



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS

CATÁLOGO GENERAL

2022 - 2023



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS

Te presentamos el nuevo catálogo general de Iberconseil, organizado esta vez en dos grandes bloques.

En primer lugar, encontrarás nuestra gama de Quesos Europeos, organizada por países y por orden alfabético.

En segundo lugar, te presentamos el bloque de Especialidades Europeas, donde encontrarás una selección de postres y yogures, mantequillas y natas, patés, etc.

En nuestra Gama de Quesos se encuentran desde aquellos elaborados con toda la tradición, totalmente artesanales y con DOP, - *fieles a una forma de hacer transmitida durante generaciones* -, hasta las variedades más actuales e innovadoras que exploran originales territorios de sabor: con frutos secos, con todo tipo de especias, alcoholes, etc.

También encontrarás nuestros quesos básicos: quesos de calidad en presentaciones que facilitan su utilización en el día a día, tanto en casa como en el mundo de la restauración.

En nuestra gama de Especialidades Europeas, te presentamos nuevos postres y yogures exquisitos seleccionados en los mejores surtidos de varios países europeos.

También encontrarás las mejores mantequillas y natas, de diferentes regiones de Europa, y una selección de patés y mousses de gran calidad.

Esperamos que en este nuevo catálogo de Iberconseil encuentres todo aquello que necesitas.

2022 - 2023





Leyendas

-  Elaborado con leche de vaca.
-  Elaborado con leche de cabra.
-  Elaborado con leche de oveja.
-  Elaborado con leche de búfala.
-  Elaborado con leche de cabra y oveja.
-  Elaborado con una mezcla de leches.

-  Porción / Corte
-  Formato Individual
-  Gran Formato
-  Fermier
-  Bio
-  Vegano

-  DOP: producto con Denominación de Origen Protegida.
-  IGP: producto con Indicación Geográfica Protegida.

“ Í N D I C E ”

QUESOS

FRANCIA	4
ALEMANIA	52
ITALIA	60
GRECIA / CHIPRE	82
INGLATERRA / IRLANDA	88
BÉLGICA	98
HOLANDA	104
SUIZA	116
DINAMARCA	124
OTROS PAÍSES	130

ESPECIALIDADES

YOGURES Y POSTRES	134
MANTEQUILLAS Y NATAS	142
PATÉS Y OTRAS ESPECIALIDADES	148
MATERIAL PROFESIONAL	156





FRANCIA



Hans Gaa & Angela Gureh



Abundance 1/4 Rueda Leche Cruda 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4925	2.15 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una corteza lavada natural y un canto cóncavo. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Abundance Rueda Leche Cruda 8,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4926	8.7 kg	1
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una corteza lavada natural y un canto cóncavo. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Abundance Fermier 1/4 Rueda Leche Cruda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4933	2 kg	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso fermier con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una corteza lavada natural y un canto cóncavo. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Azul Bleu d'Auvergne 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
10	2.5 kg	2
MARCA	TRADILAT	
% MG/ES	>50%	

Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta blanca con cavidades azules, tiene un sabor suave por ser azul y su textura es elástica al principio y se pone mas cremosa al madurar.



Azul Fourme d'Ambert 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
12	2.1 kg	2
MARCA	TRADILAIT	
% MG/ES	> 50 %	

Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta jaspeada y con corteza natural. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



Beaufort Reserva 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5425	5 kg	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Se elabora con leche de primavera y verano y se comercializa con una maduración de 14 a 18 meses. Solo está disponible de octubre a enero. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte, afrutado, y con un toque a nuez.



Abundance Fermier Leche Cruda Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4654	8 kg	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Producción muy reducida (unos 10 quesos al día). La cuajada se sigue calentando en ollas de cobre y se moldea a mano. Tiene una corteza lavada natural y un canto cóncavo. Su pasta es compacta y suave.



Abundance Fruitier Leche Cruda Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3750	8 kg	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una corteza lavada natural y un canto cóncavo. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Abundance Fruitier Leche cruda 1/4 Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3749	2 kg	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una corteza lavada natural y un canto cóncavo. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Beaufort Leche Cruda Rueda 40Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3751	40 kg	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

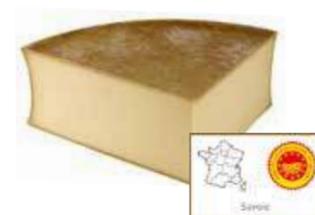
Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color amarillo amarronado envuelve una pasta ciega y perfectamente lisa. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte, afrutado y con un toque a nuez.



Beaufort Reserva Rueda Leche cruda 40Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5133	40 kg	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Se elabora con leche de primavera y verano y se comercializa con una maduración de 14 a 18 meses. Solo está disponible de octubre a enero. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte, afrutado, y con un toque a nuez.



Beaufort Leche Cruda 1/12 Rueda 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3752	3.3 kg	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color amarillo amarronado envuelve una pasta ciega y perfectamente lisa. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte, afrutado y con un toque a nuez.



Affidelice Chablis Berthaut 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5324	200 gr	8
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	54.5%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada y se lava regularmente con Chablis, un vino blanco local, durante 3 o 4 semanas. Gracias a este proceso, tiene una pigmentación de cobre para revelar la riqueza de los suelos de Borgoña.



Aisy Cendré 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5359	250 gr	4
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	55.8%	

Se elabora con leche cruda de vaca. La afinación lleva dos semanas, fro-tándose la corteza. Se envuelve en-tonces en ceniza vegetal comestible lo que le da un color grisáceo. Tiene una textura semisuave y un sabor con toques a nuez y avellana.



Azul Fourme d'Ambert Leche Cruda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3495	2 kg	2
MARCA	LES CAVES D'ORDANCHE	
% MG/ES	55.7%	

Queso azul DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta jaspeada y corteza natural. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



Cabra Bolitas rellenas de Higo 75G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4156	75 gr	6
MARCA	FROMACOEUR	
% MG/ES	60%	

Bolitas de queso de cabra rellenas de higo. Ideales para tomar de aperitivo. Una interesante combinación de sabores que se complementan a la perfección. El toque dulce del higo con el aroma caprino del queso, despertará todos los sentidos.



Cabra Bolitas rellenas de Miel 75G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4154	75 gr	6
MARCA	FROMACOEUR	
% MG/ES	60%	

Bolitas de queso de cabra rellenas de miel en su interior. Descubre la combinación perfecta entre el sabor caprino del queso y el dulce sabor de la miel. Ideales para tomar de aperitivo y sorprender. Un éxito asegurado.



Boursault 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3781	180 gr	6
MARCA	BOURSAULT	
% MG/ES	76%	

Queso procedente de la Mayenne, es un queso triple crema. Su corteza es clara, algo rosada y vellosa. La pasta es muy cremosa y suavemente aromática. Su sabor evoca ligeramente a nueces y no resulta empalagoso a pesar de la nata que contiene.



Brie de Meaux
Leche Cruda
Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4059	3 kg	1
MARCA	DONGE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. El método de fabricación sigue la más ancestral de las recetas y está moldeado a mano. Tres generaciones de queseros han elaborado este Brie de Meaux de alta calidad.



Brie de Meaux
Leche Cruda 1/4
Rueda 750G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4060	750 gr	2
MARCA	DONGE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. El método de fabricación sigue la más ancestral de las recetas y está moldeado a mano. Tres generaciones de queseros han elaborado este Brie de Meaux de alta calidad.



Brie de Meaux
Leche Cruda
Porción 170G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4061	170 gr	8
MARCA	DONGE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. El método de fabricación sigue la más ancestral de las recetas y está moldeado a mano. Tres generaciones de queseros han elaborado este Brie de Meaux de alta calidad.



Brie de Meaux
Leche Cruda
Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
371	3 kg	1
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	44%	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.



Brie de Meaux
Leche Cruda
1/4 Rueda 750G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
372	750 gr	4
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	44%	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.



Brie de Meaux
Leche Cruda
2,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2946	2.8 kg	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta blanda de color marfil y elaborado con leche cruda de vaca. Las vacas pastan un 80% del año, por lo que la leche es de altísima calidad. Este queso cremoso tiene un periodo mínimo de maduración de 4 meses. Una delicia para el paladar.



Brie de Meaux
1/4 Leche Cruda
700G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2947	700 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta blanda de color marfil y elaborado con leche cruda de vaca. Las vacas pastan un 80% del año, por lo que la leche es de altísima calidad. Este queso cremoso tiene un periodo mínimo de maduración de 4 meses. Una delicia para el paladar.



Brie de Meaux Fermier
Leche Cruda
Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4642	3 kg	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45%	

Es el único Brie de Meaux DOP y Fermier de toda Francia. Su textura varía según su maduración. Primero seco en medio, luego cremoso y finalmente intenso de sabor y olor. Su sabor es espectacular con ligero toque a avellanas.

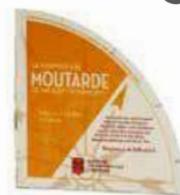


Brie con Mostaza de Meaux Fermier
L.C. Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4672	3 kg	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45%	

Especialidad con Moutarde de Meaux que tiene un sutil contraste entre la dulzura del queso Brie y el toque picante de la antigua Mostaza Meaux (certificada por una Indicación Geográfica Protegida: IGP).

NUEVO



Brie Mostaza de Meaux Fermier
1/4 Rueda 700G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5651	700 gr	2
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45%	

Especialidad con Moutarde de Meaux que tiene un sutil contraste entre la dulzura del queso Brie y el toque picante de la antigua Mostaza Meaux (certificada por una Indicación Geográfica Protegida: IGP). Combina los dos productos más emblemáticos de la ciudad de Meaux. Elaborado con leche cruda de vaca, y con un sutil sabor a avellana.



Brie Fermier con Trufa
Leche Cruda
Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4441	3 kg	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45%	

Combina el sabor y la textura del Brie de Meaux con el sabor fuerte y potente de la trufa. Contiene un 3% de trufas Melanosporum procedentes del Périgord. Elaborado con leche cruda de vaca y con una textura sedosa. Interior con trozos de trufas, exquisito para el paladar.

NUEVO



Brie Trufa Fermier
1/4 Rueda LC
800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5563	800 gr	2
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45%	

Auténtico brie fermier elaborado con leche cruda de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se introduce una mezcla de trufa negra Melanosporum y Brillat Savarin. Un queso de altísima calidad perfecto para ocasiones especiales.



Brie Nueces y Miel
Fermier 700G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5564	700 gr	2
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45%	

Brie de meaux de gran calidad, que en su elaboración, se corta por la mitad y se le añade una crema de nueces y miel. El contraste perfecto de sabores hará de esta creación, una delicia para el paladar. Está elaborado con leche cruda de vaca.



Brie con Trufas
Leche Cruda
3,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3287	3.8 kg	1
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	50%	

Brie elaborado con leche cruda de vaca, relleno de crema trufada. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Brie con Trufas
Leche Cruda
1/4 Rueda 950G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
380	950 gr	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	50%	

Brie elaborado con leche cruda de vaca, relleno de crema trufada en el centro. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Brie con 3 pimientas
1/4 Rueda 950G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4440	950 gr	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	>50%	

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca, y con relleno de 3 pimientas. Una textura cremosa con el toque picante de las pimientas. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Brie con Licor de Naranja
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2900	1.5 kg	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50%	

Brie con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos, en sentido horizontal, y se añade una crema fabricada a base de Mascarpone y licor de naranjas llamado "Grand Marnier". Este licor forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Brie con Mostaza de Meaux
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2898	1.5 kg	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50%	

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de Mostaza de Meaux que, como el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Brie con Trufas Rueda 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2943	1.5 kg	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50%	

Auténtico brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone.



Brie Dúo con Arándanos Rueda 1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
381	1.3 kg	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	55%	

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Relleno de crema de arándanos. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Brie Dúo con Trufas Rueda 1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
379	1.3 kg	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	55%	

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Incorpora en el centro una capa de crema trufada. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Brillat Savarin Leche Cruda 500G IGP

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3025	500 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	75%	

Queso elaborado con leche cruda DE vaca y nata añadida. Pertenece a la familia de los quesos "triple crema". Tiene una textura ultra-cremosa y grasa en boca. Sabe nata al principio y luego por su tamaño reducido y su maduración deja un regusto más pronunciado, ligeramente animal.



Brique de Loubressac Oveja 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4617	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	50 %	

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de oveja pasteurizada.



Brique de Loubressac Vaca 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4618	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	45 %	

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.



Brie Petit Dongé Leche Cruda 1,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5285	1.4 kg	1
MARCA	DONGE	
% MG/ES	45%	

Elaborado por la quesería Dongé, este pequeño brie de 1,4kg se inspira de su hermano mayor; el Brie de Meaux DOP. La corteza es similar pero tiene un porte ligeramente más alto. Al ser más pequeño madura más rápido y ofrece un contraste interesante entre el corazón más seco y la parte debajo de la corteza casi líquida.



Brie Le Petit Dongé con Trufa 1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5548	1.6 kg	1
MARCA	DONGE	
% MG/ES	45%	

Auténtico brie fabricado con leche pasteurizada de vaca. Se le añaden trocitos de trufa de San Juan en su interior en el momento de su elaboración y se deja madurar durante unas 4 meses. Un producto de alta calidad y sabor espectacular que sorprenderá a todos.



Petit Normand Leche Cruda 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5846	1 kg	1
MARCA	PETIT NORMAND	
% MG/ES	45%	

El Petit Normand es una de las especialidades de Gillot. Este queso se fabrica en el corazón de Normandía y es uno de los camemberts más importantes de la región. Se elaboran siguiendo las tradiciones. Un queso suave pero con personalidad y sabor.



Brique de Loubressac Cabra 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4616	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	45 %	

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de cabra pasteurizada.



Cabra Brocheta de Especies 90G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3505	90 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Nueve mini brochetas de queso de cabra para todos los gustos. De avellana, semillas de amapola, jengibre, albahaca, pétalos de rosa, eneldo, curry, pimentón dulce y cebollino.



Cabra Brocheta de Frutas 110G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3506	110 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Nueve mini brochetas de queso de cabra con frutas frescas. Ideal para un aperitivo original.



Brie Le Petit Milleret 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4070	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55%	

Queso blando, con un sabor suave. Es un queso de pequeño tamaño y perfecto para consumir en cualquier momento. Gusta a todos por su textura y cremosidad.



Brie Triple Crema 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4697	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	72%	

Queso clásico de maduración suave con una corteza comestible blanca. Sabor sutil con un núcleo mantecoso que se suaviza aún más con la adición de crema adicional. Ideal para los amantes de los quesos cremosos y suaves que se degustan en tostadas.



Brillat Savarin Leche Cruda 100G IGP

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2950	100 gr	9
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	75%	

Queso elaborado con leche cruda de vaca y nata añadida. Pertenece a la familia de los quesos "triple crema". Tiene una textura ultra-cremosa y grasa en boca. Sabe a nata al principio y luego, por su tamaño reducido y su maduración, deja un regusto más pronunciado.



Cabra Brochetas de Higo 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3065	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45%	

Nueve mini brochetas de queso de cabra con un trocito de higo. Ideal para degustar como aperitivo. Combinación perfecta del sabor caprino del queso con el toque dulce del higo.



Cabra Brochetas de Tomate 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3066	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45%	

Nueve mini brochetas de queso de cabra con tomate cherry. Perfecto para degustar como aperitivo. Combinación de sabores muy mediterránea.



Cabra Mini Bolitas Especies 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3508	125 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Veinticinco bocaditos de queso de cabra aromatizados con pimentón dulce, curry, pimienta gris, pétalos de rosa y hojas de estragón. Un surtido perfecto para un aperitivo original y lleno de color.



NUEVO

 Cabra Mini Bolas con Frutas 15Gx40

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5592	540 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	<50%	

Bolitas de queso de cabra envueltas en diferentes trocitos de frutas confitadas (arándanos rojos, piña y papaya). Un surtido original y colorido, perfecto para tus aperitivos.



 Cabra Tabla Aperitivo 320G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3086	320 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45%	

Surtido de pequeños snacks dulces y salados de queso de cabra. Mini porciones con piña, papaya, ciruela o albaricoque, y pequeñas bolas aromatizadas (curry, pimienta, estragón y pimentón). Un surtido completo para un aperitivo original y colorido.



 Cabra Tabla Aperitivo Mini 115G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3067	115 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	MIN 45%	

Bolitas de queso de cabra envueltas en especias y frutas (curry, amapola, pimienta, albahaca, bayas rosas y papaya). Un surtido para un aperitivo original y colorido.



 Cabra Chabichou Le Saint Heray Cabra 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5554	150 gr	6
MARCA	LE SAINT HERAY	
% MG/ES	45 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su pasta es muy blanca y su textura es firme y cremosa. Con el tiempo se va endureciendo y volviendo quebradizo. Su sabor es caprino, más bien suave y untuoso. Tiene una maduración mínima de 2 semanas.



NUEVO

 Cabra Coeur de Sèvres (150grx8)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5555	900 gr	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45 %	

Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de cabra. Su corteza es de ceniza y su pasta blanca es suave, tierna y homogénea. Su sabor dulce de cabra único hará las delicias de su paladar. El corazón se puede degustar con una mermelada de higo morado o miel.



 Cabra Délice du Poitou (150grx8)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4714	1.2 kg	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45 %	

Sabor exquisito en esta especialidad de cabra recubierta de ceniza. Su textura es fresca al principio y al secarse se endurece. Proveniente de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charentes.



NUEVO

 Cabra Mini Bolitas con Trufa 90G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5594	90 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	<50%	

Mini bolitas de 10 gramos de queso de cabra con trufa negra. Todo el sabor caprino del queso, combinado con el intenso sabor de la trufa. Un aperitivo de lujo para disfrutar con los tuyos.



NUEVO

 Cabra Truffettes (55grx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3848	330 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51%	

Bolitas de queso de cabra con trocitos de trufa negra en su interior. Especialmente preparado para aperitivos y poder degustar la combinación del sabor característico de la trufa negra con la fuerza y el aroma del queso de cabra.



 Cabra Banon Leche Cruda 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4535	100 gr	8
MARCA	ETOILE DE PROVENCE	
% MG/ES	>40%	

Queso DOP que debe su nombre a la ciudad de Banon. Elaborado a base de leche cruda de cabra, tiene un sabor delicioso que nos evoca sutilmente ciertos aromas de las flores y plantas aromáticas de la zona como el tomillo y la lavanda. Viene envuelto en una hoja de castaño.



 Cabra variados en caja madera 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4717	800 gr	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45 %	

Surtido de quesos de cabra típicos de Poitou-Charentes. Degustación de quesos de cabra para captar los diferentes matices de cada uno. Perfecto regalo sorprendente y enriquecedor. Presentación inmejorable en caja de madera.



 Cabra Tomme à Lulu 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4716	800 gr	2
MARCA	LES PETITS CHÈVRES	
% MG/ES	45 %	

Especialidad de cabra recubierta de hiervas y pimienta. Sabor caprino potenciado por todas las especias que cubren el queso. Proveniente de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charentes.



 Cabra Coeur de Berry 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4405	150 gr	4
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. De pasta blanca consistente y fina, está recubierta de ceniza vegetal y mohos grásceos naturales. Aroma caprino y sabor suave. Característico por su forma de corazón.



 Cabra Cabécou (35GX4)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5040	140 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada. De pequeño formato, su pasta es blanca y fundente. Su sabor es suave, pero desprende aroma caprino. Queso fresco, sin corteza que se puede untar o calentar al horno para comer encima de una tostada.



 Bonde D'Antan Cabra (200grx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5290	1.2 kg	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45 %	

Queso de leche pasteurizada de cabra muy texturizado elaborado en el Valle del Loira, tiene una textura suave y un sabor a nuez. Tiende a secarse si se conserva tal cual o volverse más cremoso si se filma. El sabor se mantiene bien con el tiempo.



 Cabra Chabichou d'Antan (150grx8)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4713	1.2 kg	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45 %	

Tiene unos aromas caprinos seguidos de matices florales. Su textura es fresca al principio y al secarse se endurece. Su corteza es rugosa y se desarrolla de manera natural.



 Cabra Coeur de Berry con Flores (170grx3)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5027	510 gr	2
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. De pasta blanca consistente y fina, está recubierta de flores de colores. Aroma caprino y sabor suave. Característico por su forma de corazón.



 Cabra Crottin Flores Corazón Rosa (100grx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5275	600 gr	2
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45 %	

Estos quesitos elaborados con leche pasteurizada de cabra, serán la delicia de todos. Decorado con pétalos de flores, tiene en su interior un corazón de jalea de rosa. Un sabor. Un sabor extraordinario y delicado.



 Cabra Grand Caprin Leche Cruda 1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2855	1.6 kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45 %	

Queso elaborado con leche cruda de cabra. Su forma es triangular y está cubierto de una capa gris de carbón vegetal. Suave y láctico en un inicio, gana intensidad a medida que envejece.



Cabra Crottin Chavignol Leche Cruda 60G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5382	360 gr	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Según su estado de maduración ofrece una gama infinita de sabores: Medio seco, su aroma es lechoso y con sutil sabor a cabra. Más maduro, libera aromas de setas y a sotobosque.



Cabra Grizou Cévenol 70Gx12

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5573	70 gr	12
MARCA	LA FROMAGERIE DES CÉVENNES	
% MG/ES	27%	

Queso elaborado con la leche cruda de cabras que pastan al menos 2/3 del año en los valles profundos del Parque Nacional de Cévennes. Como lo requiere su proceso tradicional, está cubierto de ceniza para una mejor conservación y protección. Sabor caprino y textura cremosa.



Cabra Le P'tit Lulu con Albahaca (180Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5006	1.08 kg	1
MARCA	POITOU CHÈVRE	
% MG/ES	45%	

Queso de cabra envuelto en albahaca y bayas rojas. El aroma de la albahaca penetra en el queso y se mezcla con su sabor caprino. La textura es compacta y su pasta color marfil. Un queso original y con aroma a bosque.



Cabra Mini con Arándanos Azules (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4982	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de arándanos azules. Sabor fresco y original. Una apuesta segura para un aperitivo que gustará a todos. Cada caja contiene 6 unidades de 80 gr.



