tiempo de maduración es mayor, mínimo 4 meses otorgándole un sabor mas fuerte, intenso y picante. Funde con facilidad.



GORGONZOLA DOLCE DOP 1/4
"TRENTIN"

171500

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 1,5 kg | 4 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

La pasta es de color blanco con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa; más húmeda que la del Stilton y más mantecosa que la del Roquefort. De sabor especiado, con un toque a madera enmohecida y setas. Muy versátil en la cocina italiana.



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO
"BASSI FORMAGGI"

171505

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 6 kg | 1 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Especialidad de Gorgonzola DOP con una textura más líquida para poder untar y comer con cuchara. Se presenta sobre una bonita base de madera que se compra a parte y se reutiliza. De sabor especiado, con un toque a madera enmohecida, setas y vino blanco.



TORTA DE MASCARPONE Y
GORGONZOLA DOP
"BASSI FORMAGGI"

171900

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 1 kg | 2 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Deliciosa combinación de queso gorgonzola y crema mascarpone en capas superpuestas. Queso azul de sabor suave y textura untuosa. Ideal combinado con nueces.



PECORINO ROMANO DOP 1/4
"HUGO GILVUS"

171510

| | | | |
|--------|-------|-------------|-----------|
| | | 7 kg | 4 |
| ITALIA | OVEJA | PESO / UD | UD / CAJA |

Este queso duro tiene un sabor característico: salado e intensamente frutal, que se vuelve cada vez más robusto. La pasta compacta con ojos pequeños e irregulares debe ser húmeda pero granulada. Muy empleado en la cocina italiana.



PIAVE VECCHIO DOP SELEZIONE ORO
"LATTEBUSCHE"

171520

| | | | |
|--------|------------|-------------|-----------|
| | | 6 kg | 1 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso procedente de la región de Venecia de leche de vaca parcialmente descremada de pasta cocida semigrasa, granulosa y friable con un gusto aromático e intenso. Sabor menos picante que un parmesano. Maduración de más de 12 meses.



FIORE SARDO CURADO DOP
"PINNA"

171516

| | | | |
|--------|-------------|---------------|-----------|
| | | 3,5 kg | 2 |
| ITALIA | OVEJA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Los quesos se ahúman ligeramente y se frotran con aceite de oliva. A pesar de que emana un olor agrio y húmedo es el más dulce de los pecorinos con un toque salado y una insinuación de fruta. Es duro y granuloso y con corteza natural. ¡Para los amantes de los quesos fuertes!



MOLITERNO AL TARTUFO
"CENTRAL"

171514

| | | | |
|--------|-------|-------------|-----------|
| | | 5 kg | 2 |
| ITALIA | OVEJA | PESO / UD | UD / CAJA |

El queso de trufa más famoso del mundo se elabora con leche de oveja en la isla de Cerdeña, se deja curar durante un mínimo de 6 meses y se le inyecta una generosa cantidad de pasta de trufa que forma bellas vetas que atraviesan e impregnan de sabor al queso. Sabor picante y algo salado.



BELLA LODI MEDIA RUEDA
"LODIGRANA"

171240

| | | | |
|--------|------------|--------------|-----------|
| | | 19 kg | 1 |
| ITALIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Elaborado por una única granja en Italia. El conocido como "parmesano negro" es famoso por su presentación en "raspaduras" muy finas. El sabor de este queso de pasta dura es más dulce y suave que el parmesano.

REINO UNIDO

CURIOSIDADES

- ★ El Stilton Gold es el queso más extravagante de Reino Unido. Se trata de un queso blanco Stilton al que han añadido pétalos de oro comestibles, salpicado con aguardiente alemán de canela y láminas del mismo metal precioso.
- ★ Con el Red Leicester es tradición servirlo en los centenarios pubs desmenuzado sobre rebanadas de pan remojadas en leche y untadas generosamente con mostaza.
- ★ El festival del queso rodante en el que los participantes se tiran por una colina para perseguir una rueda de queso Double Gloucester se realiza desde el año 1823...



EL PROCESO DE CHEDDARING

Es el proceso con el que se elaboran la mayoría de quesos ingleses como el Cheddar o el Red Leicester. Consiste en cortar en cubos el cuajo después de ser calentado para así drenar el suero sobrante. A estos cubos se les da la vuelta y se van amontonando entre ellos. Durante todo el proceso los dados de cuajada se mantienen calientes y mientras se va drenando, se añade también sal para detener la acidificación de las bacterias y su crecimiento. Estos cubos se unen entre sí formando una pasta compacta, lisa y elástica, generando nuevos matices de sabor y dándole la forma definitiva con su correspondiente prensado. Las piezas son embadurnadas con aceite o manteca de cerdo y envueltas con telas de algodón para dejar pasar el aire.



CHEDDAR TIERNO BARRA
"RED HILL"

161000



Madurado 3 meses. Es un queso duro prensado, que en origen tiene forma de cubo. No tiene corteza. La pasta presenta una textura firme, lisa y cerosa. El sabor puede ser ligeramente dulce y afrutado, a mantequilla con matices de caramelo y manzana.



CHEDDAR TIERNO PORCIÓN
"RED HILL"

162000



CHEDDAR TIERNO COLOR BARRA
"RED HILL"

161010



Se elabora a través del mismo proceso que el cheddar blanco pero se le añade achiote natural dando como resultado el tono anaranjado tan característico. Maduración de 3 meses. Formato barra 11x11 ideal para hamburguesas y sandwiches.



CHEDDAR TIERNO COLOR PORCIÓN
"RED HILL"

161010



Formato para libre servicio. Se elabora a través del mismo proceso que el cheddar blanco pero se le añade achiote, lo que da el tono anaranjado tan característico. Maduración de 3 meses. Ideal en hamburguesas y sandwiches.



CHEDDAR CURADO BARRA
"RED HILL"

161120



Con 6 meses de curación su textura es más firme, casi correosa y su sabor es mas intenso. En boca es blando como el chocolate, huele a tierra y sabe un poco ácido y salado. ¡Es el más vendido de nuestros cheddar!



CHEDDAR CURADO PORCIÓN
"RED HILL"

162120



CHEDDAR EXTRA CURADO BARRA
"RED HILL"

161230



Con una maduración de 9 meses es el más curado de nuestros cheddar. La pasta presenta una textura más seca, algo quebradiza, lisa y cerosa. Su sabor salado se intensifica y desarrolla un matiz ácido a queso y cebolla.