Cabra Mini con Arándanos Rojos (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3716	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de arándanos rojos. El color es el protagonista y su sabor, gustará tanto a los más pequeños como a los mayores. Ideal para aperitivos. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Cabra Mini con Arándanos 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3069	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con trozos de arándanos. Sabor fresco y original. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



Cabra Mini con Fresas (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4677	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de deliciosas fresas. El contraste de sabores gustará tanto a los más pequeños como a los mayores. Ideal para aperitivos. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Cabra Mini con Mango (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4747	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de mango. Sabor fresco y original. El mango le aporta el punto dulce perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Cabra Mini con Papaya (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3717	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de papaya. Sabor fresco y original. La papaya aporta el punto dulce perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Cabra Mini con Papaya 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3070	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con trozos de papaya. Sabor fresco, original y exótico. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



Cabra Mini con Pasas (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4675	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	>51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de deliciosas pasas. Sabor fresco y original. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



Cabra Mini con Pasas 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3071	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con pasas. Sabor fresco y original. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



Cabra Mini con Piña 80Gx6 unidades

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3715	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de piña. Un sabor fresco y original. La piña aporta el punto de acidez perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Cabra Mini Coco (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5561	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de coco. Exótica combinación de sabores que potencia el sabor final del producto. Especial para los amantes del coco que verán una aplicación de esta fruta muy original y sabrosa.



Cabra Mini Pimiento Perejil (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5560	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de pimiento y perejil. Color rojo y verde se combinan en esta creación de sabor potente. El carácter caprino del queso con los sabores potentes del pimiento y el perejil combinan a la perfección.



Cabra Mini Tomate Albahaca (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5559	480 gr	1
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de tomate y albahaca. El color es el protagonista y su sabor, gustará tanto a los más pequeños como a los mayores. Ideal para aperitivos. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Cabra Mothais sur Feuille Barquette 180gr

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5553	180 gr	6
MARCA	POITOU CHÈVRE	
% MG/ES	45%	

Queso de leche pasteurizada de cabra y coagulación láctica. La corteza natural es fina y se denomina como "piel de sapo" o. Esta cubierta por una hoja de castaño que permite mantener mejor la humedad, le transmite matices a bosque y le da un toque visual muy rústico.



Cabra Mothais sur Feuille (180grx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4715	1.08 kg	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45%	

Queso de leche pasteurizada de cabra y coagulación láctica. La corteza natural es fina y se denomina como "piel de sapo" o. Esta cubierta por una hoja de castaño que permite mantener mejor la humedad, le transmite matices a bosque y le da un toque visual muy rústico.



Cabra Tentation Fresco 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4538	180 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	>70%	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de cabra. Un queso de cabra ligero de sabor y de textura, pero con el carácter fácilmente reconocible de la leche de cabra. Ideal para untar.



Cabra Picodon Leche Cruda 60G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4930	60 gr	15
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	>45%	

Queso con DOP de pasta blanda y sabor suave. Elaborado con leche cruda de cabra y con una maduración de unas 4 - 6 semanas. Es un queso de pequeño formato pero de gran aroma y sabor.



Cabra Picodon Fermier Leche Cruda 60G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4465	60 gr	15
MARCA	CAVET	
% MG/ES	28,5%	

Queso con DOP de pasta blanda y sabor suave. Elaborado con leche cruda de cabra y con una maduración de unas 4 - 6 semanas. Es un queso de pequeño formato pero de gran aroma y sabor.



Cabra Rulo Mini Ajo y Finas Hierbas 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5026	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Tiene trocitos de ajo y finas hierbas en su interior, lo que da un sabor picante y diferente al sabor caprino del queso. Combinación interesante que te transporta al campo con solo probarlo.



Cabra Rulo Mini con Arándanos 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4477	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Está recubierto de arándanos que proporcionan un sabor diferente e innovador. Combinación de sabores deliciosa y ligeramente dulce.



Cabra Rulo con Arándanos 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4478	1 kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, incluye arándanos en su interior, que proporcionan un sabor diferente e innovador. Combinación de sabores deliciosa y ligeramente dulce.



Cabra Pilatou 120G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5556	120 gr	6
MARCA	VALCREST	
% MG/ES	43%	

Queso con corteza natural y con una estructura firme. Tiene un sabor delicado y cremoso y se vuelve más salino y rústico a medida que va madurando. Su color es blanco y va en una bonita tulipa de madera individual.



Cabra Provençal con Hierbas (80Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4609	480 gr	1
MARCA	L'ÉTOILE	
% MG/ES	45%	

Queso de cabra artesanal elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada, con hierbas aromáticas y olivas. Atractivo y diferente, ofrece a una tabla de quesos diversidad y color.



Cabra rigotte de Condrieu Leche Cruda 35G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4447	35 gr	12
MARCA	FROMAGERIE DU PILAT	
% MG/ES	45%	

Rigotte de Condrieu es un queso francés del Ródano-Alpes. Tiene DOP y está elaborado con leche cruda de cabra. Su pasta es blanda y tiene una corteza natural color marfil. Su sabor es suave con aromas caprinos que destacan en la boca.



Cabra Rulo Mini con Flores 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4449	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos. Recubierto de flores de colores para dar vida a la mesa y a la tabla de quesos. Perfecto para estas fiestas.



Cabra Rulo con Flores 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4451	1 kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos. Recubierto de flores de colores para dar vida a la mesa y a la tabla de quesos. Perfecto para estas fiestas.



Cabra Rulo Mini con Pétalos de Rosa 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5276	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos. Recubierto de pétalos de rosa para darle el toque de color.



Cabra Rocamadour Leche Cruda 35G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4615	35 gr	12
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	45%	

Rocamadour es un queso francés con DOP que se elabora con leche cruda de cabra. La textura resulta suave y fundente. Desprende un olor caprino. Cuando el queso está fresco, tiene un sabor suave, con un sutil sabor a crema.



Cabra Rocamadour Leche Cruda (35Gx2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4929	70 gr	9
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	>45%	

Rocamadour es un queso francés con DOP que se elabora con leche cruda de cabra. La textura resulta suave y fundente. Desprende un olor caprino. Cuando el queso está fresco, tiene un sabor suave, con un sutil sabor a crema.



Cabra Rocamadour Fermier Leche Cruda (35Gx12)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5454	420 gr	1
MARCA	LE BOIS D'AMALTHÉE	
% MG/ES	45%	

Es un queso francés DOP que se elabora con leche cruda de cabra. La textura resulta suave y fundente. Desprende un olor caprino. Cuando el queso está fresco, tiene un sabor suave, con un sutil sabor a crema. Con la edad se vuelve más fuerte y hasta picante.



Cabra Rulo Mini con Pimienta 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5025	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Está recubierto de pimienta, lo que da un sabor diferente y muy potente al sabor caprino del queso. Combinación interesante que aumenta la fuerza de este queso.



Cabra Rulo Mini Tomate y Albahaca 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5569	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado que añade tomate y albahaca para potenciar su aroma. Perfecto para dar diversión y color en estas fiestas.



Cabra Rulo de Luçay 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2942	1 kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Rulo de Cabra elaborado con leche pasteurizada de cabra por una quesería tradicional especializada en quesos de cabra.



Cabra Sainte Maure
Touraine Leche Cruda
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2953	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está ligeramente salada con notas a frutos secos. La pajita de centeno que atraviesa el queso sirve a aguantar su forma pero sirve también a su trazabilidad.



Cabra Sainte Maure
Touraine Leche Cruda
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3473	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está ligeramente salada con notas a frutos secos. La pajita de centeno que atraviesa el queso sirve a aguantar su forma pero sirve también a su trazabilidad. Bonita presentación.



Cabra Sainte Maure
Touraine Fermier L.C.
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4443	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está ligeramente salada con notas a frutos secos. La pajita de centeno que atraviesa el queso sirve a aguantar su forma pero sirve también a su trazabilidad.



Cabra Tommette
Fermier Leche Cruda
700G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5491	700 gr	6
MARCA	VALLE D'ASPE	
% MG/ES	46,3%	

Está elaborado con leche cruda de cabra y su paste es prensada y no cocida. Su corteza es marrón y su textura es firme, pero fundente en boca. El sabor comienza con dulzura para acabar con un toque picante, llenando la boca contundentemente.



Camembert Gourmet
Leche Cruda
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4458	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45%	

Queso excepcional, con DOP y producido de acuerdo con las tradiciones ancestrales. Está elaborado con leche cruda de vaca selecta percibida a los productores en la zona de la arboleda Orne y moldeado manualmente con cucharón.



Camembert de
Normandie
Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4256	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45%	

Auténtico Camembert DOP elaborado con una receta tradicional que data del 1912. Un queso excepcional, hecho con respeto a las tradiciones ancestrales de los maestros queseros. Elaborado con leche cruda selecta de vaca y moldeado a mano con cucharón.



Cabra Selles sur Cher
Leche Cruda
150gr

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3056	150 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza se cubre con ceniza sobre la cual se desarrolla un moho gris azulado. Su textura es firme y se derrite en boca. Aroma caprino y sabor suave.



Cabra Valençay
Leche Cruda
220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2954	220 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos, de sotobosque.



Cabra Mini Valençay
Leche Cruda
110G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4454	110 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45 %	

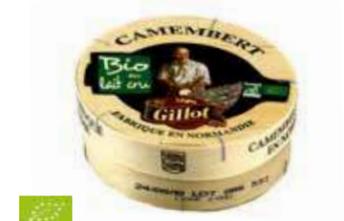
Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos, de sotobosque.



Camembert Petit
Leche Cruda
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4257	150 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45%	

Un queso excepcional, hecho con respeto a las tradiciones ancestrales de los maestros queseros. Elaborado con leche cruda selecta de vaca y moldeado a mano con cucharón. Su textura es cremosa y su sabor es intenso pero suave a la vez.



Camembert BIO
Leche Cruda
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4254	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45%	

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. La leche se recoge en la región boscosa del Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



Camembert Petit BIO
Leche Cruda
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4255	150 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45%	

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. La leche se recoge en la región boscosa del Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



Cabra Valençay
Fermier Leche Cruda
220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4442	220 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos.



Cabra Tomme de
Fouzon Leche Cruda
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4669	1.5 kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

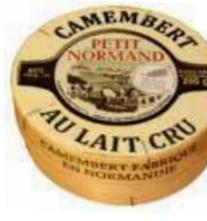
Su sabor es fresco. Tiene una textura que evoluciona. Puede ser compacto e intenso, o cremoso tirando a líquido. Perfecto degustarlo con frutos confitados, membrillo o mermeladas.



Cabra Tomme
Adrienne con Trufa
Rueda 1,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4670	1.1 kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	>45%	

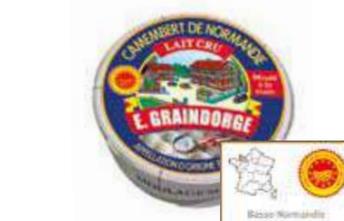
Es la perfecta combinación de la leche de cabra y el hongo más refinado y apreciado por los sibaritas, la trufa. Su textura es blanda y está recubierto de carbón vegetal. Perfecto si se saca de la nevera una hora antes de su degustación.



Camembert Petit
Normand Leche
Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4260	250 gr	6
MARCA	PETIT NORMAND	
% MG/ES	45%	

Elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía. Esta versión del Camembert de Gillot no se beneficia de la DOP ya que esta moldeado a máquina. Afruitado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Camembert de
Normandie
Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3534	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Auténtico Camembert de 250gr de Normandía DOP, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía y moldeado a mano con cucharón. Afruitado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Camembert de
Normandie
Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3478	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

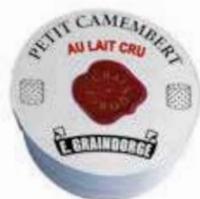
Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca. El proceso de fabricación es muy tradicional: es depositado en los moldes con un cucharón. De pasta blanda, untuosa y suave, tiene un periodo de maduración de 3 a 5 semanas.



T Camembert Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3477	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Especialidad artesanal de camembert afinado, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



T Camembert Petit Leche Cruda 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3480	150 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Camembert elaborado a partir de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. Con una corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco, tiene una pasta flexible y untuosa, ligeramente salada.



T Camembert al Calvados 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3486	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Camembert de leche pasteurizada de vaca fabricado en Normandía. Tiene la peculiaridad que recibir una pequeña dosis de Calvados, un licor de manzana típico de la zona, antes de coagular la leche. El resultado es un aroma en nariz y boca sutil a manzana.



T Camembert al Horno con Chorizo 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5583	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Camembert de 250gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Se le puede añadir la bolsita de especias y sabor chorizo que lleva adjuntada, para potenciar mucho más todo su sabor. Una delicia para el paladar.



T Camembert al Horno Tomates a la Italiana 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5036	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Camembert de 250gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Lleva un sobre de tomate a la italiana, con trocitos de tomate, ajo, orégano y pimienta. La perfecta combinación para disfrutar aun más de todo su sabor.



T Cantal Entre Deux Rueda DOP 40Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5759	40 Kg	1
MARCA	PAUL DISCHAMP	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado con leche pasteurizada de vaca. Conocido también como Forme de Cantal, es uno de los quesos más antiguos de Francia. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces.



T Camembert Petit al Calvados 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3487	150 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Camembert de leche pasteurizada de vaca fabricado en Normandía. Tiene la peculiaridad que recibir una pequeña dosis de Calvados, un licor de manzana típico de la zona, antes de coagular la leche. El resultado es un aroma en nariz y boca sutil a manzana.



T Camembert Petit 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
89	150 gr	8
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45%	

Camembert elaborado a partir de leche de vaca. Pasta cremosa con corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco. Con sabor a crema suave.



T Camembert Maxi Leche Cruda 1,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
82	1.1 kg	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45%	

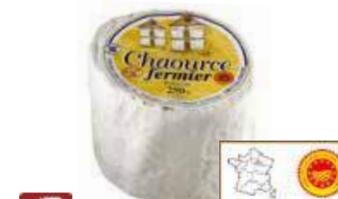
Especialidad artesanal de Camembert elaborada con leche que proviene exclusivamente de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. Tiene una textura mas seca en medio que se van poniendo cremosa con el tiempo. Un queso con carácter.



T Cantal Entre Deux DOP 1/16 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5765	2,5 Kg	2
MARCA	PAUL DISCHAMP	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado con leche pasteurizada de vaca. Conocido también como Forme de Cantal, es uno de los quesos más antiguos de Francia. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces.



T Chaource Fermier Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4463	250 gr	6
MARCA	FERME DES TOURELLES	
% MG/ES	48-59%	

Elaborado con leche cruda de vaca y con una textura cremosa. Su sabor es rico y afrutado. Un queso suave de unos 9 cm de diámetro que gustará a todos.



T Chaource 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5112	250 gr	6
MARCA	HUGEROT	
% MG/ES	48%	

Elaborado con leche termizada de vaca y con textura cremosa bebido a la nata que se le añade a la leche. Un queso con 9 cm de diámetro que madura durante un mínimo de 2 semanas en cavas húmedas.



T Camembert al Horno 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4432	150 gr	8
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45%	

Camembert de 150gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Fácil de preparar y buenísimo de degustar con tostaditas o picos. Una forma ideal de tapear con los amigos o familia.



T Camembert al Horno sabor Manzana 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5471	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	40%	

Camembert de 250gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Se elabora con leche de vacas normandas y con Calvados, destilado de manzana. Espectacular sabor y textura.



T Camembert al Horno Ajos y Finas Hierbas 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5470	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

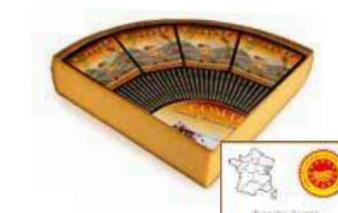
Camembert de 250gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Se elabora con leche de vacas normandas y lleva un sobre con trocitos de ajo y finas hierbas para potenciar aún más su sabor y textura.



T Comté 36 Meses Rueda 38 Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5320	38 kg	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45%	

Queso DOP de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Tiene 36 meses de maduración.



T Comté 36 Meses 1/4 Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5321	8 kg	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45%	

Queso DOP de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Tiene 36 meses de maduración.



T Comté 30 meses Leche Cruda 34Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3320	36 kg	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 30 meses
Leche Cruda
1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3325	4.5 kg	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 24 meses
Leche Cruda
36Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3321	36 kg	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45 %	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 24 meses
Leche Cruda
1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3326	4.5 kg	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté Barra
6 meses 2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4977	2.2 kg	4
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Su textura es lisa y fina. Su elaboración se ubica en la zona del Jura, con una naturaleza salvaje que se transmite al queso. Su sabor es intenso y aromático.



T Comté 18-24 meses
Rueda Leche Cruda
38Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2930	38 kg	1
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene de la región del Franco-Condado, departamento de Jura. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, el comté es más que un queso.



T Comté 18-24 meses
1/4 Leche Cruda
10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2931	10 kg	1
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene de la región del Franco-Condado, departamento de Jura. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, el comté es más que un queso.



T Comté 18 meses
Leche Cruda
36Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3322	36 kg	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 18 meses
Leche Cruda
1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3328	4.5 kg	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 10 meses
1/32 Rueda
Leche Cruda 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4999	1 kg	8
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Tiene una maduración mínima de 10 meses. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 18-24 meses
1/8 Leche Cruda
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2932	5 kg	2
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene de la región del Franco-Condado, departamento de Jura. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, el comté es más que un queso.



T Comté 15 meses
1/8 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4638	5 kg	2
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Comté con 15 meses de maduración. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses".



T Comté 12 meses
Rueda 38Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4640	38 kg	1
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Queso DOP más consumido en Francia. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses".



T Comté premium
18 meses Leche Cruda
1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3677	4.5 kg	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental, que pasturan (fabricados de abril a noviembre). La mejor leche posible para su elaboración. La textura es cremosa y su sabor afrutado. Maduración mínima: 18m.



T Comté premium
12 meses Leche Cruda
1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3678	4.5 kg	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental, que pasturan (fabricados de abril a noviembre). La mejor leche posible para su elaboración. La textura es cremosa y su sabor afrutado. Maduración mínima: 12m.



T Comté 10 meses
Leche Cruda
1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3329	4.5 kg	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



T Comté 12 meses
1/8 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4639	5 kg	2
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Comté con 12 meses de maduración. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses".



T Comté 15 meses
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4611	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Queso DOP de textura lisa y fina. Está elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses". Formato práctico en blister.



T Comté 9 meses
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4610	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Queso DOP de textura lisa y fina. Está elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses". Formato práctico en blister.



Comté 6 meses
400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5588	400 gr	25
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45%	

Primer queso francés que obtuvo la DOP. Está elaborado con leche cruda de vaca, y es de pasta prensada y cocida. Tiene una maduración mínima de 6 meses y se presenta en porción de 400 gramos.



Comté BIO Porción
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4614	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de textura lisa y fina. Está elaborado con leche cruda orgánica de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses". Formato práctico en blister.



Comté 18-24 meses
Rueda 42Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2532	42 kg	1
MARCA	MAISON MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	45%	

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



Comté 7 meses
1/4 Leche Cruda
10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3164	10 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Comté 4 meses
Porción Leche Cruda
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3165	150 gr	20
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45%	

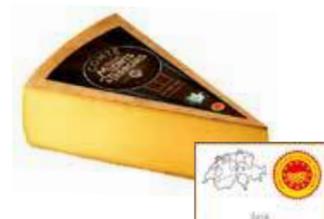
Queso DOP de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Su textura es lisa y fina. Su elaboración se ubica en la zona del Jura, con una naturaleza salvaje que se transmite al queso. Su sabor es intenso y aromático.



Comté 9 meses
Porción Leche Cruda
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3021	200 gr	10
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 45%	

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



Comté 18-24 meses
1/4 Rueda Leche
Cruda 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2533	10 kg	1
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 45%	

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



Comté 10-16 meses
Rueda Leche Cruda
42Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2516	42 kg	1
MARCA	MAISON MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Comté 12 meses 1/8
Leche Cruda
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2084	5 kg	2
MARCA	MAISON MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 45%	

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



Coeur de Neufchatel
Leche Cruda
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3485	200 gr	6
MARCA	COEUR DE BRAY	
% MG/ES	52%	

Queso DOP de pasta blanda y elaborado con leche cruda de vaca. Es uno de los quesos más antiguos de Normandía. Cremoso (doble crema), fresco y con un delicado sabor a la vez salino y láctico.



Corsu Vecchio
1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5730	1.7 kg	2
MARCA	CORSU VECCHIU	
% MG/ES	33%	

Elaborado con leche pasteurizada de oveja, esta variedad de queso proviene de la isla francesa de Córcega. Es envejecido alrededor de 6 meses durante los cuales desarrolla una hermosa corteza rústica moteada natural, de color grisáceo.



Coulommiers Leche
Cruda 400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3042	400 gr	6
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Queso pequeño considerado el hermano pequeño del brie. Tiene un carácter bastante marcado y deja en boca un gusto persistente.



Comté 12 meses 1/16
Rueda Leche Cruda
2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3367	2.5 kg	4
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Su textura es lisa y fina. Su elaboración se ubica en la zona del Jura, con una naturaleza salvaje que se transmite al queso. Su sabor es intenso y aromático.



Comté 10 meses
Rueda Leche Cruda
40Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3157	40 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Comté 7 meses
Rueda Leche Cruda
40Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3163	40 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45%	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Cremeux de Bourgogne
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3835	1.5 kg	1
MARCA	FROMAGERIE DELIN	
% MG/ES	>72%	

Queso francés elaborado con leche de vaca de la región de Borgoña. Es rico y cremoso porque se le añade nata dos veces a la leche durante su fabricación (triple crema). La corteza es blanca amarillenta y su textura se derrite en la boca.



Cremeux de Bourgogne con Trufa
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5037	100 gr	5
MARCA	FROMAGERIE DELIN	
% MG/ES	72%	

Queso francés elaborado con leche de vaca de la región de Borgoña. Es rico y cremoso porque se le añade nata dos veces a la leche durante su fabricación. Contiene una capa de trocitos de trufa en su interior que potencian aun más su sabor y textura.



Délice de Bourgogne
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5132	2 kg	1
MARCA	LINCET	
% MG/ES	75%	

Délice de Bourgogne es un queso francés de leche de vaca de la región de Borgoña en Francia. Fue creado por primera vez en 1975 por Jean Lincet en Fromagerie Lincet. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura cremosa.



Le Délice de Bourgogne
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5124	200 gr	6
MARCA	LINCET	
% MG/ES	72 %	

Délice de Bourgogne es un queso francés de leche de vaca de la región de Borgoña en Francia. Fue creado por primera vez en 1975 por Jean Lincet en Fromagerie Lincet. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura cremosa.