CHEDDAR EXTRA CURADO PORCIÓN
"RED HILL"

162230



RED LEICESTER PORCIÓN
"RED HILL"

162400



Queso duro prensado al que en sus orígenes le añadían zumo de zanahoria para conseguir un vivo color naranja. La pasta es de textura apretada y bastante correosa. Tiene un aroma ligeramente dulce, con el toque justo de acidez a limón.



NUEVO

**CAVE AGED CHEDDAR DOP 18 MESES
"FORD FARM"**

161300



Auténtico cheddar de granja elaborado a mano y curado durante 18 meses en las Cuevas de Wookey Hole, en la región Somerset, a 70 metros bajo tierra. La atmósfera de las cuevas otorga al queso un sabor adicional, altamente distintivo, terroso y de nuez.



**BLUE STILTON DOP
"COOMBE CASTLE"**

161501



Queso azul de corteza enmohecida. Es conocido como el rey de los quesos ingleses. Tiene un hermoso color marfil cremoso y una distribución regular de vetas azules que a diferencia del resto de azules, parten desde el centro del queso hacia la corteza. Desprende un fuerte aroma a nueces dulces. ¡Se come con cuchara!.



**BLUE STILTON DOP SECCIÓN
"COOMBE CASTLE"**

161500



**SHROPSHIRE BLUE MITADES
"COOMBE CASTLE"**

161510



Este queso azul de origen escocés posee una pasta de color naranja brillante con vetas de color azul vivo. Su textura es firme y cremosa, aunque algo friable. De sabor algo más fuerte que el Stilton, posee una intensa acidez a vino y a cítricos, aunque el regusto final es dulce. Combinalo con whisky escocés.



**CHEDDAR CON ESPECIES MEJICANAS
"COOMBE CASTLE"**

161600



Queso cheddar al que se le añade pimientos rojos y verdes, chiles jalapeños y especias. Tiene un sabor picante. Un bocado de Méjico que no te dejará indiferente, ¡y su color salpicado de motas rojas y verdes tampoco!.



**CHEDDAR CON ESPECIES MARROQUIS
"COOMBE CASTLE"**

161610



Queso cheddar que incorpora harissa, chiles molidos y especias como el cilantro, la cúrcuma y los pétalos de rosa. Tiene un sabor picante, exótico y especiado, y una textura firme. Su pasta es de color naranja con toques rojos. ¡Una estupenda combinación que te llevará a las mil y una noches!.



**CHEDDAR A LA CERVEZA NEGRA
"CAHILLS"**

161650



Tradicional queso cheddar de origen irlandés elaborado de manera artesanal con cerveza negra. Curación mínima de 6 meses. Su pasta presenta un aspecto amarmolado. Se presenta recubierto de parafina marrón.



**WENSLEYDALE CON ARÁNDANOS
"COOMBE CASTLE"**

161710



Es una variedad joven del queso wensleydale inglés al que se le añaden trocitos de frutos silvestres y frutas exóticas en su pasta. Sabor suave, dulce y sutil, deliciosamente cremoso. Combínalo con galletas saladas y obtendrás un contraste que te sorprenderá. Ideal como postre, en tablas o en ensaladas. ¡Otro de los clásicos británicos!.



**WENSLEYDALE CON MANGO Y JENGIBRE
"COOMBE CASTLE"**

161730





CHEDDAR MARRAKECH
"COOMBE CASTLE"

161610



Queso cheddar dulce y algo picante a la vez; elaborado con frutas desecadas como el albaricoque o las pasas, muy utilizadas en la cocina marroquí.



WENSLEYDALE TRIPLE CHOCOLATE
"COOMBE CASTLE"



Combina el sabor dulce del chocolate negro, con leche y chocolate blanco con el toque ligeramente ácido del queso wensleydale. Su pasta es de color marrón oscuro con motas blancas y negras. Compacto al corte, no se desmorona. Sorprende a los comensales añadiéndolo a tu carta de postres.



WENSLEYDALE CON CHOCOLATE Y NARANJA
"COOMBE CASTLE"

161700



Especialidad de wensleydale inglés que incorpora trocitos de chocolate y naranja. Mezcla el sabor dulce del chocolate con el ácido del cítrico; un sabor muy popular en Reino Unido, es ideal como postre y original en tablas.



LANCASHIRE CON CANELA Y MANZANA
"COOMBE CASTLE"

161790



Combinación del queso regional "Lancashire" con trozos de manzana y canela espolvoreada. Su sabor es ligeramente amargo y dulce. Su textura es desmenuzable y su pasta es de color marrón; parecido al chocolate.

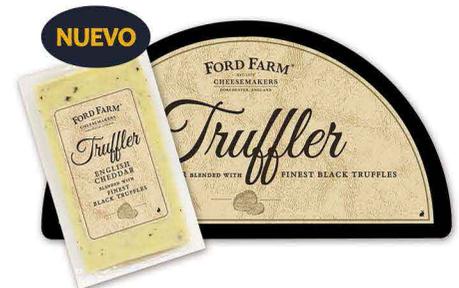


CHEDDAR CON TOFFEE, PASAS Y DÁTILES
"COOMBE CASTLE"

161620



Delicioso y sorprendente queso que combina cheddar con trocitos de toffee, pasas, dátiles y sirope de caramelo. ¡Un bocado dulce excelente como postre para los más golosos!



CHEDDAR CON TRUFA Y CHAMPIÑONES
"FORD FARM"

161630



Cheddar en su variedad gourmet combinado con trufa negra de verano y una suave salsa de champiñones. Elaborado por la prestigiosa quesería Ford Farm en el corazón de Somerset. No se desmorona al cortarlo. Recubierto de cera negra.



FRANCIA

ZONAS DE PRODUCCIÓN Y QUESOS CON DOP



• CURIOSIDADES •

- ★ Una vez concluido el afinado del queso Comté se califica del 1 al 20. El que supera el 15 es etiquetado como "Extra" y el que está por debajo de 12 se excluye de la Denominación de Origen.
- ★ El queso más raro del mundo está elaborado con leche materna y lo elabora una pequeña granja francesa, Le Petit Singly. Tiene un ligero gusto a avellanas.
- ★ El brie, uno de los más famosos de Francia, fue ensalzado por el emperador Carlomagno ya en el año 774...



• EL QUESO, TESORO GASTRONÓMICO •

La historia del queso está entrelazada con la de Francia. Se cruza en el camino de personajes históricos, se une al papel de la religión e interviene en la evolución de la ciencia. Durante la ocupación alemana, Winston Churchill destacó la importancia del queso en Francia, afirmando que "un país que produce casi 360 tipos de queso no puede morir". En la actualidad, una inmensa variedad manifiesta la creatividad francesa. Una variedad que hasta hace poco no tenía parangón en el mundo. De ahí que los franceses se jacten de poder elegir un queso distinto cada día del año.



BRIE
"ERMITAGE"

131010



El conocido queso de pasta blanda y corteza enmohecida recibe su nombre de la región de la que procede. La pasta es de color marfil, su textura es cremosa y su sabor, delicado. Se acentúa con la maduración. Se debe comer con corteza para apreciar todos sus matices. La marca "Ermitage" es más cremosa y la la marca "Paturages Comtois", más compacta al corte.



BRIE
"ERMITAGE"

131005



CAMEMBERT GRANDE
"VAL DE SAÛNE"

131020



Es un queso blando, cremoso, con corteza de moho blanco y hecho con leche de vaca pasteurizada. Su sabor a setas es más suave que el de un Camembert de Normandie AOP. Su pasta es firme y flexible de color amarillo claro.



LE PAVÉ
"VAL DE SAÛNE"

131030



Traducido como "ladrillo" este queso de pasta blanda y corteza enmohecida es similar al camembert pero en forma de barra para minimizar mermas. Su sabor es suave con un toque a setas. Permite ser cortado y frito.



RULO DE CABRA Y VACA
"MELUSINE"

132510



Elaborado con leche de cabra y vaca pasteurizada y madurado con móho. La pasta es firme, de color blanco marfil, con textura un poco calcárea. El sabor, más suave que el puro de cabra, ligeramente salado, pleno y ácido que se intensifica conforme madura.



RULITO DE CABRA Y VACA
"SOIGNON"

132515



RULO DE CABRA
"MELUSINE"

132500



Elaborado con leche de cabra pasteurizada y madurado con móho. La pasta es firme, de color blanco, con textura un poco calcárea. El olor es caprino. El sabor, ligeramente salado, pleno y ácido que se intensifica conforme madura. Se presenta envuelto en esterilla de pajitas.



MOZZARELLA 40% EN BLOQUE
"EURIAL"

131200



Queso de pasta hilada en bloque precortado en 4 barras. Es ideal para grandes consumos. Tiene la particularidad de que es más fresca y húmeda que otras mozzarellas.



MOZZARELLA 40% EN BARRA
"MAESTRELLA"

131210



Queso de pasta hilada en barra ideal para pizzas. Tiene la particularidad de que es más fresca y húmeda que otras mozzarellas.



EMMENTAL BLOQUE
"CUATRO SANTOS"

131300

| | | | |
|---------|------|----------------|-----------|
| | | 3,75 kg | 2 |
| FRANCIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso de pasta semidura, cocida y prensada. La pasta es de color marfil a amarillo pálido, de textura blanda y se puede cortar fácilmente. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos y grandes. Su sabor y aroma es suave, parecido al de la nuez. Disponible en bloque y en pastilla para libre servicio.



EMMENTAL PASTILLA
"TERRES D'OR"

132300

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 250 gr | 36 |
| FRANCIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



ROQUEFORT AOP 1/2 PIEZA
"VERNIERES"

131100

| | | | |
|---------|-------------|---------------|-----------|
| | | 1,5 kg | 4 |
| FRANCIA | OVEJA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

El queso azul con la D.O.P. más antigua del mundo. Emplea leche cruda de oveja de la raza Laucane y se madura durante 3 meses en cuevas naturales. La pasta es de color muy blanco, con un entramado de vetas azul verdoso. Su aroma es lechoso, a nueces y pasas. Su sabor es salado, con un regusto ácido.



ROQUEFORT AOP PORCIONES
"VERNIERES"

132101

| | | | |
|---------|-------------|---------------|-----------|
| | | 6x100G | 4 |
| FRANCIA | OVEJA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

El queso azul con la D.O.P. más antigua del mundo. Emplea leche cruda de oveja de la raza Laucane y se madura durante 3 meses en cuevas naturales. Presentación en formato de libre servicio.



COMTÉ 12 MESES AOP
"LA VAGNE"

131400

| | | | |
|---------|------------|---------------------|-----------|
| | | 35kg / 4,5kg | - |
| FRANCIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Es el queso preferido por los franceses, elaborado en pequeñas cooperativas de la zona de los alpes franceses con leche cruda de vacas de las razas Montbeliarde y Simmental. Se necesitan 530 litros de leche para producir una rueda. Se caracteriza por su gran riqueza aromática. Maduración mínima de 12 meses. Disponible en octavos y pieza entera.



COMTÉ 24 MESES AOP
"LA VAGNE"

131420

| | | | |
|---------|------------|---------------------|-----------|
| | | 35kg / 4,5kg | - |
| FRANCIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Variedad más curada y valorada del famoso Comté con 24 meses de curación mínima, un "Gran Reserva" con sello francés. Con la curación su pasta se vuelve quebradiza y se oscurece. Su sabor, afrutado es intenso y prolongado en boca. Disponible en octavos y pieza entera.



MORBIER AOP
"LA VAGNE"

131450

| | | | |
|---------|------------|-------------|-----------|
| | | 6 kg | 1 |
| FRANCIA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso de pasta prensada no cocida de textura blanda y mantecosa. De corteza lavada y sabor intenso a pesar de su corta curación. Su origen va ligado a la elaboración del queso Comté. Posee una capa de carbón vegetal que lo atraviesa por el centro. Ideal en tablas por su vistosidad y sabor.

DINAMARCA Y NORTE DE ALEMANA



• CURIOSIDADES •

- ★ Dinamarca es el mayor productor de queso Feta del mundo, por encima de Grecia. Se produce con leche de vaca a diferencia del griego, que se hace con leche de oveja.
- ★ Debido a que se han dedicado a copiar los quesos europeos más conocidos, no existen quesos con Denominación de Origen Protegido en Dinamarca. Sólo algunos con IGP (Indicación Geográfica Protegida) como el azul danés.
- ★ El Havarti Danés surgió como una copia del conocido queso alemán Tilsit y se llamó así hasta 1950, cuando Alemania protegió el nombre del queso.

ZONAS DE PRODUCCIÓN Y QUESOS CON DOP



• PRODUCCIÓN INDUSTRIAL Y TECNOLOGÍA •

Dinamarca a pesar de no tener prácticamente quesos autóctonos, se ha dedicado a copiar industrialmente los quesos europeos más famosos como: el Roquefort francés, el Tilsit alemán o el feta griego, con grandes resultados de calidad pero elaborados sólo con leche de vaca pasteurizada. Por otro lado, Alemania, con mayor tradición quesera, se ha convertido en el mayor productor y exportador de productos lácteos de toda Europa debido a la unificación de productores en grandes fábricas, la reducción de costes y el aumento de su competitividad.