Duo Gourmand
230G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5632	230 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	50/60 %	

Duo de dos quesos muy conocidos: Saint Félicien y Saint Marcellin. Son de pasta blanda elaborados con leche cruda o termizada de vaca y un periodo de maduración de unas 3-4 semanas. Son cremosos y suaves.



Emmental Grand Cru
Leche Cruda 12 meses
3,75Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5393	3.75 kg	2
MARCA	LE MONTAGNON	
% MG/ES	MIN 45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche cruda de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, parecido al de la nuez. Tiene una maduración de 12 meses.



Fondue de Brie
220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5394	220 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	>50%	

Fondue elaborada con quesos brie y con un 21% de materia grasa. Un placer para los sentidos. Perfecta para 2 personas en un cómodo formato de 220 gramos. Solo calentar y a disfrutar con pan, picos o frutas.



Fondue Normande
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5589	500 gr	6
MARCA	ISIGNY	
% MG/ES	46%	

Fondue elaborada con los mejores ingredientes de Normandía: Camembert, Pont l'Éveque DOP, Sidra de Normandía IGP, Livarot DOP y Calvados de Normandía. Un exquisito sabor con una textura fundente inmejorable. Todo un placer a tu alcance.



Fondue Savoyarde
400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5101	400 gr	6
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	51,6%	

Receta irresistible elaborada a base de 4 quesos típicos de la Saboya: Emmental IGP, Beaumont, Beaufort DOP y Abondance DOP. Todos de leche cruda. Solo falta añadir el vino blanco, calentar y en 10min esta lista.



Epoisses Berthaut
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5323	125 gr	6
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	55%	

Único queso DOP francés de coagulación láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40°). El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal.



Epoisses Berthaut
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5322	250 gr	6
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	55%	

Único queso DOP francés de coagulación láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40°). El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal. Tiene una maduración de 6 a 8 semanas.



Epoisses Berthaut
850G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5477	850 gr	1
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	>50%	

Único queso DOP francés de coagulación láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40°). El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal. Tiene una maduración de 6 a 8 semanas.



Fin Briard con Grand Marnier
310G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3036	310 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50%	

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca y bañado en Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Ile-de-France. Receta artesanal que da lugar a un producto de excepcional calidad.



Fin Briard con Mostaza de Meaux
310G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3037	310 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50%	

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca con una capa de Mostaza de Meaux que forma parte del patrimonio culinario de la región Ile de France. Receta artesanal que da lugar a un producto de excepcional calidad.



Fin Briard con Trufa
180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5192	180 gr	5
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50%	

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca con una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone. Para degustar en tabla de quesos o bien fundir al horno, tipo fondue.



Fromager d'Affinois
Vaca 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2857	2 kg	2
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. La ultrafiltración hace que sea especialmente cremoso y liso en boca con una corteza más fina de lo habitual. Sabor fresco, delicado y fino.



Fromager d'Affinois
Finas Hierbas 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2858	2 kg	2
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene pequeños trozos de ajo y finas hierbas.



Fromager d'Affinois
Azul 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5075	2 kg	1
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	71%	

Descubra la suavidad y la riqueza de esta creación de Fromager d'Affinois, elaborado con Leche de vaca. Combina la textura cremosa con el sabor característico del queso azul. Deliciosamente suave.



Fromager d'Affinois
Campagnier 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3985	2 kg	2
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

En un queso de pasta suave y cremosa que libera un sabor fresco y muy delicado. Es un queso con un toque dulce y se deshace en la boca.



Fromager d'Affinois
Florette Cabra 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2897	1 kg	1
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra, con técnica de ultrafiltración. Su pasta es cremosa, de color blanco. Suave y delicado, revela el aroma típico a la leche de cabra.



Fromager d'Affinois
Light 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4578	1.5 kg	1
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	25%	

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Sólo 9% de materia grasa sobre producto final.



Fromager d'Affinois Oveja 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3605	1 kg	1
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja, con técnica de ultrafiltración. Cremoso, suave y delicado.



Fromager d'Affinois Trufa Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4590	2 kg	1
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord.



Fromager d'Affinois Pimientos 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5639	2 kg	1
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

¡Despierta tu paladar con esta receta única que combina el sabor afrutado de los pimientos, el sabor picante del pimiento jalapeño y la dulzura del Pavé d'Affinois! Perfecto para sorprender a todos los tuyos con su degustación.



Le Brin 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2845	150 gr	8
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, con técnica de ultrafiltración. De corteza lavada color anaranjado, textura suave y sabor afrutado.



Le Claousou 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5020	250 gr	4
MARCA	LE FEDOU	
% MG/ES	57%	

Es un queso pirenaico cremoso y untuoso. Está envuelto en madera de abeto, lo que le deja una fragancia y aroma añadido al queso. Está elaborado con leche de oveja que pastan por la meseta pelada de Causse Mejean.



Le P'tit Baechler Jalapeño Rueda 3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5273	3.5 kg	2
MARCA	FROMAGES BAECHLER	
% MG/ES	55%	

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada. Es de pasta prensada, con un sabor picante. Tiene una maduración mínima de 10 semanas que aumentan su textura y su sabor.



Fromchaud 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2906	125 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	MIN. 50 %	

Queso fundido elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tipo raclette, está listo para comer. Sólo necesita 2 minutos de microondas y a disfrutarlo.



Grivette 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5021	150 gr	6
MARCA	HYELZAS	
% MG/ES	51%	

Queso elaborado con leche de oveja de primera calidad. Tiene un sabor y un aroma muy refinados. Su textura suave y cremosa. Está recubierto de carbón vegetal, por este motivo, su corteza es gris azulada. Formato redondo de 150 gramos.



Gruyère 4 meses Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4048	200 gr	12
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	47-52%	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es un queso de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 4 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado.



Livrot Grand Leche Cruda 1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3490	1.3 kg	2
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	40%	

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca de la región de Normandía. Posee una corteza lavada de color anaranjado y aspecto rústico. Tiene un periodo de maduración de 6 a 8 semanas.



Livrot Petit Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3482	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	40%	

Queso DOP elaborado a base de leche pasteurizada de vaca de la región de Normandía. Posee una corteza lavada de color anaranjado y aspecto rústico. Tiene un periodo de maduración de 6 a 8 semanas.



L'Ortolan BIO 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4073	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55%	

Es un queso tierno y de sabor generoso. Está elaborado con leche orgánica del este de Francia. Ortolan Bio es un queso suave con una sensación crujiente de fusión en la boca. Tiene una textura cremosa y su corteza está enmohecida.



La Baguette 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
123	200 gr	6
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda, tiene un sabor suave, una textura cremosa y una corteza fundente. Su forma original recuerda a una baguette de pan.



Langres Fermier Leche Cruda 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4481	200 gr	8
MARCA	LE DIDEROT	
% MG/ES	50 %	

Queso con DOP de aroma penetrante y sabor especiado. La textura cambia con la maduración. Al principio granulada y a medida que envejece se vuelve cremoso y funde en boca. Es uno de los únicos quesos que no se voltean, de aquí su forma.



Le Brezain Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5272	6 kg	1
MARCA	BREZAIN	
% MG/ES	>45%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Es suave, sabroso y original. Su particularidad es que está expuesto a un fuego de leña durante 24 horas después de 6 a 8 semanas de maduración. Su pasta es cremosa y fundente, de color blanco marfil.



L'Ortolan Trufa 135G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4273	135 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55%	

Es un queso tierno y generoso. Su textura es muy cremosa y su receta es deliciosa. Tiene una capa de trufa negra en su interior. Su sabor es suave pero elegante con el toque de la trufa. Ideal para degustar en familia.



Pyrénées Le Moulis Luzenac Leche Cruda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3772	4 kg	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50 -54%	

Queso de leche cruda de vaca, elaborado según métodos tradicionales de los pastores. De corteza gris ceniza y de pasta blanca y elástica, es tierno y mantecoso. Muy aromático y muy suave, tiene notas vegetales y de frutos secos. Muy fundente en la boca.



Marcaire Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3215	4 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>50%	

Queso francés de pasta blanda que se elabora con leche pasteurizada de vaca. Tiene una corteza anaranjada y muy atractiva que envuelve una pasta de color amarillo claro. Su sabor es muy suave, delicado y fundente.



T Maroilles
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4973	200 gr	6
MARCA	FERME DE CHATEAU COURBET	
% MG/ES	54,6%	

Está elaborado con leche de vaca en el norte de Francia. Deriva su nombre de la localidad de Maroilles, en la región en la que aún es manufacturado. Tiene DOP des del año 1976. Es un queso de corteza lavada de color naranja con una textura suave y su sabor es frutal y ahumado.



T Mimolette Reserve
24 meses 2,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5446	2.8 kg	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	>40%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros. Tiene una maduración de 24 meses.



T Mimolette 18 meses
2,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
80	2.8 kg	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40%	

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza color ocre. Con una maduración en bodega de 18 meses.



T Morbier 3 meses
Rueda Leche Cruda
6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3652	6.5 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	MIN. 45 %	

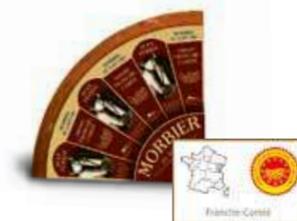
Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene una maduración más larga de lo habitual con 75 días.



T Morbier Rueda
Leche Cruda 6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5462	6.5 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	53,9%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene una maduración de 45 días.



T Morbier 1/4 Rueda
Leche Cruda 1,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5182	1.8 kg	2
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	MIN. 45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



T Mimolette 12 meses
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
81	3 kg	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40 %	

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza color ocre. Con un período de maduración en bodega de 12 meses.



T Mimolette 6 meses
3,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
75	3.2 kg	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40 %	

La Mimolette Isigny se elabora con leche pasteurizada de vaca y procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, de corteza ocre. Con un período de maduración en bodega de 6 meses.



T Mimolette 18 meses
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2491	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40 %	

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura y de color naranja, tiene una corteza de color amarronada. 18 meses de maduración natural en bodega.



T Morbier Rueda
Leche Cruda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2728	7 kg	1
MARCA	MONTAGNON	
% MG/ES	MIN. 45 %	

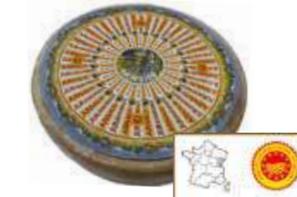
Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



T Morbier
Leche Cruda 220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4232	220 gr	8
MARCA	MONTAGNON	
% MG/ES	45%	

Queso DOP, elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



T Morbier 3 meses
Leche Cruda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4637	7 kg	1
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Queso DOP, elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene 3 meses de maduración.



T Mimolette 6 meses
Porción 210G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5250	210 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40 %	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca y procedente de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, de corteza ocre. Con un período de maduración en bodega de 6 meses.



T Mimolette
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3779	3 kg	2
MARCA	CAMPAGNETTE	
% MG/ES	> 40 %	

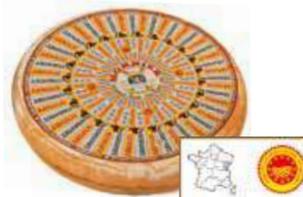
Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros.



T Mont d'Or Mini
Leche Cruda 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4900	500 gr	6
MARCA	ARNAUD	
% MG/ES	>45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca del departamento de Jura en Francia. Desprende un aroma inconfundible a bosque. Delicioso, puede degustarse untado sobre pan crujiente o servido como fondue. Queso estacional.



T Morbier Rueda
Leche Cruda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4998	7 kg	1
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene una maduración mínima de 45 días.



T Morbier Rueda
Leche Cruda 6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3626	6.5 kg	1
MARCA	MONTS DE JOUX	
% MG/ES	MIN. 45 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



T Munster
750G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2700	750 gr	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	MIN 50%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanca y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.



Munster
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
45	125 gr	8
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	MIN 50%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.



Munster
750G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3295	750 gr	2
MARCA	MARIKEL	
% MG/ES	>50%	

Queso DOP elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y corteza lavada de color marfil, tiene un olor fuerte y un sabor suave. Muy buenas cualidades de fundido. Maduración entre 2 y 3 semanas.



Munster Fermier
Leche Cruda 750G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3156	750 gr	2
MARCA	ROCHESSON	
% MG/ES	MIN 50%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su pasta es blanda y su corteza lavada es lisa y ligeramente húmeda de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido. Maduración entre 2 y 3 semanas.



Normanville
Leche Cruda 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3492	1 kg	2
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche cruda de vaca y con una maduración de 4 a 7 semanas. Es un queso muy cremoso y suave. De pasta dorada es ideal para amantes del queso tradicional.



Normanville
Leche Cruda 1 Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4592	1 kg	1
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche cruda de vaca y con una maduración de 4 a 7 semanas. Es un queso muy cremoso y suave. De pasta dorada es ideal para amantes del queso tradicional.



Oveja Ossau-Iraty
Leche Cruda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5666	4.5 kg	1
MARCA	VALLÉE D'ASPE	
% MG/ES	54,7 %	

Queso DOP elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja. Su nombre reivindica la zona donde se elabora. Tiene un sabor mas intenso por su curación mínima de 10 meses. De forma cilíndrica, su pasta está ligeramente prensada.



Oveja Femier Iraty
Leche Cruda
4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5280	4.5 kg	1
MARCA	VALLÉE D'ASPE	
% MG/ES	54,7 %	

Queso DOP con una maduración de 4 a 6 meses. Su pasta es homogénea y de color marfil. Su textura es muy cremosa. Nos deja recuerdos a avellana o nuez y algo dulce y muy persistente. Con fuerte personalidad, tiene un marcado sabor clásico de oveja.



Oveja Tommette La Basquaise
Leche Cruda 750G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5667	750 gr	6
MARCA	VALLE D'ASPE	
% MG/ES	76%	

El Tommette de Oveja es un queso elaborado con leche cruda y entera de oveja, sin cocer. Es un queso de pasta prensada, con un peso de unos 750 gramos. Presenta una corteza natural de color teja y su pasta es de un tono marfil sin agujeros.



Oveja Ossau-Iraty
Leche Cruda
2,8KGX2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5239	2.8 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

Es un queso DOP elaborado exclusivamente con leche de oveja Manech cabeza roja, negro o Basco-Bearnaise. Se produce principalmente en los valles de Ossau, Iraty, Aspe y Baretous. El Primeur tiene 4 meses de maduración o más y el Re-serva unos 8 meses o más.



Oveja Ossau-Iraty
Gran Reserva
Rueda 4KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5238	4 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

El «Ossau-Iraty» es un queso DOP elaborado exclusivamente con leche de oveja Manech cabeza roja, negro o Basco-Bearnaise. Se produce principalmente en los valles de Ossau, Iraty, Aspe y Baretous. El Primeur tiene 4 meses de maduración o más y el Re-serva unos 8 meses o más.



Oveja Ossau-Iraty
Primeur 4,3KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5240	4.3 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

El «Ossau-Iraty» es un queso DOP elaborado exclusivamente con leche de oveja Manech cabeza roja, negro o Basco-Bearnaise. Se produce principalmente en los valles de Ossau, Iraty, Aspe y Baretous. El Primeur tiene 4 meses de maduración o más y el Re-serva unos 8 meses o más.



Oveja Tommette
550G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5247	550 gr	5
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50 %	

Queso de montaña de pequeño tamaño. Es de pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de oveja. Es afinado durante un mínimo de 2 meses. Se trata de un queso suave y pero con personalidad. Se pueden hacer flores con un "cheese curler".



Oveja Tomme Papillon
4,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4599	4.6 kg	1
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55 %	

Queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord. Sólo disponible de mediados de febrero a finales de marzo y en Navidad.



Pavé d'Affinois Trufa
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5748	150 gr	6
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord. Sólo disponible de mediados de febrero a finales de marzo y en Navidad.



Pavé d'Affinois Ajo y Finas Hierbas
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5744	150 gr	6
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco. Su pasta contiene pequeños trozos de ajo y finas hierbas. Embalado en film protector que protege el queso.



Pavé Pimientos
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5745	150 gr	6
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60%	

Despierta tu paladar con esta creación única que combina el sabor afrutado de los pimientos, el sabor picante del pimiento jalapeño y la dulzura del Pavé d'Affinois. Un gran sabor divertido y original para degustar en tu tabla de quesos.



Pavé d'Affinois
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3368	200 gr	8
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	48%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco.



Brebicet Fromager
d'Affinois 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2940	125 gr	8
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de oveja. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco.



 Papillon Pérail
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
206	100 gr	10
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Tiene un ligero sabor a mantequilla.



 Papillon Margalet
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
212	150 gr	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	50%	

Queso de oveja de pasta blanda y corteza mohosa. Tiene un sabor suave y poco salado. Su color es blanco marfil. Presentación muy atractiva.



 Pitxun Fermier
Tommette Oveja
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5282	500 gr	6
MARCA	PITXUN	
% MG/ES	47,5 %	

Elaborado con leche cruda de oveja y con una maduración mínima de 2 meses. Es una creación francesa artesana de montaña, con un sabor potente y envolvente.



 Pyrénées Le Moulis
Prestige Cabra 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3027	4 kg	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50 %	

Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de cabra proveniente básicamente de la raza "Pyrénées Ariégeoises". Madura un mínimo de 12 semanas recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza y su característico sabor.



 Pyrénées Le Moulis
Prestige Oveja 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3028	4 kg	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50 %	

Queso artesanal del País Vasco elaborado con leche pasteurizada de oveja. Madura durante 12 meses, periodo que permite desarrollar aromas específicos.



 Pyrénées Le Moulis
Vaca Leche Cruda
4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2	4 kg	1
MARCA	MOULIS	
% MG/ES	50 - 54%	

Queso originario de los Pirineos franceses. Se elabora a partir de leche cruda de vaca rigurosamente seleccionada que le aporta un gusto muy característico y buscado. Corteza sólida de color nuez moscada y de pasta consistente. Curación mínima 8 semanas.



 Pont l'Évêque Grand
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3489	1.5 kg	2
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

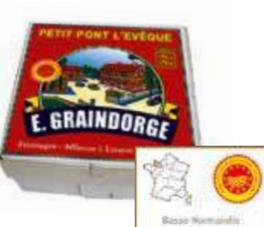
Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.



 Pont l'Évêque Petit
220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2863	220 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45 - 50 %	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. De corteza lavada y color variable de ocre a rojizo. Pasta flexible y a la vez consistente. Su sabor es sutil y refinado con sabor a avellana y toques afrutados.



 Pont l'Évêque Petit
220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3484	220 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45%	

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.



 Pyrénées Le Moulis
Prestige Vaca L.C.
4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3026	4 kg	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50 %	

Queso artesanal de los Pirineos elaborado con leche cruda de vaca seleccionada rigurosamente. Madura un mínimo de 10 semanas sobre tablas de abeto, recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza y su característico sabor.



 Queso de Cabra y
Oveja Ondua Rueda
4KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5237	4 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

Queso elaborado con leche de cabra y leche de oveja. Su pasta es compacta y en su sabor podemos notar la mezcla de las dos leches con sus sabores tan característicos. Una delicia para el paladar.



 Raclette Rueda
6,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2871	6.7 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



 P'tit Smoky
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5538	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	58%	

Queso cremoso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Una textura fundente y un sabor ahumado suave y equilibrado, que gustará a todos.



 P'tit Valley Milleret
300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5315	300 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	57 %	

Queso cremoso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Una textura fundente y un sabor suave y equilibrado, que gustará a todos, se puede comer frío con cucharra o calentar al horno al estilo Fondue.



 Pyrénées Le Moulis
Cabra 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
7	4 kg	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	45 - 50 %	

Queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada procedente de los Pirineos. De pasta prensada no cocida y de color blanca, su corteza es de color teja y su sabor pronunciado. Curación mínima de 10 semanas.



 Raclette 1/2 Rueda
(3,25Kg x 2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5205	6.5 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



 Raclette Rueda
Leche Cruda 6,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2870	6.7 kg	1
MARCA	MONTAGNON	
% MG/ES	> 48 %	

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



 Raclette Rectangular
6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2872	6.5 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas. Formato idóneo para loncheo.



Raclette Ahumada Cuadrada 6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3954	6.5 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45 %	

Queso Raclette ahumado al fuego de carbón vegetal. Tiene un fascinante sabor ahumado y se deshace fácilmente. Su corteza natural es comestible y su pasta es de un color amarillento. Tiene un sabor suave, poco graso, y su textura es cremosa.



Raclette Lonchas 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
37	200 gr	12
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 48 %	

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas. Cortado en lonchas, listas para servir.



Raclette 400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5111	400 gr	12
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	45 %	

Raclette con sabor pronunciado. Elaborado con leche termizada de vaca, es un queso semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir. Perfecto degustarlo con un vino blanco seco.



Raclette con Cebolla Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5398	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45-56%	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde rápidamente y gana en sabor y aroma. Lleva trocitos de cebolla en su interior, lo que potencia aun más su sabor y textura. Combinación perfecta para degustar.



Raclette con Pimentón Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5397	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45-56%	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde y gana en sabor y aroma. Lleva pimentón en su interior, lo que potencia aun más su sabor y textura.



Raclette con Pimienta Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5400	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45-56%	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde rápidamente y gana en sabor y aroma. Lleva pimienta en su interior, lo que potencia aun más su sabor y textura. Combinación perfecta para degustar con el toque picante de la pimienta.



Raclette Pimentón 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5456	200 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45 %	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde y gana en sabor y aroma. Nos trae notas de establo, de fruta y de vino. Lleva pimentón alrededor, lo que potencia aun más su sabor y textura.



Raclette 3 pimientos 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5647	200 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45 %	

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas. Tiene tres tipos de pimienta (negra, blanca y verde) en su interior, que dan más sabor al queso.



Raclette con setas 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5646	200 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>45 %	

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas. Contiene trocitos de setas en su interior, que le dan un sabor especial a bosque a la raclette.



Raclette Mostaza Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5055	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	>45%	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde y gana en sabor y aroma. Nos trae notas de establo, de fruta y de vino. Lleva mostaza en su interior, lo que potencia aun más su sabor y textura.



Raclette Pimentón Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5054	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	>45%	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde y gana en sabor y aroma. Nos trae notas de establo, de fruta y de vino. Lleva pimentón alrededor, lo que potencia aun más su sabor y textura.



Raclette Cabra Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5284	3 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	>45%	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es un queso de pasta semi dura con un sabor potente y caprino. Su aroma se potencia al fundirse.



Raclette Lonchas 400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2052	400 gr	10
MARCA	LE PAYS FROMAGER	
% MG/ES	> 48 %	

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas. Cortado en lonchas, listas para servir.



Raclette Ahumada Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5401	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45-55%	

Queso Raclette que recibe un ahumado natural durante 24 horas. Tiene un fascinante sabor ahumado y se deshace fácilmente. Su corteza natural es comestible y su pasta es de un color amarillento. Tiene un sabor suave, poco graso, y su textura es cremosa.



Raclette con Cebollino Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5399	7 kg	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45-56%	

Queso de pasta compacta con una textura muy suave. Al calentarse, se funde rápidamente y gana en sabor y aroma. Lleva trocitos de cebollino en su interior, lo que potencia aun más su sabor y textura. Combinación perfecta para degustar.



Raclette 1/2 Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4655	3 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48 %	

Raclette con sabor pronunciado. Elaborado con leche termizada de vaca, es un queso semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir. Perfecto degustarlo con un vino blanco seco.



Raclette con Trufas 1/2 Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5581	3 kg	1
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48 %	

Queso francés elaborado con leche cruda de vaca alpina y trocitos de trufa. Esta fantástica creación hará las delicias de los amantes del queso fundido, al poder apreciar todo su aroma y su sutil sabor a trufa combinan muy bien.



Raclette de Cabra 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5099	250 gr	6
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	>48%	

Raclette con sabor pronunciado y elaborado con leche de cabra. Es un queso semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir. El sabor caprino aflora para potenciar su aroma.



Raclette Savoie
360G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5100	360 gr	8
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	>48%	

Queso con IGP. Elaborado con leche termizada de vaca, es un queso semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir. Perfecto degustarlo con un vino blanco seco.



Raclette Leche Cruda
Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4682	5 kg	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48 %	

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas. Formato idóneo para lonchar.



Reblochon Fermier de Savoie
Leche Cruda 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3747	500 gr	6
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 45%	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.



Roquefort Papillon
Premium 1/2 Leche Cruda 1,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
201	1.4 kg	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable.



Roquefort Papillon
Negro 1/2 Leche Cruda 1,35Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
200	1.35 kg	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



Roquefort Papillon
Negro 1/4 Leche Cruda 675G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
198	675 gr	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

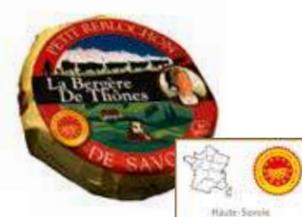
Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



Reblochon Fruitier de Savoie
Leche Cruda 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3748	500 gr	6
MARCA	LA BERGÈRE DE THONES	
% MG/ES	> 45%	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada, no cocida, tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.



Reblochon Petit
Leche Cruda 240G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3648	240 gr	9
MARCA	LA BERGÈRE DE THONES	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette. Queso de pasta prensada que tiene una textura consistente y flexible.



Tartiflette
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4558	250 gr	12
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>50%	

Este es una versión pasteurizada del conocido Reblochon y como su nombre lo indica es el queso con el que se puede hacer la tartiflette. La receta impresa en el embalaje da las directrices para preparar este delicioso plato de montaña típicamente francés.



Roquefort Papillon
Rojo 1/2 Leche Cruda 1,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4943	1.4 kg	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



Roquefort Papillon
330G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1995	330 gr	10
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de oveja con 4 meses de maduración. De pasta blanca, se caracteriza por sus numerosas y alargadas vetas azules. Presentado en un cómodo envase que permite proteger las cualidades del producto.



Roquefort Papillon
Porción 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2648	125 gr	6
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52 %	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.



Papillon Rond du Val
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
210	150 gr	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55%	

Queso de oveja de pasta blanda, fina y muy untuosa. Tiene un sabor muy suave y afrutado. Muy sabroso, resalta el sabor a leche de oveja.



Papillon Rondin
800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2782	800 gr	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	57%	

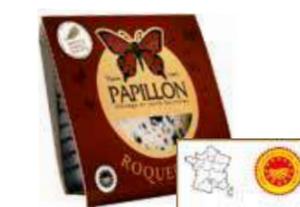
Queso elaborado con leche de oveja, de corteza amarronada y dura, su pasta es de color marfil, firme y fundente. Muy sabroso, resalta el sabor a leche de oveja.



Roquefort Negro
Estuche 330G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5549	330 gr	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso francés DOP archiconocido, de vetado azul y del más alto nivel. Elaborado con leche cruda de oveja y añejado con penicillium Roqueforti en la cueva natural del Combalou. Espectacular sabor con toda la tradición de Papillon.



Roquefort Papillon
Rojo Porción Leche Cruda 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
197	100 gr	12
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Roquefort Rojo con DOP con 4 meses de maduración. Presentado en un cómodo envase que permite proteger las cualidades del producto facilitando su almacenaje en el frigorífico.



Roquefort Révélation
1/2 Leche Cruda 1,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
214	1.4 kg	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52 %	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.



Roquefort Papillon
Revelation 675G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2342	675 gr	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52 %	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja tipo "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.



Roquefort Papillon
BIO 1/2 Leche Cruda
1,35Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4960	1.35 kg	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Auténtico Roquefort con DOP elaborado según prácticas agrícolas respetuosas con el equilibrio ecológico, con certificado AB (Agriculture Biologique).



Roquefort Papillon
BIO 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
209	100 gr	12
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Auténtico Roquefort con DOP elaborado según prácticas agrícolas respetuosas con el equilibrio ecológico, con certificado AB (Agriculture Biologique).



Roquefort Coccinelle
1/2 1,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
204	1.4 kg	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja tipo "Lacaune". De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Gusto típico y generoso.



Saint Félicien
Tentación Petit 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4534	100 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada vaca y nata pasteurizada. De pasta blanca, sin prensar, con la corteza poco formada y entre amarillenta y ocre. La pasta es blanca y uniforme, suave y cremosa.



Saint Félicien
Chartrousin 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4838	150 gr	9
MARCA	LE CHARTROUSIN	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Su periodo de maduración óptimo es de 4 a 6 semanas. Es un queso cremoso y suave.



Saint Félicien Leche
Cruda 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4928	180 gr	8
MARCA	LE CHARTROUSIN	
% MG/ES	>50%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Su periodo de maduración óptimo es de 4 a 6 semanas. Es un queso cremoso y suave.



Roquefort Coccinelle
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4021	100 gr	12
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52%	

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.



Roucoupons Tradición
110G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4075	110 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55%	

Roucoupons Tradicional es un queso de corazón blanco pero de carácter fuerte. Es un queso pequeño, de 110gr. Su madera corola le da un refinamiento especial que hará las delicias de los gourmets.



Saint Félicien
Tentación 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4837	200 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca y nata pasteurizada. De pasta blanda, sin prensar, con la corteza poco formada y entre amarillenta y ocre. La pasta es blanca y uniforme, suave y cremosa.



Saint Marcellin
80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5596	80 gr	10
MARCA	LE CHARTROUSIN	
% MG/ES	40-65%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca y con una curación de unos 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado con el paso de los días. Tiene sello IGP para su protección.



Saint Marcellin
80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4549	80 gr	8
MARCA	LE CHARTROUSIN	
% MG/ES	40-65%	

Queso elaborado con leche termizada de vaca con una curación de 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días. Presentado en una terrina de cerámica.



Saint Marcellin
Cerámica 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5274	80 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	40 A 65%	

Queso elaborado con leche termizada de vaca con una curación de mínima 30 días. "À la lyonnaise", significa "como se come en Lyon". Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días. Presentado en una terrina de cerámica.



Saint Félicien
Tentación 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4582	200 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca y nata pasteurizada. De pasta blanda, sin prensar, con la corteza poco formada y entre amarillenta y ocre. La pasta es blanca y uniforme, suave y cremosa.



Saint Félicien
Tentación 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4533	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca y nata pasteurizada. De pasta blanda, sin prensar, con la corteza poco formada y entre amarillenta y ocre. La pasta es blanca y uniforme, suave y cremosa.



Saint Félicien BIO
Leche Cruda 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4536	150 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda BIO de vaca y nata pasteurizada. De pasta blanda, sin prensar, con la corteza poco formada y entre amarillenta y ocre. La pasta es blanca y uniforme, suave y cremosa.



Saint Marcellin BIO
Leche Cruda 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4537	80 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	40-65%	

Queso elaborado con leche cruda BIO de vaca con una curación de 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días.



Saint Nectaire DOP
Fermier L.C.
1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5764	1,6 Kg	2
MARCA	PAUL DISCHAMP	
% MG/ES	>45%	

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura entre 8 y 10 semanas en lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce y flores.



Salers DOP Cantal L.C.
1/8 Rueda
5KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5760	5 Kg	1
MARCA	PAUL DISCHAMP	
% MG/ES	>45%	

Salers es una denominación que designa un queso francés elaborado con leche de vaca prensada cruda y sin cocer de la región de Cantal. Es un queso firme de corteza seca, espesa y florida. Tiene forma de cilindro de diferentes dimensiones.



Saint Angel Triple Crema 780G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2941	780 gr	2
MARCA	SAINT ANGEL	
% MG/ES	71%	

Especialidad elaborada con leche pasteurizada de vaca. Textura especialmente cremosa, funde en boca como si fuera mantequilla.



Saint Paulin 1,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5739	1,8 Kg	2
MARCA	ABBAYE SAINTE MÈRE	
% MG/ES	>45%	

Queso francés cremoso, suave, semiblando, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca. Fabricado originalmente por monjes trapenses. Es un queso mantecoso, pero lo suficientemente firme como para cortarlo en rodajas.



Saint Vernier al vino de Arbois 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3545	100 gr	8
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	60%	

Queso de leche de vaca pasteurizada. Tiene una maduración de tres semanas. Durante este periodo, la corteza es lavada con vino de la región del Jura. Esto le da un característico sabor afrutado. Con un interior cremoso, suave y untuoso.



Tabla Quesos DOP 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3723	250 gr	6
MARCA	LE PALAIS DES SAVEURS	
% MG/ES	45-50%	

Tabla de quesos DOP formada por: 2x25gr de Comté, 2x20gr de Saint Nectaire, 2x30gr de Fourme d'Ambert, 2x20 de Morbier y 2x30 de Cantal. Perfecto para aperitivos y entrantes.



Tomme Blanche 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5402	4 kg	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>50%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, de pasta blanda y de corteza natural enmohecida. De un color blanco muy atractivo a la vista, tiene un sabor dulce y suave. Perfecto para degustar en familia.



Tomme Cabra 2,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5246	2.8 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

Queso elaborado con Leche de cabra pasteurizada. La tomme es un queso francés de montaña. La palabra tomme viene del franco-provenzal toma, que significa "queso de montaña". Su pasta es compacta y su sabor es el típico caprino con un toque salado.



Sechons de Cabra 60Gx45

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4917	62 gr	45
MARCA	L'ÉTOILE	
% MG/ES	>45%	

Pequeño queso de cabra. Tiene la forma redonda con una corteza florida y una masa suave, de unos 5 cm de diámetro y 2 cm de grosor. Su peso es de unos 60 gr y su sabor es caprino pero suave.



Sechons de Vaca 60x45

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4918	62 gr	45
MARCA	L'ÉTOILE	
% MG/ES	>50%	

Pequeño queso de vaca. Su forma es redonda, con una corteza florida y una masa suave, de unos 5 cm de diámetro y 2 cm de grosor. Su peso es de unos 60 gr y su sabor es lechoso y suave.



Soumaintrain Berthaut 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5326	200 gr	6
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	53,4%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca en la región de Borgoña, Francia. Su sabor es picante pero dulce. A diferencia del Epoisses, se lava solo con salmuera (sin Marc de Borgoña). Durante su maduración el queso desarrolla una excelente corteza de color naranja muy aromática.



Tomme Azul des Basques de Cabra Rueda 3KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5236	3 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

Queso artesano azul de leche de cabra de los Pirineos del País Vasco francés. La leche de cabra da una textura y un sabor inconfundible, que no se encuentra en otros azules.



Tomme Azul des Basques de Oveja Rueda 3KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5234	3 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

Queso artesano azul de leche de oveja de los Pirineos del País Vasco francés. La leche de oveja da una dimensión de sabor que no se encuentra en otros azules.



Tomme Noire Pyrenees 4KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5242	4 kg	1
MARCA	IZAR	
% MG/ES	53,2%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Se distingue por su corteza cubierta con una película de parafina negra. Debe ser refinado al menos 21 días. El tomme negro de los Pirineos está protegido por una indicación geográfica protegida (IGP).



Somport Fermier Leche Cruda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5281	4.5 kg	1
MARCA	VALLÉE D'ASPE	
% MG/ES	49,3 %	

Queso "semi duro" que desarrolla una corteza natural de color beige anaranjado. Tiene un sabor definitivamente fuerte con notas a nueces y un poco carnoso al acabar. Su aroma recuerda a las zonas rurales frescas y verdes de los Pirineos.



Tabla DOP Obrador de Quesos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5591	340 gr	4
MARCA	LE PALAIS DES SAVEURS	
% MG/ES	45%/45%/52%/45%/47%	

Fantástica tabla de quesos DOP variados de gran renombre: Cantal Entre Deux, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Morbier y Comté 6 meses. Gran variedad de sabores y texturas, perfecta para saborearlos y disfrutar con tus amigos y familia.



Tabla Obrador de Quesos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5590	340 gr	4
MARCA	LE PALAIS DES SAVEURS	
% MG/ES	01-CANTAL JEUNE: 45%	

Fantástica tabla de quesos variados de gran renombre: Cantal Jeune, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Mimolette y Emmental Francés. Perfecta para compartir con los tuyos y disfrutar de la variedad de sabores de estas creaciones.



Tomme Sud Ouest 2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5245	2.2 kg	1
MARCA	ONETIK	
% MG/ES	>50%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su textura es flexible su pasta tiene muchos agujeros pequeños. Su sabor es suave y envolvente.



Tomme de Montagne Ajo Silvestre 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4841	1.7 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	>48 %	

Es un queso de alta montaña de pasta prensada. Se le añade ajo silvestre en el cuajo antes de moldear el queso. Se madura y el queso absorbe el sabor del ajo ganando aroma en el proceso.



Tomme de Montagne con Trufas 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5582	1.7 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	>63 %	

Es un queso de alta montaña de pasta prensada. Se le añade trocitos de trufa en la cuajada antes de moldear el queso. De esta manera, al madurar, el queso absorbe el sabor de la trufa y queda todo su aroma en el interior. Un placer para el paladar.



T Tomme de Savoie
Leche Cruda 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3753	1.7 kg	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	>48 %	

Queso elaborado con leche cruda de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado.



T Tomme de Savoie
1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4840	1.7 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	>48 %	

Queso elaborado con leche termizada de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado.



T Tomme de Savoie
Light 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5314	1.7 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	25%	

Queso IGP, elaborado con leche termizada de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado. Parcialmente desnatado, solo contiene un 13% de materia grasa.



T Tomme Fondante
Rueda 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5035	1.7 kg	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	>48 %	

Queso elaborado con leche de vaca. Su sabor es afrutado y dulce al mismo tiempo. Es excelente caliente, sobre tostadas, o simplemente a la parrilla y espolvoreado con hierbas. Su corteza es fina y de color marrón. La pasta es blanca con una textura firme. En su elaboración, se le añade nata de leche de cabra, que aumenta su sabor.



T Tommette Grignette
300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3782	300 gr	8
MARCA	LA BERGÈRE DE THONES	
% MG/ES	48%	

Queso francés de montaña. Se produce con leche de vaca. Es un queso a medio camino entre una mini tomme de Savoie y un pequeño Reblochon. La corteza es natural y comestible, su textura es elástica y el sabor láctico relativamente suave.



T Trou du Cru Berthaut
(60GX6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5327	360 gr	2
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	52,5%	

Queso francés muy fuerte y picante, desarrollado por el queso Robert Berthaut a principios de la década de 1980. Elaborado con leche de vaca pasteurizada de la región de Borgoña. Su textura es blanda y su color es amarillo marfil, con una corteza anaranjada.



T Brie Château de
France 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
159	1 kg	4
MARCA	CHATEAU DE FRANCE	
% MG/ES	> 60 %	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata, proporcionando cremosidad.



T Brie Château de
France 3,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
134	3.2 kg	1
MARCA	CHATEAU DE FRANCE	
% MG/ES	> 60%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata, proporcionando cremosidad.



T Brie Ermitage
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2737	1 kg	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	60 - 64%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



T Brie Ermitage
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2738	3 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	60 - 64 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



T Brie Ermitage
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
43	500 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	60 - 64 %	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.



T Brie Le Blason d'Or
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
40	1 kg	2
MARCA	BLASON D'OR	
% MG/ES	>60%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.



T Brie Le Blason d'Or
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
41	3 kg	1
MARCA	BLASON D'OR	
% MG/ES	>60 %	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.



T Brie Ma Crémère
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
152	1 kg	4
MARCA	MA CREMIERE	
% MG/ES	60%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores.



T Brie Ma Crémère
Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
140	3 kg	1
MARCA	MA CREMIERE	
% MG/ES	> 60 %	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores.



Brie Paysan Breton
2,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
138	2.6 kg	1
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 52 %	

Queso de pasta blanda con corteza blanca mohosa, de textura cremosa y fundente. Sabor único y típico, que se vuelve más acusado con el paso del tiempo. Tratamiento térmico de la leche.



Brie Punta
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3906	200 gr	12
MARCA	CREMIERE DE FRANCE	
% MG/ES	> 60 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



Brie Punta
180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5170	180 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	50 %	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave, cremoso y lechoso. Textura fundente y corteza de moho blanca.



Grand Camembert Pays
900G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
132	900 gr	2
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	>52%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está elaborado siguiendo la tradición artesanal, lo que le concede un sabor único.



Camembert
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
191	250 gr	12
MARCA	CREMIERE DE FRANCE	
% MG/ES	>50%	

Camembert de pasta blanda elaborado con leche de vaca.



Camembert
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5166	250 gr	6
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	>45%	

El Camembert es un queso francés de pasta blanda elaborado con leche de vaca. Su sabor es suave y su textura es delicada.



Brie Punta BIO
180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5142	180 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 50 %	

El Brie es un queso de pasta blanda, elaborado con leche orgánica de vaca. Es el queso de pasta blanda con corteza más antiguo. Es francés y su sabor es suave y delicioso. Su textura es cremosa y envolvente.



Brique Rectangular
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4262	1.5 kg	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>60 %	

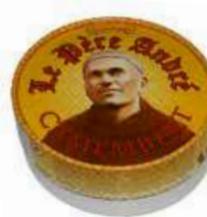
Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



Brique Rectangular
Paysan Breton 900G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
160	900 gr	3
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	60%	

Especialmente pensado para la preparación de bocadillos. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, su corteza es fina y su pasta suave y cremosa. Formato especial para profesionales de la restauración.



Camembert
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2073	250 gr	12
MARCA	LE PÈRE ANDRÉ	
% MG/ES	45 - 55 %	

Camembert, con sabor propio de la región des Vosges. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Camembert Royal
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4893	250 gr	5
MARCA	ROYAL	
% MG/ES	>45%	

Especialidad artesanal elaborada con leche pasteurizada de vaca. Con su textura tierna y untuosa, es un queso que transmite el sabor propio de la región.



Camembert
(30Gx8)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5108	240 gr	12
MARCA	VIEUX PORCHE	
% MG/ES	45%	

Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está elaborado siguiendo la tradición artesanal y conserva todo su sabor con el paso del tiempo.



Rulo de Cabra
180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5233	180 gr	6
MARCA	CABRIFIN	
% MG/ES	> 45 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



Rulo de Cabra
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5336	1 kg	1
3665	1 kg	2
MARCA	CABRIFIN	
% MG/ES	> 45 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



Camembert Rueda
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
38	1 kg	2
MARCA	LE MAUBERT	
% MG/ES	50 - 58 %	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca. Sabor suave y textura untuosa. Un clásico en el mundo de los quesos.



Emmental Rueda
75Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2708	75 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45 %	

Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Emmental 1/4 Rueda
20Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2076	20 kg	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45 %	

Queso elaborado con leche de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmental 1/8 rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2873	10 kg	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	45%	

Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias, indispensable en la elaboración de fondue, baguettes y cualquier gratinado.



 **Emmental Barra**
4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3666	4 kg	4
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	MIN 45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



 **Emmental Taco**
2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2206	2.5 kg	4
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	MIN 45%	

Emmental en taco. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Con un mínimo de 45% m.g., tiene excelentes cualidades culinarias.



 **Emmental Barra**
2,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
240	2.3 kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	45 %	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



 **Emmental Rallado 1Kg**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
120	1 kg	10
MARCA	EVEN	
% MG/ES	45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



 **Emmental Taco**
3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
188	3.5 kg	2
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45 %	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



 **Emmental Porción**
220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
171	220 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



 **Emmental Taco**
formato 9X9CM
2'5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4390	2.5 kg	4
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	MIN 45%	

Queso Emmental francés en barra. Excelentes cualidades culinarias, indispensable en la elaboración del fondue, baguettes y cualquier gratinado.



 **Emmental Taco**
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
164	2 kg	8
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



 **Emmental Taco**
3,25Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
155	3.25 kg	4
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave.



 **Emmental Paysan Breton Lonchas**
160G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5472	160 gr	14
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	>45%	

Queso de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.

NUEVO



 **Emmental Rallado**
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
119	1 kg	10
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una mejor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor suave con un toque de nuez.



 **Emmental Rallado**
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3613	200 gr	24
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche de vaca. De sabor y aroma suave, con un toque de nuez.



 **Emmental Rallado**
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
112	5 kg	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 45%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave.



 **Emmental Rallado**
Neutro 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2326	1 kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 45 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, en formato rallado. Aporta siempre un toque especial a sus platos.



 **Emmental Rallado**
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
118	1 kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	45 %	

Envasado en bolsa con cierre zip, para una fácil apertura y sellado. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, en formato rallado. Aporta siempre un toque especial a sus platos.



 **Emmental Rallado**
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
166	150 gr	25
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una mejor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor suave con un toque de nuez.



 **Emmental Rallado**
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3609	100 gr	24
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche de vaca. De sabor y aroma suave, con un toque de nuez.



 **Emmental Rallado**
70G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
117	70 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45%	

Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una mejor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor suave con un toque de nuez.



Emmental Rallado
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
114	150 gr	25
MARCA	EVEN	
% MG/ES	>45%	

Emmental rallado envasado en bolsa con cierre zip, para una fácil apertura y sellado.