HAVARTI 60%
"CUATRO SANTOS"

141100

| | | | |
|-----------|------|-------------|-----------|
| | | 4 kg | 3 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Receta original danesa desde el siglo XIX. Queso de pasta semidura y prensada elaborado con leche entera de vaca. No se trata de un queso fuerte de sabor o aroma, pero posee un aroma mantecoso agradable. Su interior muestra pequeños agujeros de tamaño irregular muy característicos.



AZUL DANABLU RUEDA
"CUATRO SANTOS"

141000

| | | | |
|-----------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 2 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso azul danés elaborado con leche de vaca pasteurizada. La pasta blanca presenta un gran número de vetas azules y algunos ojos de distribución irregular. Es blanda y algo friable, aunque admite el corte con sorprendente facilidad. Su sabor es fuerte y salado, más suave que el roquefort. No posee corteza y se distribuye envuelto en papel de aluminio. Otro de los clásicos en Pedro Díaz.



AZUL DANABLU EN PORCIONES
"CUATRO SANTOS"

142000

| | | | |
|---------|------|-----------------|-----------|
| | | 7x 100gr | 9 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



AZUL DANABLU EN CUÑAS
"HAMLET BLUE"

142001

| | | | |
|-----------|------|---------------|-----------|
| | | 100 gr | 10 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso azul danés original en formato para libre servicio. Envasado al vacío. La pasta blanca presenta un gran número de vetas azules. Es blanda y algo friable. Su sabor es más suave que el roquefort. No posee corteza.



AZUL DANABLU EN BARRA
"PASSIONATA"

141002

| | | | |
|-----------|------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | 4 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso azul danés presentado en barra para facilitar su manipulación en Hostelería y evitar su oxidación. Sin corteza.



AZUL RUEDA
"CANZONABLU"

141001

| | | | |
|-----------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 2 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso azul que incorpora aceites vegetales para economizar su producción. Su sabor y textura son semejantes al azul danés original. Se presenta envuelto en papel de aluminio.



AZUL DANÉS DESMENUZADO
"NEUTRO"

141003

| | | | |
|-----------|------|---------------|-----------|
| | | 2,5 kg | 2 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Azul danés desmigado y compactado envasado al vacío. Pensado para facilitar su uso en hostelería. Ideal en pizzas, salsas, ensaladas, burgers, etc.



KREMBEYAZ EN LATA GRANDE
"AKADIA"

142400

| | | | |
|-----------|------|--------------|-----------|
| | | 16 kg | 1 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso fresco pero de pasta semidura tipo feta. No tiene corteza y la pasta, muy blanca y densa, se desmenuza con facilidad. Es un queso que huele a leche y su textura resulta cremosa al paladar. Ideal para kebabs, ensaladas, etc.



KREMBEYAZ EN LATA
"AKADIA"

142405

| | | | |
|-----------|------|-------------|-----------|
| | | 4 kg | 3 |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



QUESO PARA ENSALADAS EN DADOS
"TAVERNA"

142410



Queso fresco de pasta semidura. Es la versión danesa del feta griego. Se presenta ya precortado en cubos bañados en salmuera para facilitar su uso en hostelería. No tiene corteza y la pasta es muy blanca y densa. De mejor calidad que el krembyaz.



MOZZARELLA EN BARRA
"DAIRYLAND"

141200



Queso de pasta hilada que se hace calentando cuajada que proviene de la fermentación de la leche de vaca. El sabor de esta gran mozzarella es especial, muy lácteo y suave. Ideal para fundir en pizzas. Mozzarella de la mejor calidad presentada en formato barra.



NUEVO

CHEDDAR ROJO EN BARRA
"NEUTRO"

151005



Elaboración natural al estilo inglés con leche pasteurizada de vaca y colorante achiote que le da tan característico color. Ideal en hostelería para hamburguesas y sándwiches. No se rompe al loncharlo.



EDAM 40% EN BARRA
"CUATRO SANTOS"

151000



Versión alemana del Edam en formato barra. Su pasta es menos húmeda y mantecosa que la del edam holandés. Su aroma es ligeramente especiado y su sabor sencillo.



EDAM LIGHT 30% EN BARRA
"CUATRO SANTOS"

151005



Versión con un 33% menos de materia grasa que el edam original. Ideal para dietas. Pasta firme y compacta al corte.



HAVARTI 45%
"AMMERLAND"

151230



Queso de pasta semidura elaborado con leche pasteurizada de vaca con un 25% menos de materia grasa que el de origen danés. Posee un aroma mantecoso agradable. Su interior muestra pequeños ojos de tamaño irregular muy característicos.



SUIZA



• CURIOSIDADES •

- ★ Solo dos personas en todo el mundo conocen la receta secreta del adobo del Appenzeller.
- ★ Para ser maestro quesero en Suiza se ha de estudiar una carrera que dura más de 6 años.
- ★ La primera fábrica de quesos del mundo se inauguró en Suiza en 1815.



• LA LECHE, CALIDAD COMO CUALIDAD •

Los quesos de Suiza son famosos en todo el mundo gracias al cuidado y a las características artesanales con las que se elaboran. El pastoreo de las vacas es obligatorio en Suiza, país donde está totalmente prohibido el uso de hormonas y antibióticos en la crianza de ganado y donde ningún queso puede fabricarse con aditivos químicos. Para elaborar un queso suizo se utiliza casi el doble de leche que para fabricar un queso de producción industrial. El uso de leche cruda, no pasteurizada, posibilita un sabor más intenso y potencia los aromas derivados del pasto y los forrajes.



LE GRUYÈRE AOC RUEDA
"LE SUPERBE"

121105



SUIZA



VACA CRUDA

30 kg

PESO / UD

-

UD / CAJA



LE GRUYÈRE AOC 1/8
"LE SUPERBE"

121108



SUIZA



VACA CRUDA

4 kg

PESO / UD

2

UD / CAJA



LE GRUYÈRE AOC EN TACOS
"LE SUPERBE"

121100



SUIZA



VACA CRUDA

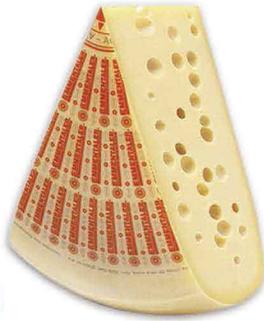
2,5 kg

PESO / UD

6

UD / CAJA

Este queso con sello D.O.P. Se elabora con leche cruda de vaca de los alrededores de la ciudad de Gruyère, en el cantón de Friburgo desde el año 1072. Se trata de un queso bastante grande, de pasta prensada y cocida. Durante su maduración se lava con salmuera regularmente, lo que le otorga un olor muy fuerte, a granja. Su sabor es más o menos picante, a frutos secos.



EMMENTALER AOC EN CUÑA
"LE SUPERBE"

121001

| | | | |
|-------|------------|-------------|-----------|
| | | 4 kg | 3 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

El conocido como "queso suizo" tiene una pasta flexible, de un bonito amarillo oscuro y tiene grandes agujeros. Tiene un aroma complejo, a pradera y flores, con toques a pasas y fuego de leña. Su sabor es fuerte y afrutado, con un regusto amaderado.



EMMENTALER AOC EN BLOQUE
"LE SUPERBE"

121000

| | | | |
|-------|------------|-------------|-----------|
| | | 5 kg | 2 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |



RACLETTE AOC
"LE SUPERBE"

121400

| | | | |
|-------|------------|-------------|-----------|
| | | 6 kg | 1 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

El nombre deriva de "racler" que significa raspar, en referencia a cómo es consumido. Se calienta para que funda y pueda ser raspado con un cuchillo. Su pasta es esponjosa y firme sin cocer ni prensar. Desprende un ligero olor a moho cuando está caliente y sabor lechoso.



APPENZELLER AOC CLASSIC
"LUSTENBERGER"

121200

| | | | |
|-------|------------|-------------|-----------|
| | | 6 kg | 1 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

La corteza se unta periódicamente con una mezcla de especias, vino blanco y sal de hierbas, cuya receta es todavía un secreto. Es un queso de pasta dura, cocida y prensada con una maduración de 3 meses en bodega. Su sabor es mantecoso y especiado, el más intenso de Suiza.



APPENZELLER AOC EXTRA
"LUSTENBERGER"

121210

| | | | |
|-------|------------|-------------|-----------|
| | | 6 kg | 1 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Es la variedad más curada del queso Appenzeller AOC, con más de 6 meses en bodega, y la más intensa en sabor y aroma.



SBRINZ AOC
"LUSTENBERGER"

121600

| | | | |
|-------|------------|-------------|-----------|
| | | 5 kg | 2 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Es conocido como el parmesano suizo. Su pasta es sumamente dura y granulosa debido a su curación mínima de 24 meses. Su aroma, penetrante y ácido, es muy rico en notas de café y chocolate. El sabor es meloso y curado, con un ligero toque a quemado. Es ideal cortado en virutas finas.



TILSITER AOC "ETIQUETA ROJA"
"LE SUPERBE"

121500

| | | | |
|-------|------------|---------------|-----------|
| | | 4,5 kg | 1 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Se denomina así en honor de la ciudad prusiana de Tilsit. Es un queso semiduro con una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Su sabor es suave y aromático con un regusto algo picante. Existen 2 variedades, el de etiqueta roja, es la variedad de leche cruda y con más curación.



TETE DE MOINE AOC
"FROMAGE DE BELLELAY"

121300

| | | | |
|-------|------------|---------------|-----------|
| | | 850 gr | 4 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

El "Cabeza de monje" es un queso de pasta semidura, prensada y corteza cepillada que desprende un fuerte olor. Se utiliza rallado o en lascas para que desprenda todos sus aromas frutales, para ello se utiliza la conocida giroles. Su curación es de 2 meses.



TETE DE MOINE AOC RESERVA
"FROMAGE DE BELLELAY"

121310

| | | | |
|-------|------------|---------------|-----------|
| | | 800 gr | 4 |
| SUIZA | VACA CRUDA | PESO / UD | UD / CAJA |

Versión gourmet del queso Tête de Moine con 4 meses de curación. Su sabor se acentúa y se hace más picante. Permite mejor el corte con la giroles.

LIBRE SERVICIO

SELECCIÓN DE QUESOS RALLADOS Y LONCHEADOS



GOUDA RALLADO 48%
"CASTILLO DE HOLANDA"

212100



Gouda holandés en formato de 100gr para libre servicio con abrefácil. Es el que más funde y el más versátil.



EMMENTAL RALLADO 45%
"PEDRO DÍAZ"

212300



Emmental en formato de 100gr para libre servicio con abrefácil. Ideal para gratinar.



MOZZARELLA RALLADA 40%
"PEDRO DÍAZ"

212200



Mozzarella en formato de 100gr para libre servicio con abrefácil. Funde e hila. Ideal para pizzas.



**QUESO EN POLVO
"FALLINI FORMAGGI"**

212400



Queso rallado en polvo especial para pasta. Está elaborado con quesos de pasta dura italianos.



**EDAM 40% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222005

222000



Queso edam natural en lonchas. Elaborado 100% con leche de vaca pasteurizada. Disponible en formato de 10 y 6 lonchas. Sabor sencillo con un regusto salado. Sin colorantes.



**EDAM LIGHT 33% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222010



Queso edam natural con un 30% menos de materia grasa. Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Contiene 10 lonchas. Sin colorantes artificiales.



**EDAM SEMIDURO 40% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222020



Queso edam semiduro natural. Elaborado 100% con leche de vaca. Contiene 10 lonchas. Su pasta es más oscura y su sabor más intenso que el tierno. Sin colorantes artificiales.



**GOUDA TIERNO 48% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222105

222100



Queso gouda natural elaborado 100% con leche de vaca. Disponible en formato de 6 y 10 lonchas. Su pasta es lisa. Sabor dulce y mantecoso. Sin colorantes.



**MAASDAM 45% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222200



Queso maasdam natural elaborado 100% con leche de vaca pasteurizada. Contiene 10 lonchas. Su pasta contiene grandes ojos redondos característicos. Sabor dulce que recuerda a la nuez parecido al emmental. Sin colorantes.



**HAVARTI 60% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222300



Queso havarti natural elaborado 100% con leche de vaca pasteurizada. Contiene 10 lonchas con separador. Su pasta contiene numerosos ojos irregulares. Su sabor es muy suave pero mantecoso. Sin colorantes.



**CHEDDAR COLOR 50% EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222400



Queso cheddar natural en lonchas elaborado 100% con leche de vaca pasteurizada. Contiene 9 lonchas con separador. Característico color naranja. Sin colorantes artificiales.

HORECA

EN TODOS LOS FORMATOS



RALLADOS, LONCHEADOS,
BLOQUES, EN POLVO, EN ESCAMAS...



GOUDA LONCHAS 48% EN BANDEJA
"NEUTRO"

221100



Auténtico gouda holandés loncheado y presentado en bandejas termoselladas pensadas para la hostelería. Su sabor es más dulce y mantecoso que el edam. Contiene 50 lonchas aprox.



PREP. EDAM EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"

222050



Lonchas tipo edam en bandeja doble termosellada. Sabor más suave que el edam original. Ideal en sandwiches y bocadillos. Contiene 20 lonchas.