Emmental Rallado
60G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
115	60 gr	25
MARCA	EVEN	
% MG/ES	45 %	

Queso rallado francés, 100% Emmental elaborado a base de leche de vaca. Excelentes cualidades culinarias, indispensable en la elaboración del fondue, baguettes y cualquier gratinado.



Le Petit Moulé
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
174	150 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	>60%	

Queso fresco de textura suave a base de ingredientes naturales, sin conservantes y sin aditivos. Elaborado a base de leche entera. Ideal para untar.



Le Petit Moulé Ajo y Finas Hierbas
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
175	150 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	>60%	

Queso fresco de textura suave a base de ingredientes naturales, sin conservantes y sin aditivos. Con aromas a ajo y finas hierbas. Ideal para untar.



Queso de Untar
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
172	2 kg	4
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	65 %	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Queso de Untar a las Finas Hierbas
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2471	2 kg	4
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	65 %	

Queso de untar a las finas hierbas para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Jura Régál Barra
1,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4397	1.5 kg	4
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	45 %	

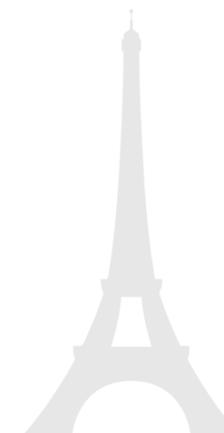
Queso elaborado con leche cruda de vaca, en el Franco Condado, región al este de Francia. Curación de 4 meses. Textura firme y densa, con aroma a frutos secos.



Tomme Blanche
2,2Kg

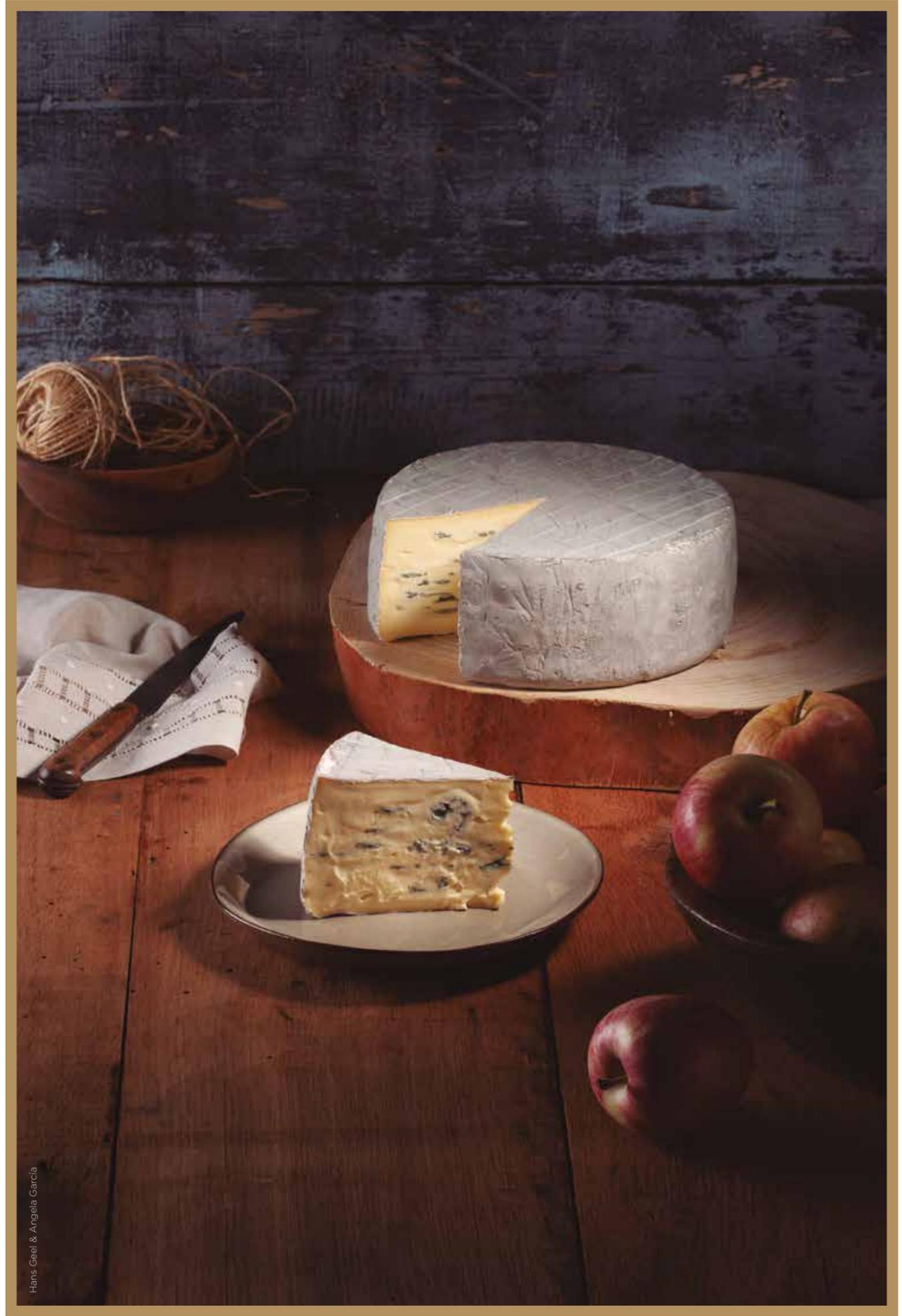
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
9	2 kg	2
MARCA	MONTSALVY	
% MG/ES	>50 %	

Queso elaborado con leche de vaca. Tipo camembert. Pasta cremosa con corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco. Con sabor a crema suave.





ALEMANIA



Hans Geel & Angela García

ALEMANIA

ITALIA

GRECIA CHIPRE

INGLATERRA IRLANDA

BÉLGICA

HOLANDA

SUIZA

DINAMARCA

OTROS PAÍSES



Alp Blossom con Flores 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5438	6 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50%	

Cubierta original y colorida que incluye caléndula, pétalos de rosa, lavanda y perifollo. Esto aporta una leve dulzura pastoral a un queso que tiene un sabor suave pero con algo de personalidad. Textura lisa y fina con algunos agujeros en su interior.



Queso Cremoso con Setas 2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5418	2.2 kg	3
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70%	

Queso cremoso con trocitos de setas en su interior. Es un queso de triple crema porque lleva nata añadida. Su sabor es suave y los trocitos de setas le dan el toque a bosque al queso. Original y delicado, gustará a todos.



Queso Ensalada Cubitos en Aceite 300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3369	300 gr	6
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45 - 49 %	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas. Con hierbas y aceite en el interior, para aumentar su sabor.



Cambozola 2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
620	2.2 kg	3
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70%	

Queso moderno de éxito. De pasta blanda, es cremoso, suave y aromático. Sus vetas azules le proporcionan un sabor pronunciado, sutilmente picante. Elaborado con leche de vaca, se logra esta suavidad en su textura añadiendo nata a la leche.



Montagnolo 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5633	2 kg	2
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70%	

Campeón Supremo en los Premios Internacionales de Queso 2013, este queso de triple crema con vetas azules y maduración en superficie combina las ricas texturas de un Brie de triple crema con los sabores característicos de un queso azul.



Queso Ensalada Cubitos 1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3290	1.6 kg	3
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45 %	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Cambozola Mini 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
628	150 gr	8
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70%	

Queso cremoso de pasta blanda, suave y aromático, con vetas azules que le proporcionan un sabor más pronunciado. Debe su sabor único a la unión de un cremoso camembert con un suave y sabroso azul. Deleita los paladares de los amantes del queso.



Queso Ensalada 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3346	200 gr	12
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45 %	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada Cubitos 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
593	1 kg	6
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45%	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3944	200 gr	12
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45 %	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada Cubitos 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3949	1 kg	6
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45%	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Azul Alemán Redondo 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
606	2.5 kg	2
MARCA	PARSIFAL	
% MG/ES	> 50 %	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco a amarillo, tiene una textura consistente y elástica. Con un toque picante.



Queso Ensalada Cubitos en Aceite 300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3945	300 gr	6
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45 - 49,9 %	

Queso blanco elaborado con leche de vaca, siguiendo el más puro estilo mediterráneo. Se presenta ya cortado en daditos en aceite con hierbas, listos para servir. Ideal para ensaladas.



Queso Ensalada 1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3943	1.6 kg	3
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45 - 49,9%	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Azul Alemán Barra 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
607	3 kg	3
MARCA	PARSIFAL	
% MG/ES	> 50 %	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco a amarillo, tiene una textura consistente y elástica. Con un toque picante.



Schattbuch con Pimienta 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5437	6 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche termizada de vaca. Tiene una maduración de 3 meses y está recubierto de una mezcla sorprendente de 5 pimientas para potenciar su sabor. Un queso con carácter y mucho aroma con el toque picante de la pimienta.



Azul Chiriboga 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5436	2.5 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	65%	

Queso azul, muy poco salado, elaborado a partir de leche de vaca y sin corteza. Con el tiempo se forma una fina película de penicillium en el exterior. Elaborado por el señor Chiriboga en la región de Babiera. Es un queso triple crema, muy mantecoso y cremoso.



Azul Redondo 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4501	2.5 kg	2
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 50 %	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco y textura quebradiza. Tiene un toque picante por sus vetas azules.



Azul Dorblu 50% Barra 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1958	3 kg	2
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50 %	

Queso azul elaborado con poca sal y 50% de materia grasa. Tiene una textura suave y cremosa. Ideal para degustarlo en ensaladas y con pasta, es perfecto como ingrediente para la elaboración de muchas salsas.



Azul Dorblu Redondo 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
643	2.5 kg	2
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	55 %	

Queso azul elaborado con poca sal, tiene una textura suave y cremosa. Ideal para degustarlo en ensaladas y con pasta, es perfecto como ingrediente para la elaboración de muchas salsas.



Brie Lata 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
641	125 gr	28
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca. Es un tipo brie, de pasta blanda y suave. Presentado en lata.



Edam Barra 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
653	3 kg	4
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	40-42,5%	

Queso elaborado con leche de vaca. De pasta blanda y firme es ideal para el corte. Lleva escasos agujeros repartidos uniformemente. Su sabor es suave y aromático.



Edam Loncha 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
553	1 kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato en lonchas, listas para comer! Para fundir, rellenos, bocadillos, etc. Formato especial para profesionales de la restauración.



Emmental en Lonchas 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3927	1 kg	6
MARCA	GOLDSTEIG	
% MG/ES	45-50%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Camembert Lata 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
640	125 gr	28
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca. Tipo Camembert, de pasta blanda y suave. Presentado en lata.



Cheddar Blanco 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5084	3.3 kg	3
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 50%	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Cheddar Naranja 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5082	3.3 kg	3
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 50 %	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Emmental Barra 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
600	2.5 kg	5
MARCA	GOLDSTEIG	
% MG/ES	> 45 %	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Gouda Barra 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4574	3.3 kg	3
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	>48%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Gouda Barra 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
654	3 kg	4
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	48 %	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Cheddar Naranja en Lonchas (88x12,3G)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5223	1.082 kg	9
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>45%	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De textura uniforme, se presenta en lonchas y color anaranjado.



Edam Barra 40% 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1552	3.3 kg	3
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	>40%	

Este queso se fabricó por primera vez en 1881 en Beaumont, cerca de Ginebra, Suiza. Es de leche cruda y de pasta semidura, sin cocer ni prensar. Su textura es elástica y tiene una corteza amarilla rosada y lavada.



Edam Barra 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
659	3 kg	4
MARCA	BRANDENBURGER	
% MG/ES	40 %	

Queso elaborado con leche de vaca. De pasta blanda y firme es ideal para el corte. Lleva escasos agujeros repartidos uniformemente. Su sabor es suave y aromático.



Gouda Tierno Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
649	12 kg	1
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	48 - 50,5 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. De color marfil a amarillo, es mate y brillante con pequeños agujeros. Este queso se caracteriza también por su textura suave, flexible y su sabor suave y ligeramente picante.



Gouda Loncha 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
554	1 kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48 - 51 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su presentación en lonchas de 10x10 cm facilita su aplicación en bocadillos. Su sabor es ligeramente picante. Formato especial para profesionales de la restauración.



Maasdam Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
650	12 kg	1
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	45 - 47,5%	

Queso semiduro alemán elaborado con leche de vaca. Se caracteriza por sus grandes agujeros. De textura suave y sabor a nuez, con un toque picante.



 **Mozzarella Barra**
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
667	3 kg	4
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	40 - 42,5 %	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato especial para profesionales de la restauración.



 **Mozzarella**
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4317	125 gr	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	45%	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



 **Queso Untar**
3Kg

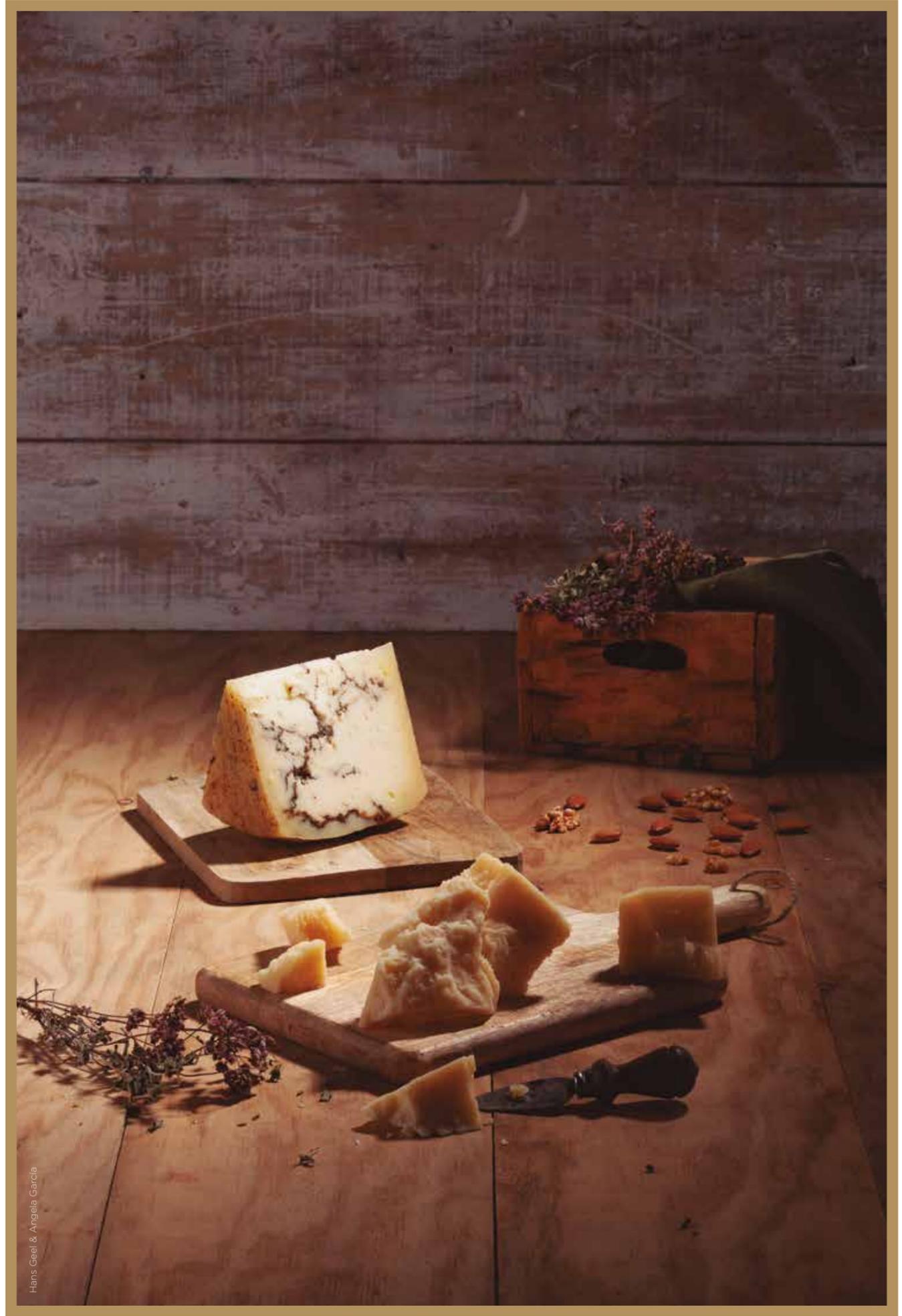
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4485	3 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	70 %	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.





ITALIA



Hans Geel & Angela García

OTROS PAÍSES

DINAMARCA

SUIZA

HOLANDA

BÉLGICA

INGLATERRA
IRLANDA

GRECIA
CHIPRE

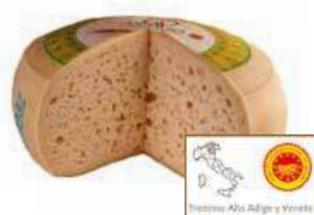
ITALIA



Alta Badia 6 meses
1/2 Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4756	4.5 kg	1
MARCA	MILA	
% MG/ES	50%	

Su corteza es firme y rústica. La pasta es de color amarillo pálido y es completamente sólida, sin agujeros. Su sabor es suave y fundente. El olor es muy intenso notas lácteas y tostadas. Su periodo de maduración es de 6 meses.



Asiago Fresco
Rueda 14Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3643	14 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	52%	

Queso DOP fabricado con leche pasteurizada de vaca con una maduración mínima de 3 meses. Durante este periodo, el queso va cogiendo sabor y aroma hasta alcanzar su punto perfecto.



Asiago Tierno Oro
1/4 3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2861	3.5 kg	2
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 44%	

Queso DOP de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Aromático, un poco picante y más bien fuerte. Curación de 40 días.



Azul Toma Blu
Rueda 8,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3631	8.5 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	52%	

Queso fabricado con leche pasteurizada de vaca con un mínimo de 3 meses de maduración. Es un queso azul semi-duro, envejecido en barriles con heno y hierbas aromáticas. Sabor intenso, agradablemente aromático.



Basajo Oveja Rueda
Leche Cruda 1/2 Rueda 1,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3636	1.2 kg	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	60,9%	

Queso fabricado con leche cruda de oveja con un periodo mínimo de maduración de 6 meses. Es un queso azul cremoso envejecido en vino blanco. Sabor armonioso único, fusión-en-la-boca, con regusto azucarado al vino.



Briscola BIO
Rueda 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4772	2.5 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	53,5%	

Queso elaborado artesanalmente en la región de Veneto. A base de leche orgánica de vaca pasteurizada. Con una maduración de 3 meses, tiene un sabor y un aroma muy distintivos. La pasta, cocida y prensada, es compacta de color amarillo y con agujeros.



Azul Blu'61
1/2 Rueda 1,15Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3662	1.15 kg	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	52%	

Queso azul suave envejecido en vino Raboso Passito IGT y arándanos. Sabor intenso y único, equilibrado por las dulces notas de vino y los arándanos.



Azul Blu'61 Luxury
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5266	150 gr	12
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	>48%	

Queso azul suave envejecido en vino Raboso Passito IGT y arándanos. Sabor intenso y único, equilibrado por las dulces notas de vino y los arándanos.



Azul Cabra
Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4311	4 kg	1
MARCA	IGOR	
% MG/ES	52,3%	

Un queso azul excepcional, con matices diversos y una untuosidad majestuosa. El imperdible en una buena tabla de quesos.



Burrata di Bufala
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4863	150 gr	6
MARCA	RUBINO	
% MG/ES	> 52 %	

Queso italiano fresco elaborado con leche de búfala. La cáscara externa es sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Burrata di Andria
300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5463	300 gr	5
MARCA	MURGELLA	
% MG/ES	49%	

Burrata IGP de gran calidad, que es el resultado del hábil arte de la fabricación del queso de Andria (Apulia). Es un queso fresco de leche de vaca, de pasta hilada. Su forma de bolsa con cierre apical, guarda en el interior, una textura muy suave.



Burrata di Andria
120G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5464	120 gr	6
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	49%	

Burrata IGP de gran calidad, que es el resultado del hábil arte de la fabricación del queso de Andria (Apulia). Es un queso fresco de leche de vaca, de pasta hilada. Su forma de bolsa con cierre apical, guarda en el interior, una textura muy suave.



Azul di Bufala
4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5586	4 kg	1
MARCA	QUATTRO PORTONI	
% MG/ES	61%	

Es un queso azul elaborado únicamente con leche de búfala pasteurizada. Tiene una corteza seca, rayada, de color gris ámbar. La pasta presenta vetas azules y su aroma es intenso. A medida que aumenta el periodo de maduración, evoluciona hacia toques de maleza y hongos.



Azul Dolomitico
Rueda 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4559	2.5 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54,1%	

Queso azul con textura semidura. Está envejecido con cerveza y malta. Tiene un sabor intenso y persistente y se caracteriza por notas tostadas. Tiene una maduración mínima de 50 días.



Azul Hyrkus
Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4056	4 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	51%	

Es un queso de forma cilíndrica con corteza de color grisáceo. Su pasta es de color blanco con vetas azules. Su textura es suave y cremosa. Su sabor es delicado y deja un gusto de leche de cabra muy agradable al paladar con un toque dulce.



Burrata
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4323	200 gr	6
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	68%	

Queso italiano fresco elaborado con leche de vaca. La parte externa es mozzarella sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Burrata
120G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4322	120 gr	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	68%	

Queso italiano fresco elaborado con leche de vaca. La cáscara externa es mozzarella sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Burrata a la Trufa
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5072	100 gr	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	68%	

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca y trocitos de trufa. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce. La trufa le aporta un toque fuerte e intensifica el sabor del queso. Una combinación exquisita que sorprenderá.



Burrata Tenerella
(20Gx4)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5528	480 gr	4
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	59%	

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce.



Burrata Tenerella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3880	350 gr	4
4011	250 gr	4
MARCA	TENERELLA	
% MG/ES	59,1%	

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce.



Burrata al Tartufo
350G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4199	350 gr	4
MARCA	TENERELLA	
% MG/ES	45,65%	

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca y trocitos de trufa. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce. La trufa le aporta un toque fuerte e intensifica el sabor del queso. Una combinación exquisita que sorprenderá.



Erborinato
(Mascarpone+
Gorgonzola) 1,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2329	1.2 kg	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	73%	

Queso elaborado a base de capas de Gorgonzola y Mascarpone. Muy sabroso y aromático.



Fontina
Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5081	8 kg	1
MARCA	FONTINA	
% MG/ES	47%	

Queso italiano con DOP elaborado con leche de vaca de la raza valdostana. Su pasta es semicocida y su textura es suave y delicada. Puede presentar ojos pequeños y su color es ligeramente pajizo. Tiene un sabor dulce con toque a nuez.