CHEDDAR ROJO EN LONCHAS
"NEUTRO"

221400



Auténtico gouda holandés loncheado y presentado en bandejas termoselladas pensadas para la hostelería. Su sabor es más dulce y mantecoso que el edam. Contiene 50 lonchas aprox.



**PREP. CHEDDAR EN LONCHAS
"PEDRO DÍAZ"**

222450



Lonchas tipo cheddar en bandeja doble termosellada. Característico color naranja. Su sabor es muy suave. Ideal en hamburguesas. Contiene 2 paquetes divisibles de 25 lonchas cada uno.



**MOZZARELLA RALLADA 40%
"PEDRO DÍAZ"**

211200



Mozzarella pura de origen nacional rallada en fideo mediano y largo. Es la que más sabor láctico desprende.



**MOZZARELLA RALLADA 40%
"EURIAL"**

211210



Mozzarella de origen francés rallada en fideo grueso. Más fresca y húmeda que otras mozzarellas.



**MOZZARELLA RALLADA 40%
"FIORELLO"**

211220



Mozzarella pura de origen inglés. Rallada en fideo de grosor medio.



**MOZZARELLA EN CUBITOS 40%
"PEDRO DÍAZ"**

211205



Mozzarella pura de origen nacional presentada en formato de cubitos. Es la que más sabor láctico desprende.



**MOZZARELLA EN CUBITOS 45%
"CANTADORA"**

211215



Mozzarella pura de origen francés con un mayor contenido de materia grasa (45%) y humedad para evitar que se queme a altas temperaturas. Ideal para hornos de leña.



**MOZZARELLA EN TACOS 40%
"FIORELLO"**

211221



Mozzarella pura en formato de dado grande de 90 mm de grosor que aguanta mejor el calor y evita que se queme. Se extiende de manera uniforme una vez fundida.



**MOZZARELLA FRESCA EN CUBITOS 40%
"SOSTER"**

211235



Mozzarella fresca de primera calidad con un alto rendimiento de fundido. Elaborada con leche 100% italiana. En formato cubitos.



**MOZZARELLA RALLADA 40%
"FIOR DI LATTE"
"CASEFICIO PREZIOSA"**

211230



Considerado el mejor queso para pizza por su sabor, hilado y rendimiento. Se elabora totalmente a base de leche entera de vaca. Es de color blanco puro y brillante. De textura fina aterciopelada. Presentada en bandeja para evitar que se apelmace. No utiliza ningún tipo de conservante.





MOZZARELLA 40% EN BARRA
"MAESTRELLA"

131210

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 2,5 kg | 4 |
| FRANCIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso de pasta hilada en barra ideal para pizzas. Tiene la particularidad de que es más fresca y húmeda que otras mozzarellas.



MOZZARELLA 40% EN BLOQUE
"EURIAL"

131200

| | | | |
|---------|------|--------------|-----------|
| | | 10 kg | - |
| FRANCIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso de pasta hilada en bloque precortado en 4 barras. Es ideal para grandes consumos y para ralladoras. Tiene la particularidad de que es más fresca y húmeda que otras mozzarellas.



MOZZARELLA 70% / PREP. 30% RALLADA
"EURIAL"

211211

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 2,5 kg | 4 |
| FRANCIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Mezcla de auténtica mozzarella (70%) y preparado lácteo (30%). Manteniendo todo el sabor pero con un precio más económico. Rallado en fideo grueso.

FIDEO GRUESO



MOZZARELLA TIPO RALLADA
"PEDRO DÍAZ"

211225

| | | | |
|-------------|------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | 6 |
| REINO UNIDO | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Preparado lácteo que imita en textura y sabor a la mozzarella pero con un precio más económico. Disponible rallado en fideo grueso.

FIDEO GRUESO



PIZZA TOPPING EN BLOQUE
"NEUTRO"

241000

| | | | |
|-----------|------|---------------|-----------|
| | | 9,2 kg | - |
| DINAMARCA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Preparado lácteo ideal para pizzas en formato bloque precortado en 4 barras. De sabor muy parecido a la mozzarella, funde e hila como la original.



GOUDA RALLADO 48%
"PEDRO DÍAZ"

211100

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 kg | 4 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda de origen holandés rallado en fideo fino. Es el que más funde de todos los quesos rallados debido a su mayor porcentaje de materia grasa. Sabor más dulce que el edam.

FIDEO FINO

NUEVO



GOUDA RALLADO 48%
"PEDRO DÍAZ"

211100

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 kg | 4 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Gouda de origen holandés rallado en fideo fino. Es el que más funde de todos los quesos rallados debido a su mayor porcentaje de materia grasa. Sabor más dulce que el edam.



EDAM RALLADO 40%
"PEDRO DÍAZ"

211000

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 2,5 kg | 2 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Queso edam de origen holandés rallado en fideo grueso y largo. Da a un color más amarillo que la mozzarella y tiene un sabor más salado y pronunciado. Ideal para fundir sobre todo tipo de platos.

FIDEO MEDIANO



EDAM 70% / PREP. 30% RALLADO
"NEUTRO"

211010

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | 6 |
| HOLANDA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Mezcla de queso edam holandés (70%) y preparado lácteo (30%) rallado en fideo grueso. Versión más económica que el edam.

FIDEO MEDIANO



EDAM EN BLOQUE
"CASTILLO DE HOLANDA"

111055



Se presenta en formato bloque ideal para rallar y lonchar a nivel industrial. Su pasta, de amarillo mantequilla, es firme pero correosa. Su aroma es ligeramente especiado y su sabor sencillo.



EMMENTAL FRANCÉS RALLADO 45%
"CUATRO SANTOS"

211300



Queso emmental francés de primera calidad rallado en fideos finos y largos. Fundente, es especial para gratinar en verduras, pastas, carnes, hojaldres, etc.



EMMENTAL RALLADO 45%
"NEUTRO"

211301



Queso emmental formato HORECA. Fideo fino. Especial para gratinar.



GRANA PADANO DOP EN POLVO 32%
"SOSTER"

211400



Grana Padano con Denominación de Origen rallado en polvo. Ideal en salsas, pastas y pizzas.



GIRA & GRATTA
GRANA PADANO DOP 32%
"AGRIFORM"

172200



Original formato que consiste en un envase con rallador giratorio incorporado y un taco de queso Grana Padano DOP. Permite al comensal rallar la cantidad deseada, dando sensación de frescura y limpieza y evitando excesos y desperdicios.



QUESO RALLADO EN POLVO 32%
"MANGIA GRATTA"

172200



Queso rallado en polvo especial para pasta. Elaborado con quesos de pasta dura de origen italiano. No se apelmaza.



MANGIA GRATTA ESCAMAS 32%
"SOSTER"

212410



Queso Mangia Gratta tipo grana en formato de finas escamas de tamaño muy regular ideales para ensaladas y tostas. Alto rendimiento, ningún desperdicio. Apto para vegetarianos.



RALLADO PREP. 4 QUESOS 40%
"PEDRO DÍAZ"

211500



Preparado lácteo elaborado con mezcla de quesos edam, mozzarella, emmental y cheddar. Ideal para dar color a tus platos a un precio económico.



RALLADO NATURAL 4 QUESOS 40%
"PEDRO DÍAZ"

211501



Mezcla de quesos naturales rallados: edam, mozzarella, emmental y cheddar en la misma proporción (25%). Ideal en patatas fritas con bacon, nachos, pastas, pizzas, lasagnas...



Rallados Caseros

«Preparamos la mezcla de quesos perfecta para ti»



Diferénciate de los demás con una mezcla de quesos **única y exclusiva** sólo para ti



Para **todo tipo de usos** en la cocina: pizza, pasta, nachos, lasagnas, patatas al horno...



Encuentra un sinfín de posibilidades con nuestra **amplia carta de quesos y preparados lácteos**, para todos los gustos y precios.



100% Queso y... ¡nada más!: sin ninguna clase de aditivo ni antiapelmazante que resten sabor al producto .



Elaborado **diariamente** de manera artesanal dando como resultado un producto fresco y de garantía.



Selecciona tus quesos favoritos

A mayor porcentaje de Materia Grasa, mayor rapidez de fundido y mayor aguante en hornos fuertes.



Mozzarella 40%



Edam 40%



Gouda 48%



Emmental 45%



Cheddar 50%



Maadam 45%



Q. de mezcla
Manchego 45%



P. lácteo
Cheddar 45%



P. lácteo
Mozzarella 40%



P. lácteo
Edam 40%



Grosor del fideo

*ALGUNOS QUESOS SÓLO PERMITEN CALIBRE GRUESO



Grueso



Fino



Formatos disponibles



2,5kg



2 bolsas



1kg



5 bolsas

DERIVADOS LÁCTEOS

MANTEQUILLAS, CREMAS, NATAS Y PREPARADOS LÁCTEOS



MANTEQUILLA HOLANDESA SIN SAL
"CASTILLO DE HOLANDA"

232011



500 gr

12

HOLANDA

VACA

PESO / UD

UD / CAJA



MANTEQUILLA HOLANDESA SIN SAL
"CASTILLO DE HOLANDA"

232010



250 gr

24

HOLANDA

VACA

PESO / UD

UD / CAJA



MANTEQUILLA CON SAL
FÁCIL DE UNTAR
"CASTILLO DE HOLANDA"

232000



225 gr

12

HOLANDA

VACA

PESO / UD

UD / CAJA

Mantequilla pasteurizada sin sal con un 82% de materia grasa. Elaborada a partir de leche de origen 100% holandés de la raza frisona. Sabor fino y delicado de la mantequilla tradicional de toda la vida. Incluye tapadera para una óptima conservación. Otro gran clásico con más de 45 años en los supermercados.

Mantequilla pasteurizada con sal fácil de untar, aun estando refrigerada. Su sabor es delicioso con un toque salado. Incluye tapadera de cierre.



NUEVO
MANTEQUILLA 82% SIN SAL
"DEBIC"

232040

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Kg | 10 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Sin sal y con un 82% de materia grasa. Hecha con la leche de vacas que pastorean al aire libre. Para usar en cocina: en salsas, quiches... Para usar en repostería: en pasta brisa, pasta sablée, hojaldres... Una mantequilla con la que resulta muy fácil trabajar.

NUEVO



NATA VEGETAL "VEGETOP"
"DEBIC"

232130

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Lt | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Una alternativa a la nata con un sabor natural. Un rendimiento y una estabilidad notablemente superiores al de las natas clásicas. Para cocinar y montar. En cocina, no se altera, ni se corta. Montado, garantiza un alto rendimiento en cualquier máquina. Se puede congelar y descongelar sin alteraciones.

NUEVO



NATA VEGETAL AZUCARADA "VEGETOP"
"DEBIC"

232135

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 2 Lt | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Rendimiento muy superior al de cualquier nata azucarada. Apta para cualquier montadora, sea de varillas o con inyección de aire. Su firmeza da una presentación impecable, incluso en bebidas calientes. Excelente estabilidad incluso después de 24h. Calidad constante después de descongelar.



NATA PARA COCINAR 20%
"NAARMANN"

232100

| | | | |
|----------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Lt | 12 |
| ALEMANIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Nata procedente de leche de vaca con un 20% de materia grasa. Ideal para cocinar y hacer salsas. Formato especial HORECA.

NUEVO



NATA PARA COCINAR 20%
"DEBIC"

232100

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Lt | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Nata elaborada con leche de vaca. Al ligar con mayor rapidez obtendrá más cantidad en su elaboración final. Se puede calentar y recalentar fácilmente. Admite perfectamente la adición de ingredientes ácidos o alcoholizados. Riesgo = 0. No se corta. Resiste a la congelación, tanto el producto solo como en combinación con otros ingredientes.

NUEVO



NATA PARA MONTAR 35% PLUS
"DEBIC"

232110

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Lt | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Elaborada con la nata de la leche de vaca. Monta rápidamente en todo tipo de máquinas montadoras, tiene un rendimiento superior al de una nata convencional: con 1L se obtienen 2,6L de nata. Su firmeza garantiza una presentación impecable, sin hundimiento ni desuere. Los productos preparados se pueden congelar sin perder sus propiedades.

NUEVO



NATA MONTADA AZUCARADA
"DEBIC"

232120

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| | | 700 ml | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Nata montada 100% procedente de leche de vaca, de una excelente calidad, consistencia y estabilidad. Con un sistema patentado de doble gas para poder aprovechar el 100% del bote, el único de todo el mercado.

NUEVO



PREPARADO PARA PANNA COTTA
"DEBIC"

232140

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Lt | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Base para la preparación de Panna Cotta. No necesita añadir ningún ingrediente para su elaboración, ésta es rápida y sencilla. Permite que se le añadan multitud de ingredientes y sabores tales como chocolates, mermeladas, licores, etc.

NUEVO



PREPARADO PARA TIRAMISÚ
"DEBIC"

232145

| | | | |
|---------|------|-------------|-----------|
| | | 1 Lt | 6 |
| BÉLGICA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

La base ideal para montar un auténtico tiramisú. Sirve también para otros postres con base de mascarpone. Con un 55% de mascarpone para un rendimiento óptimo. Excelente estructura y textura, fácil de cortar. Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.