Fontina 1/4 Leche
Cruda 2,25Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3038	2.25 kg	2
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	49%	

Queso Fontina DOP elaborado con leche cruda de vaca. La zona de producción se enmarca en la región montañosa de el Valle de Aosta. Madura mínimo 3 meses. Su corteza lavada es rojiza, su pasta elástica con pequeños agujeros y tiene un sabor suave con aroma a frutos secos.



Burratina Ahumada
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5351	100 gr	10
MARCA	MURGELLA	
% MG/ES	68%	

Esta Burrata de Murgella se procesa manualmente, primero creando una bolsa de pasta hilada que se rellena de una crema realizada con mozzarella. El toque ahumado le da al exterior de la burratina un sabor decisivo, en contraste con el corazón dulce y cremoso.



Burratina
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4954	125 gr	8
MARCA	SABELLI	
% MG/ES	50-60%	

Queso italiano fresco elaborado con leche de vaca. La parte externa es mozzarella sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Caciocavallo
al Tartufo 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5267	1.7 kg	2
MARCA	MALÙ	
% MG/ES	40,8%	

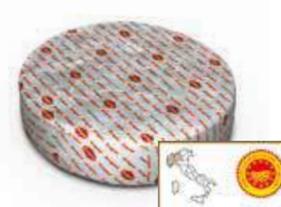
Delicioso queso de pasta hilada, madurado durante 3 o 4 meses, con trufa negra en su interior. Tiene la típica forma de pera y está elaborado con leche de vaca. Excelente para aperitivos, cocinado a la parrilla, etc.



Formaggio di Bufala
800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5597	800 gr	3
MARCA	MURGIA	
% MG/ES	62,06%	

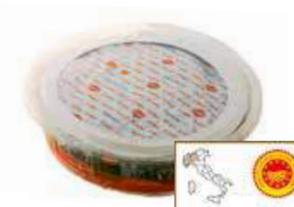
Delicioso queso de pasta blanda con una textura suave, lisa y muy cremosa. Su sabor es dulce y delicado con el toque de la Leche de búfala. Ideal para disfrutar de un queso siempre fresco y con la consistencia perfecta.



Gorgonzola al
Cucciaio Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5138	6 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	52,6 %	

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



Gorgonzola al
Cucciaio Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4771	6 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	52,6 %	

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



Camembert di Bufala
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5733	250 Kg	4
MARCA	PAUL DISCHAMP	
% MG/ES	66%	

Queso elaborado en Italia que aprovecha la metodología de elaboración de los quesos franceses tipo camembert con la leche de búfala. El resultado es un queso muy cremoso, de corteza blanca y aterciopelada con un sabor suave y muy agradable.



Canestrato de Bufala
Trufas 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5576	6 kg	1
MARCA	MURGIA	
% MG/ES	59,68%	

Queso elaborado con leche de búfala y con intensas vetas de trufa negra en su interior. El característico sabor del queso de búfala combinado con el espectacular sabor de la trufa negra, es un lujo para el paladar. No te pierdas esta novedad.



Capra Regina
al Tartufo
1/2 Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5265	2.5 kg	2
MARCA	MURGIA	
% MG/ES	52%	

Queso elaborado con leche de cabra y con vetas de trufa en su interior. Las marcas en su corteza son de la canasta en la que se elabora y madura el queso. Su sabor es aromático, delicioso y consistente.



Gorgonzola
Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3646	11.5 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48 %	

Queso DOP fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 2 meses. Es un queso azul que se caracteriza por una textura suave y cremosa.



Gorgonzola
1/2 Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3667	6 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48 %	

Queso DOP fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 2 meses. Es un queso azul que se caracteriza por una textura suave y cremosa.



Gorgonzola
1/4 Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3647	3 kg	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48 %	

Queso DOP fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 45 días. Es un queso azul suave que se caracteriza por una textura cremosa.



T Gorgonzola Dolce sin corteza 11Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
738	11 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	55 %	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y color blanco con vetas azules. Su fermentación de poco más de 3 meses le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola Dolce 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5415	6 kg	1
MARCA	IGOR	
% MG/ES	56%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de poco más de 3 meses, lo que le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola Dolce 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
735	1.5 kg	2
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de poco más de 3 meses, lo que le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola Piccante 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
737	1.5 kg	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	56%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules. Tiene un toque picante pero su textura es cremosa.



T Gorgonzola Piccante 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5416	6 kg	1
MARCA	IGOR	
% MG/ES	57%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de unos 3 meses. Textura cremosa pero toque picante.



T Gorgonzola Gran Reserva Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4312	6 kg	1
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	55,70%	

Gran Reserva Leonardi se origina de la pasión y el entusiasmo de tres generaciones de productores muy conocedores del arte antiguo de la elaboración del queso. Es un Gorgonzola dulce con un sabor exclusivo. Un queso azul DOP con una textura suave y cremosa.



T Gorgonzola Dolce 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
729	1.5 kg	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	>48%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y color blanco con vetas azules, su corteza es de color rosado. Su fermentación de poco más de 3 meses le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola Cremoso 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
736	1.5 kg	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de poco más de 3 meses, lo que le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola Cremoso Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
731	200 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48 %	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de poco más de 3 meses, lo que le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola Gran Reserva Al Cucciaio 1/2 Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4457	6 kg	1
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	55,92 %	

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



T Gorgonzola Gran Riserva 1/8 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4608	1.5 kg	2
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	56%	

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



T Gran Fiore 1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3937	4.5 kg	2
MARCA	GRAN FIORE	
% MG/ES	32,1%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 12 meses de curación. Su pasta es dura y de color amarillo marfil. Tiene una textura granulosa y su sabor es intenso y ligeramente salado. Queso inspirado en quesos Italianos, tipo Parmigiano-Reggiano.



T Gorgonzola Dolce Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3108	150 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	>48%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de poco más de 3 meses, lo que le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



T Gorgonzola BIO Porción 170G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4264	170 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	54,47 %	

Queso DOP fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 2 meses. Es un queso azul que se caracteriza por una textura suave y cremosa.



T Gorgonzola Cubitos 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5146	500 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	56 %	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Formato en cubitos para su práctica degustación.



T Gran Fiore Rueda 35Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3962	35 kg	1
MARCA	GRAN FIORE	
% MG/ES	32,1%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 12 meses de curación. Su pasta es dura y de color amarillo marfil. Tiene una textura granulosa y su sabor es intenso y ligeramente salado. Queso inspirado en quesos Italianos, tipo Parmigiano-Reggiano.



T Grana Padano 9 meses Leche Cruda Rueda 36Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5069	36 kg	1
MARCA	COLLA	
% MG/ES	>32%	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Está elaborado con leche cruda de vaca y dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada. Tiene una maduración de 9 meses.



T Grana Padano 10 meses 1/2 Rueda 18Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5634	18 kg	1
MARCA	COLLA	
% MG/ES	> 32 %	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Elaborado con leche cruda de vaca, tiene una maduración de 10 meses. Su textura, tal y como indica su nombre, es granulada y su sabor es intenso y delicado.



T Grana Padano
16 meses
1/2 Rueda 18Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5635	18 kg	1
MARCA	COLLA	
% MG/ES	> 32 %	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Elaborado con leche cruda de vaca, tiene una maduración de 16 meses. Su textura, tal y como indica su nombre, es granulada y su sabor es intenso y delicado.



T Grana Padano
10 meses Leche Cruda
1/8 Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4961	4.5 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>32%	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Elaborado con leche cruda de vaca, tiene una maduración de 10 meses. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



T Grana Padano
16 meses
Rueda 35Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
800	35 kg	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	>32%	

Rueda de Grana Padano con DOP y 16 meses de curación. Fragancia intensa y sabor único. Tiene una corteza dura ligeramente dorada y su textura es granulada.



T Grana Padano Rallado
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
833	100 gr	20
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	>32%	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada. Formato rallado.



T Grana Padano Virutas
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3431	100 gr	20
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32 %	

Novedad que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la funcionalidad del formato en virutas. Conserva todas sus cualidades gracias a su cierre fácil.



T Gran Primo Rallado
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2217	1 kg	8
MARCA	GRAN PRIMO	
% MG/ES	<32%	

Queso rallado, el toque final perfecto para los platos de pasta y gratinados. Formato especial para profesionales de la restauración.



T Grana Padano
12 meses 1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
817	4.5 kg	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	>32 %	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



T Grana Padano
12 meses 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
849	2 kg	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32 %	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



T Grana Padano Leche Cruda Porción 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5068	800 gr	12
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	>32%	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Está elaborado con leche cruda de vaca y dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



T Grana Padano Lascas
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
821	1 kg	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	32%	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP. Esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada. Formato en lascas envasado al vacío para su perfecta conservación.



T Grana Padano Leche Curda Rallado 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5221	2.5 kg	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>32%	

Queso DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. Queso rallado fresco que conserva toda su fragancia gracias a su cierre fácil.



T Grana Padano Lascas
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4394	100 gr	16
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	>32%	

Novedad que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la funcionalidad del formato en lascas. Conserva todas sus cualidades gracias a su cierre fácil.



T Grana Padano
12 meses
Porción 300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
813	300 gr	15
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32%	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



T Grana Padano
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1704	200 gr	12
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32 %	

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



T Grana Padano Rallado 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
811	1 kg	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada y con DOP Queso rallado fresco que conserva toda su fragancia gracias a su cierre fácil.



T Grana Padano Gira Gratta 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
814	250 gr	10
MARCA	GIRA & GRATTA	
% MG/ES	> 32 %	

Novedad que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la higiene y funcionalidad de su rallador incorporado de tecnología patentada.



T Grana Padano Gira Virutas 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2557	150 gr	10
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32 %	

Formato que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la higiene y funcionalidad de su rallador incorporado de tecnología patentada. El rallador contiene el Grana padano y está envasado en atmósfera protectora.



T Lucifero 1/2 Rueda
600G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4883	6 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	53 %	

Es un queso sorprendente. Es una mezcla explosiva entre la cremosidad de un gorgonzola y el carácter del chili. Es perfecto degustarlo encima de una baguette y servir con cuchara.



Lucifero 1/4 Rueda
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4888	3 kg	2
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	53 %	

Es un queso sorprendente. Es una mezcla explosiva entre la cremosidad de un gorgonzola y el carácter del chili. Es perfecto degustarlo encima de una baguette y servir con cuchara.



Lucifero 1/8 Rueda
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4691	1.5 kg	4
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	53 %	

Es un queso sorprendente. Es una mezcla explosiva entre la cremosidad de un gorgonzola y el carácter del chili. Es perfecto degustarlo encima de una baguette y servir con cuchara.



Mascarpone 42%
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5348	2 kg	1
MARCA	MILA	
% MG/ES	80 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado en la elaboración del Tiramisú.



Monteterno al Tartufo
Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5365	6 kg	1
5335	3 kg	2
MARCA	MURGIA	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. Perfecto para rallar, cortar a vitas romper en piedritas, etc.



Monteterno al Tartufo
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5575	200 gr	16
MARCA	MURGIA	
% MG/ES	50%	

Creación elaborada a base de leche pasteurizada de oveja, y generosas y profundas vetas de espectacular trufa negra. Ideal para degustar en cualquier momento y disfrutar de este lujoso queso. No defraudará a nadie.



Mozzarella di Bufala
Campana 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2438	500 gr	6
MARCA	CIRIGLIANA	
% MG/ES	> 52 %	

Queso DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mascarpone 42%
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5288	500 gr	6
MARCA	MILA	
% MG/ES	80 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos, también para los profesionales de la restauración.



Mascarpone 42%
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5368	250 gr	6
MARCA	MILA	
% MG/ES	80 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado en la elaboración del Tiramisú.



Mascarpone Isabella
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4398	2 kg	1
MARCA	ISABELLA	
% MG/ES	75 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos.



Mozzarella di Bufala
Campana 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4945	250 gr	8
MARCA	CIRIGLIANA	
% MG/ES	> 52 %	

Queso DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mozzarella di Bufala
Campana 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3680	125 gr	16
MARCA	RUBINO	
% MG/ES	> 52 %	

Producto con DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mozzarella di Bufala
Campana 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4353	125 gr	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 52 %	

Producto con DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mascarpone
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4362	500 gr	6
MARCA	ISABELLA	
% MG/ES	75 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos.



Mascarpone
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4361	250 gr	6
MARCA	ISABELLA	
% MG/ES	75 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos.



Mascarpone
10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
768	10 kg	1
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 82.5 %	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Formatos ideales para los profesionales de la restauración.



Mozzarella di Bufala
BIO 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4338	125 gr	12
MARCA	PONTE REALE	
% MG/ES	> 52 %	

Mozzarella DOP di búfala elaborada con el método biológico certificado, para asegurar una elevadísima calidad y naturalidad. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mozzarella
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4951	125 gr	12
MARCA	SABELLI	
% MG/ES	40-50%	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella Bolitas
(8G) 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5013	1 kg	4
MARCA	SABELLI	
% MG/ES	>40%	

Bolitas de 8 gr de mozzarella. Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
775	125 gr	12
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 44 %	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
788	100 gr	20
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	>44%	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella Bolitas
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
790	1 kg	4
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 44 %	

Elaborado con leche de vaca, producto natural y fresco. Perfecto para preparar comidas rápidas y para adornar un plato. Presentado en bolitas de 10 gramos.



Parmigiano 36 meses
Rueda 38Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3801	38 kg	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa. Más de 36 meses de maduración en bodegas.



Parmigiano Reggiano
22 meses
Rueda 39Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4908	39 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano
22 meses
1/2 Rueda 19Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4909	19 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.

NUEVO



Mozzarella Light
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5489	125 gr	8
MARCA	NATURA SINCERA	
% MG/ES	<28%	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas. Contiene un 40% menos de materia grasa. Todo el sabor con casi la mitad de grasa.



Mozzarella Bolitas (8G)
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5212	125 gr	8
MARCA	NATURA SINCERA	
% MG/ES	>40%	

Bolitas de 8 gr de mozzarella. Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella
125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4959	125 gr	20
MARCA	FIOR DI DOLCEZZA	
% MG/ES	>40%	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Parmigiano Reggiano
24 meses 1/8 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
818	4.5 kg	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano
Porción 300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
802	300 gr	15
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35 %	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1703	200 gr	12
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35 %	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Mozzarella Barra
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4956	1 kg	5
MARCA	FIOR DI DOLCEZZA	
% MG/ES	>40%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura y sabor suave. Funde muy bien. Es el clásico queso para pizza, también se puede utilizar rallado, en porción o cortado en lonchas.



Mozzarella Cubitos
2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4957	2.5 kg	2
MARCA	FIOR DI DOLCEZZA	
% MG/ES	>40%	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato en cubitos especial para profesionales de la restauración.



Mozzarella Juliana
2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4958	2.5 kg	2
MARCA	FIOR DI DOLCEZZA	
% MG/ES	>40%	

Mozzarella rallada en juliana. Un tipo de corte en láminas finitas. Elaborada con leche de vaca pasteurizada.



Parmigiano Reggiano
22 meses
Leche Cruda 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5287	200 gr	12
MARCA	COLLA	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano
22 meses 1/8 Rueda
4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4912	4.5 kg	1
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción artesanal. Tiene una maduración mínima de 22 meses.



Parmigiano Reggiano
22 meses Porción 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4906	1 kg	8
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Lascas 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4337	100 gr	16
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Lascas 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4326	500 gr	4
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano. Formato lascas.



Parmigiano Reggiano Leche Cruda Rallado 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5070	1 kg	10
MARCA	GRAN DUCA	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche cruda de vaca. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa.



Pecorino Toscano Curado 4 meses Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5508	200 gr	24
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54 %	

Elaborado con leche de oveja pasteurizada que proviene de los rebaños ubicados en la zona de producción. Es un queso DOP de textura granulosa y delicado sabor. Tiene carácter y se traslada a Italia. Ideal como aperitivo o para tabla de quesos. Una maduración mínima de 4 meses.



Pecorino Toscano Semicurado 2 meses Rueda 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4698	2.5 kg	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54 %	

Pecorino con DOP originario de la Toscana y con una maduración superior a 2 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Pecorino Toscano Semicurado 2 meses Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5509	200 gr	24
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54 %	

Elaborado con leche de oveja pasteurizada que proviene de los rebaños ubicados en la zona de producción. Es un queso DOP de textura granulosa y delicado sabor. Ideal como aperitivo o para tabla de quesos. Maduración mínima de 2 meses.



Parmigiano Reggiano Rallado 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4325	500 gr	8
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	>32%	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano. Formato rallado.



Pecorino Toscano Curado 1 año Rueda 1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
724	1.6 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	53%	

Elaborado a partir de leche de oveja, y con 1 año de maduración. De pasta rocosa, intenso sabor, aromas persistentes pero armoniosos. Su corteza recuerda las piedras de las cuevas.



Pecorino Toscano Extra Curado Rueda 6 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
713	2 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50 %	

El Pecorino Oro Antico con DOP, tiene una curación de 6 meses. De pasta granulosa, tiene un sabor suave pero con un firme gusto a leche oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima.



Pecorino ReNero 3 meses 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3741	2 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50 %	

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. Se sumerge en aceite de oliva y luego se cubre con ceniza para mejor conservación. Tiene una maduración de 3 meses. Es un queso muy sabroso y el olor es delicado pero persistente.



Pecorino con Nueces Il Noce 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3812	1 kg	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57%	

Las nueces picadas, de Sorrento o siempre de origen nacional, se añaden directamente a la masa durante el proceso de fabricación del Pecorino. La corteza es un color rosáceo y su masa es elástica y se caracteriza por la presencia de las nueces picadas.



Pecorino al Peperoncino Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4431	2 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	55%	

Elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos trocitos de guindilla en su interior que le dan más fuerza a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.



Pecorino Toscano Curado 4 meses Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
711	2 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	52,40%	

Pecorino con DOP, con maduración superior a 4 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Pecorino Roncione Leche Cruda Rueda 2,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3808	2.4 kg	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	55 %	

Queso elaborado con leche cruda de oveja. Maduración de unos 5 meses en las cuevas de Rocione del siglo XVIII. Está envuelto en paja para que pueda respirar y lo protege de la excesiva humedad. Su sabor es intenso y único.



Pecorino Toscano Curado 4 meses Rueda 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4699	2.5 kg	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54 %	

Pecorino con DOP originario de la Toscana y con una maduración superior a 4 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Pecorino Pimienta 3 meses Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3742	2 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50 %	

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.



Pecorino al Tartufo Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
720	2 kg	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	55,90%	

El Pecorino al Tartufo es una armoniosa combinación entre la leche de oveja y la fuerza de la trufa. De pasta granulosa se puede consumir en tabla de quesos o también añadirlo a un plato de pasta.



Pecorino Tartufo Porción 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
718	250 gr	20
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	76%	

El Pecorino al Tartufo es una armoniosa combinación entre la leche de oveja y la fuerza de la trufa. De pasta granulosa se puede consumir en tabla de quesos o también añadirlo a un plato de pasta.



Pecorino Moliterno Rueda 5,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5014	5.2 kg	2
MARCA	CENTRAL	
% MG/ES	57%	

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. A diferencia de otros quesos, la trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras de primera calidad.



Pecorino Moliterno 1/2 Rueda 2,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5015	2.7 kg	4
MARCA	CENTRAL	
% MG/ES	57%	

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. A diferencia de otros quesos, la trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras de primera calidad.



Pecorino Romano Rueda 28,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5147	28.5 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	44-52%	

Pecorino Romano es un queso de leche de oveja (la palabra pecora, de la que deriva, significa oveja en italiano). Tiene la propiedad de conservarse durante mucho tiempo, lo cual lo convirtió en uno de los alimentos básicos de las legiones romanas durante sus largas expediciones. Su textura es granulada y su sabor es salado y envolvente.



Piave 1/4 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3111	1.5 kg	2
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	51%	

Queso DOP de pasta dura y elaborado con leche entera de vaca. Se elabora según procesos tradicionales. Es uno de los quesos más conocidos de la región de Veneto. 12 meses de maduración. Tiene un sabor afrutado, intenso y sustancioso, y al madurar gana aroma.



Piave 12 meses 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4769	200 gr	10
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 48 %	

Queso DOP de pasta dura y elaborado con leche entera de vaca. Se elabora según procesos tradicionales. Es uno de los quesos más conocidos de la región de Veneto. 12 meses de maduración. Tiene un sabor afrutado, intenso y sustancioso, y al madurar gana aroma.



Provolone Dolce 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
687	5 kg	2
688	5 kg	1
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44%	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



Pecorino Romano 1/2 Rueda 14,25Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5654	14.25 kg	2
MARCA	CAO FORMAGGI	
% MG/ES	44-52%	

Pecorino Romano es un queso de leche de oveja (la palabra pecora, de la que deriva, significa oveja en italiano). Tiene la propiedad de conservarse durante mucho tiempo, lo cual lo convirtió en uno de los alimentos básicos de las legiones romanas durante sus largas expediciones. Su textura es granulada y su sabor es salado y envolvente.



Pecorino Romano 1/8 Rueda 3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5168	3.5 kg	8
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	44-52%	

Queso de leche de oveja (la palabra pecora, significa oveja en italiano). Tiene la propiedad de conservarse durante mucho tiempo, lo cual lo convirtió en uno de los alimentos básicos de las legiones romanas durante sus largas expediciones.



Pecorino Romano 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4324	200 gr	28
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	44-52%	

El Pecorino Romano DOP es un queso de pasta granulosa, con un sabor suave pero con un firme gusto a leche de oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima. Su sabor es complejo con un toque dulce.



Provolone Dolce sin Parafina 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3159	5 kg	30
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44%	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la correcta conservación del producto.



Provolone Dolce Valpadana 5,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2500	5.5 kg	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	>44%	

Queso de pasta cocida elaborado con leche de vaca. Su DOP garantiza su calidad y su elaboración artesanal.



Provolone Dolce 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3968	2.5 kg	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44%	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



Pecorino Sardo Gran Cao 9 meses 1/4 3,75Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4694	3.75 kg	4
MARCA	CAO FORMAGGI	
% MG/ES	50%	

Toda la complejidad de un queso de oveja con toques especiados y vegetales. Es el queso más antiguo de Sardenya y tiene unos aromas muy característicos de la zona.