QUESO-CREMA NATURAL
"QUESCREM"

232200

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | - |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

El queso crema es un tipo de queso untable que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche pasteurizada y nata de manera natural. Múltiples usos culinarios: postres, sandwiches, canapés...



QUESO-CREMA NATURAL
"QUESCREM"

| | | | |
|--------|------|--------------|-----------|
| | | 10 kg | 1 |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



CREMA DE QUESO PREP.
"PEDRO DÍAZ"

232210

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 4 kg | - |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Crema de queso elaborada con leche, nata y preparado alimenticio. Su textura y sabor es similar al natural. Más económico.



MASCARPONE TARRINA 80%
"TRENTIN"

172315

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 250 gr | 6 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Es un queso cremoso, consistente, de color blanco-amarillento muy claro, con sabor dulce y altamente calórico. El porcentaje de materia grasa determina la calidad del mismo. Con 47,5 gramos de grasa por cada 100 gramos, podemos decir que es un mascarpone de gama alta. Suele ser descrito como queso de cuajada, aunque se elabora de forma muy parecida al yogur. Muy utilizado en la elaboración de postres como el tiramisú o la tarta de queso.



MASCARPONE TARRINA 80%
"TRENTIN"

172310

| | | | |
|--------|------|---------------|-----------|
| | | 500 gr | 6 |
| ITALIA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |



MASCARPONE CUBO
"QUESCREM"

171300

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 2 kg | - |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Mascarpone especial para Hostelería en formato cubo, ideal para elaborar postres como el tiramisú, las mousses o los bizcochos. Es un sustitutivo de la mantequilla más saludable para realizar salsas, y mantiene su estructura al ser horneado en pizzas.



PREPARADO LÁCTEO EDAM
"PEDRO DÍAZ"

241010

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 2 |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Preparado lácteo imitación al queso Edam en formato barra especial para lonchear.



PREPARADO LÁCTEO MOZZARELLA
"PEDRO DÍAZ"

241020

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 2 |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Preparado lácteo imitación al queso mozzarella en formato barra especial para fundir.



PREPARADO LÁCTEO CHEDDAR
"PEDRO DÍAZ"

241030

| | | | |
|--------|------|-------------|-----------|
| | | 3 kg | 4 |
| ESPAÑA | VACA | PESO / UD | UD / CAJA |

Preparado lácteo imitación al queso cheddar en formato barra especial para hamburguesa y sandwich. Su pasta es de color naranja.

Nueva Web

www.pedrodíazsa.es

Un lugar dedicado a los amantes del queso, con toda la información que necesitas saber. Una página visual e interactiva para hacerlo todo más claro y transparente. Por que lo bueno se hace esperar... ¡por ti y para todos!



¡¡¡VISITA NUESTRA NUEVA WEB!!!
¡ENTRA Y DESCUBRE NUESTRA PASIÓN POR LOS QUESOS!

Novedades

WEB

Novedades actualizadas • Catálogos interactivos • Productos por categorías
Acceso a facturación • Realización de pedidos • Catering de quesos • Contacto

Novedades

PRODUCTOS

Descripción exhaustiva • Ficha técnica descargable • Imágenes de calidad
País de origen • Tipo de leche • datos logísticos • Denominación de Origen...

Prepara la tabla perfecta

1. Selección de los quesos:

La selección puede oscilar de 4 a 6 quesos y es mejor que entren la mayor variedad de tipos de leche (vaca, cabra, oveja, búfala...) y texturas (pasta blanda, azules, prensados...).

2. El orden de degustación:

Siempre será del más suave al más fuerte, empezando por los de vaca, seguido de los de mezcla, los de cabra y los de oveja. Por último los ahumados y azules.

3. Temperatura y conservación:

El queso se debe conservar en la nevera a una temperatura constante dentro de un táper o envolviéndolo en un trapo húmedo ya que los quesos requieren de un nivel de humedad muy alto y el aire de la nevera es seco. A la hora de degustarlo es necesario atemperar los quesos antes de consumirlos (20-25°C). Cuanto más duro, curado y grande sea, antes habrá que sacarlo de la nevera.

4. La presentación:

Utilizaremos una tabla de madera, una pizarra, un tronco, o cualquier elemento de presentación que realce los quesos e inciten a su consumo. Decore la tabla con algunas flores silvestres, hierbas u hojas.



5. El pan:

El pan de hogaza combina con quesos tradicionales como el manchego, el pan tostado es adecuado para los quesos cremosos y de untar. La baguette resulta excelente con los quesos franceses. Los panes tipo viena van bien con quesos azules y de pasta cocida. Los panes de sabores pueden dar un toque original a tu tabla. Los picos y regañás acompañan a la mayoría de quesos.

6. La fruta:

La uva combina con cualquier queso, la pera es ideal con los azules, los higos para los de cabra enmohecidos. Los frutos silvestres con los frescos y los pasta blanda. La fruta desecada combina con los curados por el contraste con el dulzor de los frutos. La manzana ácida es por excelencia la fruta para limpiar el paladar entre queso y queso.

7. El vino:

Con vinos tintos, el queso curado viejo o añejo. Si el curado escogido no tiene mucha fuerza podemos optar por un tinto más afrutado. Con vinos blancos, los quesos de cabra y de mezcla tiernos o semicurados sabrán a gloria. Para los vinos dulces, el gran boom es el queso azul, o en su defecto un queso fuerte y blando de leche cruda. Vinos espumosos, para los quesos de pasta blanda y corteza enmohecida como el brie.

8. Otros complementos:

La miel va muy bien con los azules, el aceite para conservar los quesos, los encurtidos maridan perfectamente con los de untar, los embutidos, con todos los quesos, las hierbas aromáticas con los frescos y el pimentón con los cremosos como las tortas.



DELEGACIÓN ALICANTE

C/ Camí de la Mar, 96. Urb. La Estrada
03580 Alfaz del Pi (Alicante)
Teléfono y Fax: 966 86 52 98
alfaz@pedrodiazsa.es

CENTRAL CARTAGENA

Ctra. Cartagena - La Palma, km. 2,4
30300. Barrio Peral, Cartagena (Murcia)
Teléfono: 968 51 55 50 Fax: 968 51 56 25
pdsa@pedrodiazsa.es / www.pedrodiazsa.es

DELEGACIÓN BADAJOZ

Ctra. Badajoz, 147
06200 Almendralejo (Badajoz)
Teléfono: 649 93 53 01
josemariasuero@hotmail.es