Pecorino Rallado Leche Cruda 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5222	2.5 kg	3
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	>36%	

Elaborado con leche de oveja pasteurizada. Es un queso DOP de textura granulosa y delicado sabor. Tiene carácter y te traslada a Italia. Ideal como aperitivo o para tabla de quesos.



Piave Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
816	6 kg	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	51%	

Queso DOP de pasta dura y elaborado con leche entera de vaca. Se elabora según procesos tradicionales. Es uno de los quesos más conocidos de la región de Veneto. 12 meses de maduración. Tiene un sabor afrutado, intenso y sustancioso, y al madurar gana aroma.



Provolone Dolce Salamino 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
696	1 kg	4
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44%	

Envasado al vacío, con forma cilíndrica de 7 cm de diámetro, sin corteza. Producto tradicional italiano.



Provolone Dolce Porción 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5077	180 gr	10
5076	180 gr	20
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44 %	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Muy práctico, preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



Provolone Dolce 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
692	200 gr	20
MARCA	ANTICA CASARA	
% MG/ES	> 44 %	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Muy práctico, preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



NUEVO

Provolone Dolce Tarrina 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5711	150 gr	16
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44 %	

Queso DOP tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase original de terracota, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



Provolone Piccante 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
695	5 kg	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44 %	

De pasta más amarillenta, tiene un sabor algo más fuerte debido a un periodo de maduración más largo.



Provola Affumicata 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5224	1 kg	5
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	>44 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, es un queso ahumado de pasta hilada ideal para la preparación de ensaladas.



Provoletta con Orégano 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3459	200 gr	14
MARCA	MONTORSO	
% MG/ES	44 %	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Tiene orégano por encima y está preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



NUEVO

Quadrello Bufala 2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5595	2.2 kg	2
MARCA	QUATTRO PORTONI	
% MG/ES	63 %	

Queso italiano elaborado con leche pasteurizada de búfala. Su textura es cremosa y de color marfil. Su sabor es herboso y salado y desprende un aroma terroso. Su corteza lavada es de tonos naranjas y su forma es totalmente cuadrada.



Rallado Perle di Sole 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2865	1 kg	10
MARCA	PERLE DI SOLE	
% MG/ES	MIN 32%	

Preparado lácteo en polvo deshidratado. Idóneo para pasta o pizza. Sabor suave, siempre uniforme.



Provola Affumicata 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
795	1 kg	5
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 44 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, es un queso ahumado de pasta hilada ideal para la preparación de ensaladas.



Provolone Piccante Valpadana 20Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4435	22 kg	1
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	>44 %	

Provolone DOP Piccante en original formato de 20Kg. Tiene una forma de pera. Su proceso de producción proviene de una mezcla de artesanía y tecnología moderna. El punto de partida es la leche de las vacas Friesian, criadas en el valle del Po. Su sabor es agudo, piccante y con un final persistente.



Provolone Orégano Porción 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5079	180 gr	10
5078	180 gr	20
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44 %	

Provolone loncheado cubierto con orégano, tiene una textura compacta y a la vez flexible. Preparado para asar en parrilla o cocinar en sartén. Deleitará el paladar de muchos, gracias a su intenso sabor.



Ricotta 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
787	10 kg	1
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 40 %	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una textura cremosa y aterciopelada. Se puede consumir con miel y frutos secos y también en ensaladas.



Ricotta 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3576	1.5 kg	2
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 40 %	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una textura cremosa y aterciopelada. Se puede consumir con miel y frutos secos y también en ensaladas.



Ricotta 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
776	250 gr	12
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 40 %	

Queso fresco elaborado con leche de vaca, tiene una textura cremosa, aterciopelada. Llamado en algunos países "Requesón" se puede consumir con miel y frutos secos pero también en ensaladas así como de relleno de pasta.



Provolone Pack 600G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
702	600 gr	15
MARCA	ANTICA CASARA	
% MG/ES	44%	

Provolone loncheado presentado en pack de 3 unidades. Cada unidad está envasada individualmente.



Provolone con Orégano 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
693	200 gr	20
MARCA	ANTICA CASARA	
% MG/ES	> 44 %	

Provolone loncheado cubierto con orégano, tiene una textura compacta y a la vez flexible. Preparado para asar en parrilla o cocinar en sartén. Deleitará el paladar de muchos, gracias a su intenso sabor.



Provoletta con Orégano 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3460	200 gr	14
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44 %	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Tiene orégano por encima y está preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



Ricotta 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4952	1.5 kg	2
MARCA	SABELLI	
% MG/ES	>40%	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una textura cremosa y aterciopelada. Se puede consumir con miel y frutos secos y también en ensaladas.



Ricotta 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4953	250 gr	6
MARCA	SABELLI	
% MG/ES	>40%	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una textura cremosa y aterciopelada. Se puede consumir con miel y frutos secos y también en ensaladas.



Rossini Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4689	2 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	54 %	

Queso con carácter. Tiene un sabor persistente a oveja, vino macerado y el toque salado del penicilium. Creación única de Arrigoni. Combina con miel, naranja amarga o mermelada de higos.



 **Salva Cremasco**
3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4746	3.5 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	61 %	

Sabor suave y ligeramente ácido. Textura seca y granulosa. Ideal degustarlo con un vino blanco espumoso. Antiguamente se solía producir en mayo, cuando sobraba leche para "salvarla". De aquí su nombre.

NUEVO



 **Scamorza Affumicata**
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5665	250 gr	8
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	>44 %	

La Scamorza es un queso fresco típico de la cocina italiana. Está elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es un queso ahumado de pasta hilada ideal para la preparación de ensaladas. Su corteza es lisa, su pasta compacta y su color es amarillo pajizo.



 **Straciatella de Burrata**
140G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4955	140 gr	8
MARCA	SABELLI	
% MG/ES	>50%	

El queso Straciatella está compuesto de trozos pequeños, de ahí su nombre, que en italiano es un diminutivo de straccia ("trapo" o "trozo"). Es un queso fresco, cuajado y estirado, de color blanco. Su textura es mantecosa y su formato es de 140gr.



 **Ubriaco di Raboso**
Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3632	6 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54 - 56%	

Queso fabricado con leche de vaca y con una maduración mínima de 12 meses. Es un queso semi-duro envejecido con vino Raboso y orujo. Sabor suave, con un agradable regusto a vino.



 **Vento d'Estate**
Rueda 2,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4291	2.3 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	53,5G	

Queso de pasta dura, envejecido en barriles de madera de heno cortado a mano. Sabor único y agradablemente aromatizado que recuerda a heno y flores de alta montaña.



 **Taleggio Arrigoni**
2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5339	2.2 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	>48 %	

Su sabor es lácteo y suave. Tiene una textura que evoluciona ligeramente con el tiempo, ganando cremosidad. Su forma cuadrada es característica y tiene DOP des del año 1996.



 **Taleggio Fermier**
1,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3816	1.8 kg	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48 %	

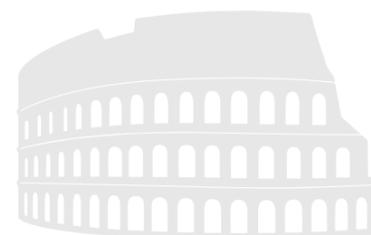
Es un queso con DOP elaborado con leche de vaca. Es cremoso y de pasta blanda de origen lombardo. Tiene una maduración de 40 días y una vez por semana se moja con salmuera para limitar el crecimiento de hongos y crear su corteza amarilla característica.



 **Tavoliere Rueda**
12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3634	12 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	50%	

Queso fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 45 días. Es un queso de pasta prensada con algunos agujeros. La corteza se trata con salsa de tomate y aceite de oliva virgen-extra. Sabor delicado.



 **Tavoliere 1/4 Rueda**
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4884	3 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	50%	

Queso fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 45 días. Es un queso de pasta prensada con algunos agujeros. La corteza se trata con salsa de tomate y aceite de oliva virgen-extra.



 **Torregio Rueda**
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4688	1.5 kg	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	56 %	

Tiene un sabor penetrante cerca de la corteza más ácido y seco hacia el centro del queso. Madura durante 5 a 6 meses en una bodega subterránea.



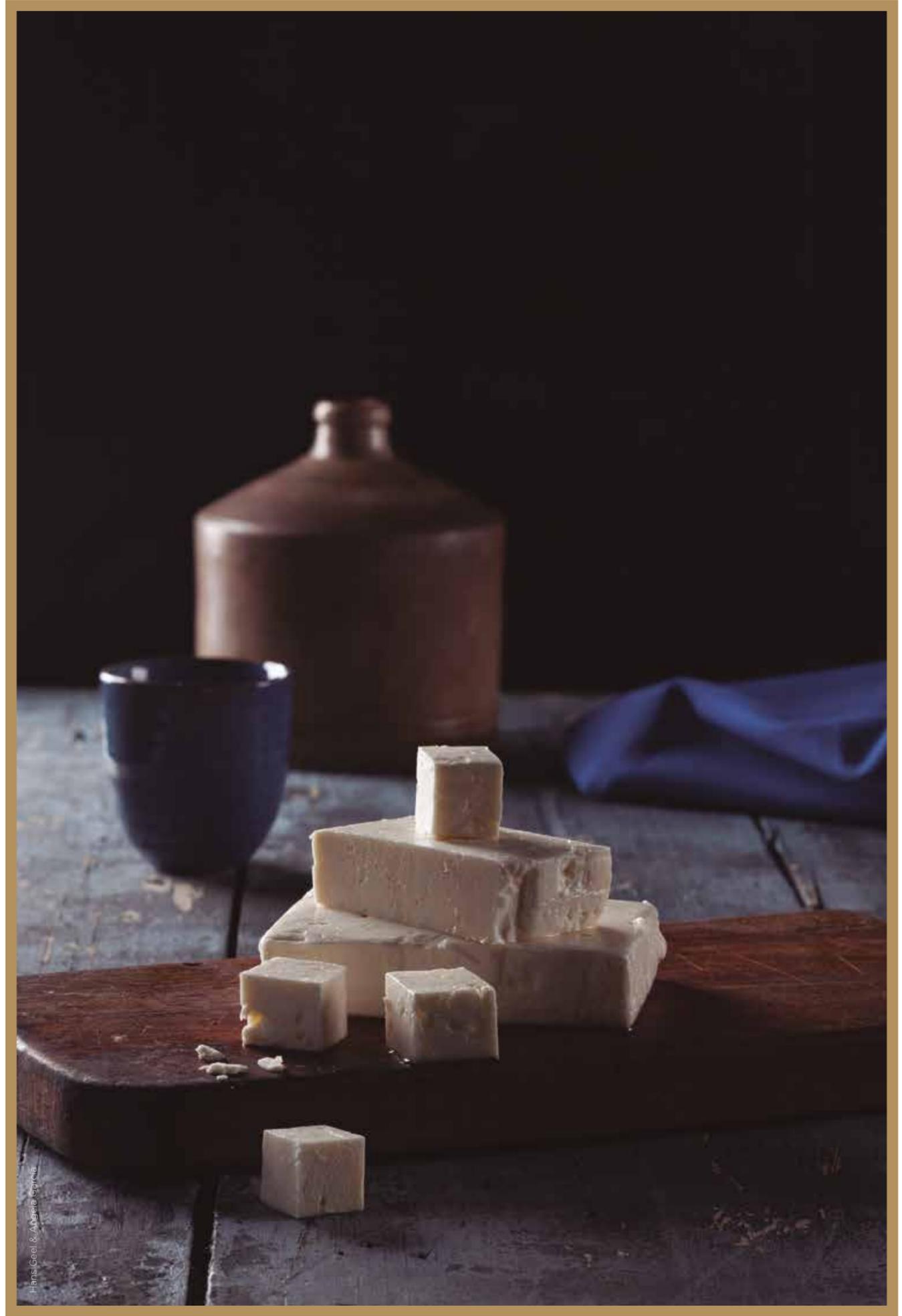
 **Ubriaco d'Amore**
Leche Cruda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
719	8 kg	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54,4%	

Elaborado con leche de vaca cruda, de pasta dura y corteza natural áspera. Siguiendo la tradición regional, el queso joven se remoja en vino local Amarone, tiéndole la corteza y filtrándose en su interior creando 'venas purpuras'. Maduración entre 6 y 10 meses.



GRECIA - CHIPRE



Hans Geel & Adriaan Geel



Dodoni Blanco Griego Vegano 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5657	200 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	>42,5%	

Alternativa vegetal al Feta. El Greek White de Dodoni es delicioso en ensaladas y platos griegos calientes. Su sabor es fresco y suave y es totalmente vegetal. Perfecto para pizza, pasta o quiche.

NUEVO



Feta Dodoni porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4858	200 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera 400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1059	400 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1060	1 kg	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1055	2 kg	4
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43%	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1056	4 kg	2
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Barra 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1054	2 kg	3
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni en Aceite con Orégano 350G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4437	350 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus en aceite y orégano. Combinación perfecta para servir como entrante o añadir a ensaladas. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Barril Tupper Salmuera 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4641	150 gr	8
MARCA	DODONI	
% MG/ES	43%	

Feta DOP producido en la región de Epiro de Grecia y envejecido en barril de madera de roble. Es reconocida por la calidad de su leche y los métodos tradicionales en la fabricación. Su sabor es fuerte y picante.



Feta Barril Dodoni 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5395	2 kg	2
MARCA	DODONI	
% MG/ES	43%	

Feta DOP producido en la región de Epiro de Grecia y envejecido en barril de madera de roble. Es reconocida por la calidad de su leche y los métodos tradicionales en la fabricación. Su sabor es fuerte y picante.



Feta sin Lactosa 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4983	200 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Versión sin lactosa, ideal para los intolerantes a la lactosa.



Feta Dodoni Desmigada 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4626	150 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	>43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia. Perfecto para topping.



Feta Hotos en Aceite y Orégano 220G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4492	220 gr	10
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, se fabrica con leche pasteurizada de oveja y cabra pasteurizada, de animales de pastoreo libre. Cortado en cubos y envasado en aceite y finas hierbas, con un sabor que nos transporta a Grecia. Perfecto para ensalada así que el aceite aromatizado se puede poner como salsa.



Feta BIO Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5167	200 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	MIN. 43%	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Feta Hotos Barra 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4489	2 kg	3
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 43 %	

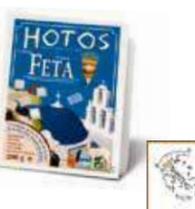
Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Tesalia. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Feta Hotos Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4490	200 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Tesalia. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Feta Hotos Tupper 1Kg (5x200G)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4488	1 kg	4
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Tesalia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Feta Cubitos Salmuera 900G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5507	900 gr	4
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Tesalia. Su formato es en cubitos y añade salmuera para su perfecta conservación. Un placer para tus platos favoritos.



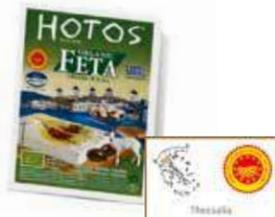


NUEVO

Queso Griego Light
Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5483	150 gr	16
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	>26%	

Producto elaborado exclusivamente con leche de oveja y cabra pasteurizada 100% fresca. Tiene un sabor agradable, ligeramente ácido y no muy salado. Tiene una maduración de 2-3 meses. Perfecto para aperitivo o para añadir en ensaladas o platos mediterráneos. Versión light con un 50% menos de grasa.



Feta BIO Hotos
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4491	200 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 43 %	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Tesalia. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Manouri Hotos
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4988	2 kg	4
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 70 %	

Manouri es un queso con DOP cremoso suave y típico griego. Se hace a partir de leche de oveja y leche de cabra y contiene crema de las dos leches. Tiene un sabor dulce y un aroma a ovejas inusualmente suave. Su textura es cremosa y fácil de cortar. Se come fresco pero también se puede comer caliente planchado.



Halloumi Alambra
Porción 225G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4775	225 gr	10
MARCA	ALAMBRA	
% MG/ES	43%	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten. Se puede comer caliente, plancha o BBQ.



Halloumi Alambra
225G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5058	225 gr	12
MARCA	ALAMBRA	
% MG/ES	43%	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten. Se puede comer caliente, plancha o BBQ.



Manouri Hotos
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4493	150 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	MIN. 70 %	

Manouri es un queso con DOP cremoso suave y típico griego. Se hace a partir de leche de oveja y leche de cabra y contiene crema de las dos leches. Tiene un sabor dulce y un aroma a ovejas inusualmente suave. Su textura es cremosa y fácil de cortar. Se come fresco pero también se puede comer caliente planchado.



Tzatziki Dodoni
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5453	200 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	76%	

Los principales ingredientes del tzatziki son yogur griego y pepino rallado. Muy sencilla, sabrosa y con muchas influencias turcas, esta receta griega es una de las más conocidas en todo el mundo.



Tzatziki
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5195	2 kg	1
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	76%	

Los principales ingredientes del tzatziki son yogur griego y pepino rallado. Muy sencilla, sabrosa y con muchas influencias turcas, esta receta griega es una de las más conocidas en todo el mundo.



NUEVO

Tzatziki
400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5547	400 gr	8
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	76%	

Los principales ingredientes del tzatziki son yogur griego y pepino rallado. Muy sencilla, sabrosa y con muchas influencias turcas, esta receta griega es una de las más conocidas en todo el mundo.



Halloumi Dodoni
Porción 225G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4293	225 gr	10
MARCA	DODONI	
% MG/ES	44%	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten. Se puede comer caliente, plancha o BBQ.



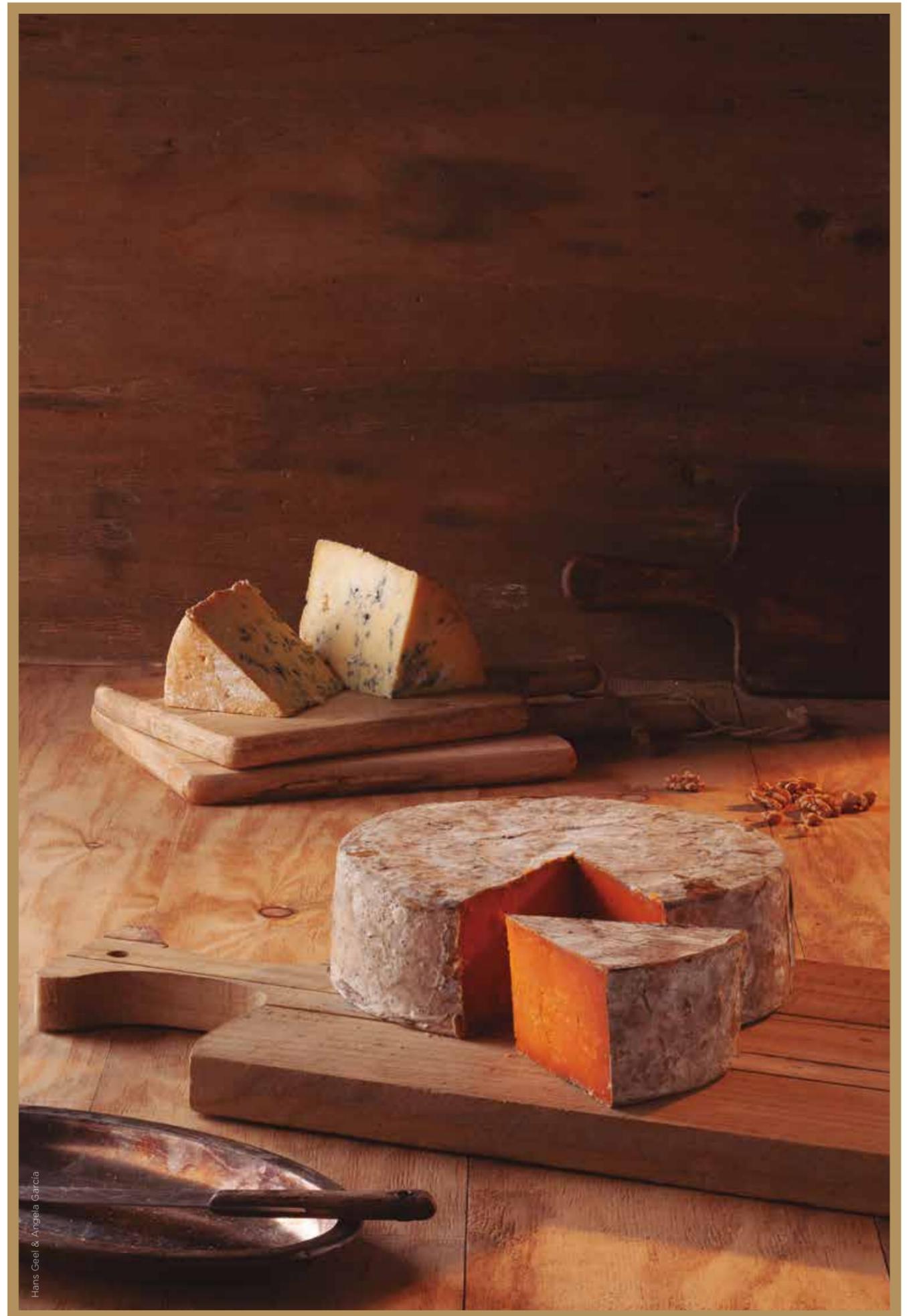
Halloumi Dodoni
Porción 650G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4571	650 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	>43%	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten. Se puede comer caliente, plancha o BBQ.



INGLATERRA - IRLANDA



Hans Geel & Ángela García

INGLATERRA
IRLANDA

BÉLGICA

HOLANDA

SUIZA

DINAMARCA

OTROS PAÍSES



NUEVO

Azul Cashel Blue
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5571	1.5 kg	2
MARCA	CASHEL BLUE	
% MG/ES	70%	

Queso azul irlandés elaborado con leche de vaca y tiene su origen en el Condado de Tipperary. Recibe su nombre del Rock of Cashel, monumento histórico de la zona. Su corteza es crujiente, florida y con grandes manchas azules en su interior. Su forma es cilíndrica con 15 cm de diámetro y 13 de altura.



Cheddar Barber's
24 meses 1,15Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
917	1.15 kg	4
MARCA	BARBER'S	
% MG/ES	54%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca procedente de Somerset. Extra curado 24 meses. Reconocido por su calidad superior.



Cheddar Blanco
Kerrygold 9 meses
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2551	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48 %	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y un aroma sustancioso y equilibrado. De cuidada elaboración durante un periodo de 9 meses de curación.



Cheddar Blanco
4 meses 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3281	2.5 kg	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	>42%	

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Tiene una curación de 4 meses. De color amarillo, su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos. Aroma a nuez que se intensifica con la maduración.



Cheddar Blanco
9 meses 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3616	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 9 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco
9 meses 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3283	2.5 kg	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	>42%	

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Con una curación de 9 meses, es de textura firme de color amarillo y tiene un sabor cremoso. Queso idóneo para rallar, fundir o tomar a taquitos como aperitivo.



Cheddar Blanco
Kerrygold 9 meses
400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2229	400 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48 %	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivos. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y un aroma sustancioso y equilibrado. De cuidada elaboración durante un periodo de 9 meses de curación.



Cheddar Blanco
Kerrygold 9 meses
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2124	5 kg	4
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48 %	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivos. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y un aroma sustancioso y equilibrado. De cuidada elaboración durante un periodo de 9 meses de curación.



Cheddar Blanco
Kerrygold 3 meses
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2550	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48 %	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y suave, y un sabor cremoso. Madura de entre 3 y 6 meses, y se elabora en dos colores, blanco y anaranjado.



Cheddar Blanco
13 meses 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3615	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 13 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco
13 meses 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3439	2.5 kg	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	51%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 13 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Vintage
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5516	500 gr	16
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	>48%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada, con una curación de 18 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana en fuerza y aumenta el sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco
Vintage Kerrygold
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2135	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48 %	

El cheddar Irlandés "Vintage", elaborado con leche de vaca de excelente calidad, se madura cuidadosamente durante al menos 18 meses. Durante este tiempo se evalúa continuamente para que sólo el mejor queso lleve finalmente la etiqueta "Vintage".



Cheddar Naranja
Kerrygold 3 meses
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2134	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48 %	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y suave, y un sabor cremoso. Madura de entre 3 y 6 meses y se elabora en dos colores, blanco y anaranjado.



Cheddar Blanco
4 meses 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3617	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 4 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco
18 meses 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3614	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada, con una curación de 18 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana en fuerza y aumenta el sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco
18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3202	3 kg	3
5159	20 kg	1
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	>42%	

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. Curación de 18 meses, excepcionalmente complejo, fuerte y rico.



Cheddar Cave Fermier
18 meses 1,8 Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3201	1.8 kg	6
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	>48%	

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. Curación de 18 meses, excepcionalmente complejo, fuerte y rico. Madurado en cuevas.



Cheddar Cave Aged
18 meses 27Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4907	27 kg	1
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	>48%	

Elaborado con métodos tradicionales por queseros. Cada etapa del proceso se realiza a mano, desde el giro de las cuajadas hasta el envoltorio. Maduran naturalmente en cuevas que garantizan unas condiciones perfectas para la evolución del queso.

NUEVO



Cheddar Cave Aged
650G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5482	650 gr	10
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	>48%	

Queso elaborado con métodos tradicionales por queseros. Cada etapa del proceso se realiza a mano, desde el giro de las cuajadas hasta el envoltorio. Maduran naturalmente en cuevas que garantizan unas condiciones perfectas para la evolución de su sabor.



Cheddar Naranja
4 meses 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3282	2.5 kg	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	>42%	

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Tiene una curación de 4 meses. De color naranja, su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos. Aroma a nuez que se intensifica con la maduración.



Cheddar Ahumado
Applewood lonchas
500g

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4923	500 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	54%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca y con sabor ahumado. Ideal para preparar pizzas y calzones, patatas horneadas, ensaladas, salsas, etc.



Cheddar Ahumado
Applewood 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5344	1.5 kg	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	53%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca y con sabor ahumado. Ideal para preparar pizzas y calzones, patatas horneadas, ensaladas, salsas, etc.



Cheddar Irish Porter
1,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5690	1.2 kg	2
MARCA	OLD IRISH CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

Sabor equilibrado del cheddar con el toque de malta y caramelo que aporta la cerveza. Su apariencia marmoleada es super atractiva y su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen whisky irlandés.



Cheddar Naranja
9 meses Lonchas
160G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3565	160 gr	14
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	34%	

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, este cheddar madurado durante 9 meses, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme. Sabor suave y con el tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Naranja
9 meses Lonchas
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4605	500 gr	10
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48%	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De textura uniforme, se presenta en lonchas y color anaranjado.



Cheddar Naranja 9
meses rallado 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3566	180 gr	10
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	34%	

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, este cheddar madurado durante 9 meses, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme.



Cheddar Irish Porter
Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5689	150 gr	16
MARCA	OLD IRISH CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

Sabor equilibrado del cheddar con el toque de malta y caramelo que aporta la cerveza. Su apariencia marmoleada es super atractiva y su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen whisky irlandés.



Cheddar Mexicana
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3345	1.5 kg	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	48%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Mezclado con pimientos picantes rojos y verdes, chiles jalapeños y espolvoreado con pimentón. Visualmente muy atractivo, de color llamativo y sabor ligeramente picante.



Cheddar Mexicana
Lonchas 500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4627	500 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	48,7%	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Mezclado con pimientos picantes rojos y verdes, chiles jalapeños y espolvoreado con pimentón. Visualmente muy atractivo, de color llamativo y sabor ligeramente picante.



Cheddar Naranja
rallado 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3760	1 kg	6
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	34%	

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, este cheddar madurado durante 9 meses, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme.



Cheddar Chili Rallado
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5067	150 gr	10
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	52%	

Queso cheddar inglés elaborado en leche de vaca pasteurizada, con trocitos de chili en su interior. Su sabor es suave pero con el chili, el toque picante está asegurado. Perfecto para comida tex-mex, nachos, tacos o hamburguesas.



Cheddar Naranja 3
meses 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
913	3.33 kg	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	54%	

Auténtico cheddar inglés elaborado con leche de vaca en Somerset. Curación de 3 meses. Disponible en blanco o naranja. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Irish Red
Wine 1,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5692	1.2 kg	2
MARCA	OLD IRISH CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

El aspecto de este cheddar blanco es como un mármol con vetas violáceas de vino tinto. Es muy llamativo. Es sabroso y aunque parezca seco, tiene un final mantecoso. La adición de vino tinto ocupa un lugar destacado.



Cheddar Vino Tinto
Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5691	150 gr	16
MARCA	OLD IRISH CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

El aspecto de este cheddar blanco es como un mármol con vetas violáceas de vino tinto. Es muy llamativo. Es sabroso y aunque parezca seco, tiene un final mantecoso. La adición de vino tinto ocupa un lugar destacado.



Leicestershire Rueda
3,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3200	3.6 kg	1
MARCA	THOMAS HOE	
% MG/ES	52%	

Queso de pasta dura a base de leche de vaca con un suave teñido de amarillo rojizo. Su elaboración es parecida a la del cheddar y debe su color a la adición del achiote, colorante vegetal que ha acabado sustituyendo al zumo de zanahoria que se usó antes.



Shropshire Azul rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3461	2 kg	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56%	

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Su sabor es ácido y picante de azul con un toque de dulzor de caramelo.



Shropshire Azul 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3298	8 kg	1
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56%	

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton pero añade achiote para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso.



Shropshire Azul Cropwell 1,25Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5303	1.25 kg	3
MARCA	CROPWELL BISHOP	
% MG/ES	>48%	

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso.



Stilton Azul Cropwell 1,25Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5304	1.25 kg	3
MARCA	CROPWELL BISHOP	
% MG/ES	>48%	

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire.



Stilton Azul Cropwell 1/2 Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4031	4 kg	2
MARCA	CROPWELL BISHOP CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire.



Stilton Azul Cropwell Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5411	8 kg	1
MARCA	CROPWELL BISHOP CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire.



Shropshire Azul Cropwell 1/2 Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4033	4 kg	2
MARCA	CROPWELL BISHOP CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Su sabor es ácido y picante.



Shropshire Azul Cropwell Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5410	8 kg	1
MARCA	CROPWELL BISHOP CREAMERY	
% MG/ES	>48%	

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Su sabor es ácido y picante.



Stilton Azul Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3296	8 kg	1
MARCA	THOMAS HOE	
% MG/ES	56,45%	

Conocido como "el rey de los quesos ingleses", este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente de textura cremosa con vetas azules.



Stilton Azul 1/4 sección 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3932	2 kg	2
MARCA	HEART OF ENGLAND	
% MG/ES	48%	

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire.



Stilton Blanco con Arándanos 1,15Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5127	1.15 kg	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	49,2%	

El White Stilton DOP es una variedad joven del Stilton, sin moho azul. Está elaborado con leche de vaca. Suave, cremoso y desmenuzable. Tiene un toque de acidez provocada por trocitos de arándanos. De textura semi-tierna y con un sabor muy fresco.



Stilton Blanco con Mango y Jengibre 1,15Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5128	1.15 kg	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	39,5%	

El White Stilton DOP es una variedad joven del Stilton, sin moho azul. Está elaborado con leche de vaca. Suave, deliciosamente cremoso y desmenuzable. Tiene un toque dulce por los trocitos de mango y jengibre. De textura semi-tierna y con un sabor fuerte.



Stilton Azul 1/4 Sección 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3734	2 kg	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56,45%	

Este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester. Elaborado a base de leche entera de vaca. Su pasta es enmohecida y su sabor es consistente. Tiene una textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Stilton Azul 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4750	125 gr	12
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56,5%	

Este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester. Elaborado a base de leche entera de vaca. Su pasta es enmohecida y su sabor es consistente. Tiene una textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Stilton Azul Jar 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4556	100 gr	6
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56,45%	

Conocido como "el rey de los quesos ingleses", este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente con una textura cremosa con vetas azules.



Wensleydale Arándanos Rojos 1/2 Rueda 1,15Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5009	1.15 kg	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	49%	

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a miel e incorpora deliciosos arándanos rojos. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



Wensleydale Arándanos 1/2 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2483	1.5 kg	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	44%	

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a miel e incorpora deliciosos arándanos rojos. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



Wensleydale Arándanos Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
925	150 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	44%	

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a miel e incorpora deliciosos arándanos rojos. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



 Wensleydale
Chocolate Naranja 1/2
Rueda 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4035	1.5 kg	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	41%	

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de chocolate y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.



 Wensleydale Mango
Naranja 1/2 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2484	1.5 kg	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	42.2%	

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.



 Wensleydale Mango
Naranja Porción 150G

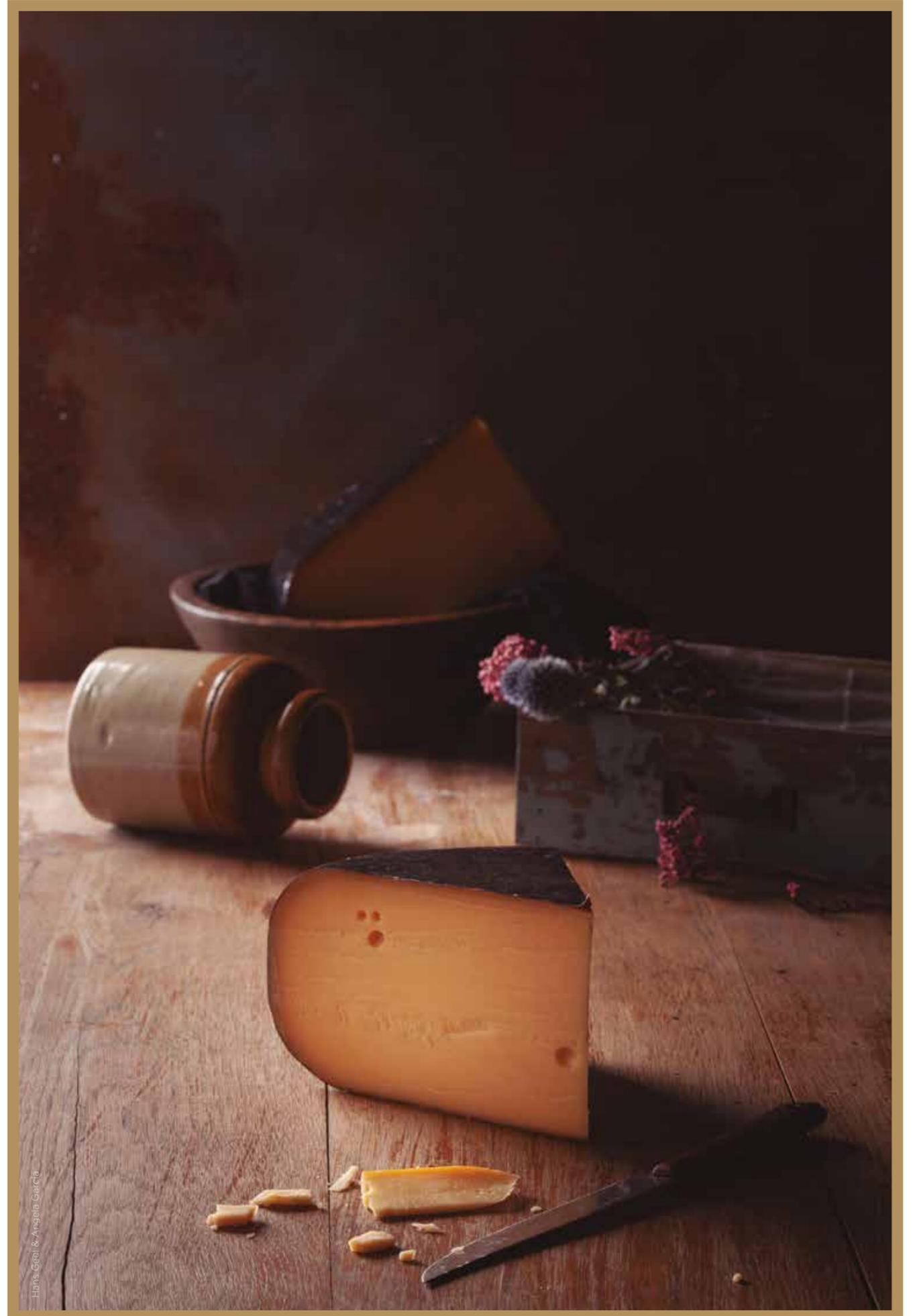
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
928	150 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	42.20%	

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas o bien como postre.





BÉLGICA



Hans Geel & Angèle Garcia

BÉLGICA

HOLANDA

SUIZA

DINAMARCA

OTROS PAÍSES



Brugge Abadia
2,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2669	2.7 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta semidura elaborado con leche de vaca pasteurizado. Queso típico de abadía con una curación de 8 semanas en cuevas húmedas. Cremoso, con aromas pronunciados y ligeramente picantes.



Brugge Cerveza
Rueda 3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2662	3.5 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48%	

Queso de pasta semidura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Durante su periodo de curación el queso se sumerge en la cerveza regional Rodenbach. Maridaje perfecto entre queso y cerveza.



Brugge Dentelle
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3051	150 gr	6
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	58%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De fina corteza aterciopelada color marfil y corazón blanco, fino y cremoso. Su sabor es característico, auténtico y natural.



Brugge Viejo
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4990	200 gr	12
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo
Rueda 11Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4148	11 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Chimay a la Cerveza
Roja Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2882	2.2 kg	1
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	47%	

El Chimay es un queso semi duro de corteza lavada con cerveza Chimay roja, elaborado en la Abadía de Notre-Dame de Scourmont, Bélgica. El monasterio produce la cerveza y el queso con el nombre de Chimay. Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un sabor con toque de levadura y malta.



Brugge Fleuron
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2664	2 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48%	

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su breve periodo de curación en cuevas húmedas le otorgan un delicado aroma que sorprenderá agradablemente a los amantes del queso. Textura generosa y cremosa.



Brugge Mostaza Pan
Apero 2,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2663	2.8 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48%	

Queso de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su forma de pan con una corteza natural de color blanca. Sabor suave y cremoso, contiene granos de mostaza que otorgan al queso un sabor original y divertido.



Brugge Pan Classic
2,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2693	2.8 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48%	

Queso de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su forma de pan con una corteza natural de color blanca. Sabor suave y cremoso, tiene un sabor a nuez.



Chimay Poteaupre
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3168	1.05 kg	3
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una corteza enmohecida y un sabor terroso y florecido. Con corteza color canela oscuro y pasta de color marfil. Textura suave y cremosa. Delicioso sabor a nuez que tiende hacia un sutil gusto especiado final.



Chimay Viejo 12 meses
Rueda 3,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2881	3.3 kg	1
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	48%	

Queso elaborado con leche de vaca procedente de la zona de Chimay. Curación mínima de 12 meses. Corteza de color marrón ocre, aroma ligeramente floral y sabor a nuez.



Corsendonk
Rueda 900G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2749	900 gr	4
MARCA	CORSENDONK	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta semidura elaborado con leche de vaca. Su sabor cremoso es resultado de usar leche fresca procedente de las granjas del priorato de Corsendonk.



Brugge Prestige 1/2
5,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2666	5.3 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 18 meses. De una calidad excepcional, únicamente está disponible en cantidades limitadas de Octubre a marzo. Se caracteriza por su riqueza en el sabor.



Brugge Viejo 1/2
Rueda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2665	6 kg	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo 1/4
Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4221	3 kg	2
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50%	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Exquis a la cerveza
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3228	200 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	53,6%	

DOP de pasta blanda y corteza lavada con leche de vaca belga. Durante su maduración en bodega recibe un cuidado especial: su corteza se lava con cerveza de abadía cuyos sabores se trasladan lentamente hacia el corazón del queso.



Exquis intenso
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3245	100 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	55,4%	

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Su corazón es cremoso y su sabor es ligeramente salado. Tiene una maduración de 6 a 8 semanas.



Exquis Suave
100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3242	100 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	55,4%	

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada con leche de vaca belga. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Pasta suave con un corazón frágil, un sabor equilibrado y sencillo. Maduración en bodega durante 3 o 4 semanas.



 **Herve Bou d'Fagne**
1,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3541	1.2 kg	1
MARCA	HERVE	
% MG/ES	53,3%	

Bou de Fagne es un queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Textura cremosa y sabor característico.



 **Nazareth Light**
3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2667	3 kg	2
MARCA	NAZARETH	
% MG/ES	30%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso light, contiene solo un 16% de materia grasa. Su forma de pan y corteza marrón oscura son características de este queso light belga con agujeros.



 **Nazareth Royal 1/2 Rueda**
6 Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3993	6.25 kg	1
MARCA	NAZARETH	
% MG/ES	50%	

Nazareth Royal, es una mezcla única. Cuidadosamente elaborado para obtener un sabor particular, único, rico pero dulce y equilibrado con notas de nueces y mantequilla.



 **Mozzarella Rallada**
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5726	1 kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	43%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato especial para profesionales de la restauración.



 **Mozzarella Cubitos**
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5727	1 kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	43%	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato en cubitos especial para profesionales de la restauración.



 **Mozzarella Análoga Rallada**
2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
533	2 kg	6
MARCA	KAASBRIK	
% MG/ES	45%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Contiene 70% de mozzarella y 30% análogo. Formato especial para profesionales de la restauración.

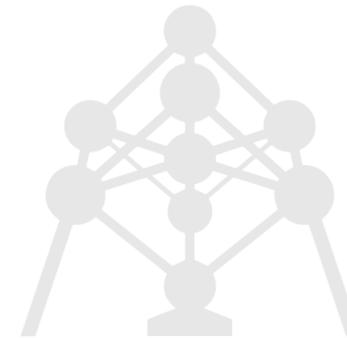
NUEVO



 **Saint Bernardus**
2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5390	2.2 kg	1
MARCA	ST. BERNARDUS	
% MG/ES	50%	

Queso de la abadía de St. Bernardus, en la región de Watou. Se afina en cuevas durante 6 semanas para dar este sabor delicioso, cremoso e intenso. Es ligeramente picante y tiene un carácter auténtico.





H O L A N D A



Hans Teeel & Angi

HOLANDA

SUIZA

DINAMARCA

OTROS PAÍSES



T Gouda Beeemster
26 meses 1/4 Rueda
2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4080	2.5 kg	4
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51,3%	

Gouda DOP reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, este queso madura durante un periodo no inferior a 26 meses en bodegas tradicionales.



T Gouda Beeemster
26 meses Porción
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4081	250 gr	12
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51,3%	

Gouda DOP con 26 meses de curación. Medalla de oro en el World Cheese Awards 2010 y 2013, junto con muchos otros premios más. Gouda reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces.



T Gouda Beeemster
Añejo 26 meses
Rueda 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3256	10 kg	1
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51,3%	

Gouda DOP reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, este queso madura durante un periodo no inferior a 26 meses en bodegas tradicionales.



T Gouda Beeemster
Royal Grand Cru 12m
Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4593	12 kg	1
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Queso Beeemster Grand Cru DOP. Debido a su receta especial, es un queso suave y único que ha evolucionado con una maravillosa cremosidad. Su sabor ligeramente a nuez y ligeramente dulce es una experiencia de degustación abrumadora.



T Gouda Beeemster
Royal Grand Cru 12m
Porción 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4596	250 gr	12
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Queso Beeemster Grand Cru DOP. Debido a su receta especial, es un queso suave y único que ha evolucionado con una maravillosa cremosidad. Su sabor ligeramente a nuez y ligeramente dulce es una experiencia de degustación abrumadora.



T Gouda Beeemster
Royal Grand Cru 12m
1/4 Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4594	3 kg	4
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Queso Beeemster Grand Cru DOP. Debido a su receta especial, es un queso suave y único que ha evolucionado con una maravillosa cremosidad. Su sabor ligeramente a nuez y ligeramente dulce es una experiencia de degustación abrumadora.



T Gouda Beeemster
18 meses 1/4 Rueda
2,625Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4078	2.625 kg	4
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



T Gouda Beeemster
18 meses Porción
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4079	250 gr	12
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



T Gouda Beeemster
Clásico 18 meses
Rueda 10,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3255	10.5 kg	1
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



T Gouda Beeemster
Cabra 1/4 Rueda
2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4927	2.5 kg	4
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	50%	

Gouda elaborado con leche de cabra. Su sabor tiene un toque mineral y floral que termina en tonos dulces de caramelo y ciruela. Una textura lisa y cremosa que nos transportará a un sabor caprino al final de su degustación.



T Gouda Beeemster
Cabra Rueda
10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4634	10 kg	1
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	50%	

Gouda elaborado con leche de cabra. Su sabor tiene un toque mineral y floral que termina en tonos dulces de caramelo y ciruela. Una textura lisa y cremosa que nos transportará a un sabor caprino al final de su degustación.



T Gouda Light Beeemster
4 meses 1/4 Rueda
3,05Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4085	3.05 kg	4
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	34%	

Auténtico Gouda holandés con 4 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral.



T Gouda Beeemster
10 meses 1/4 Rueda
2,85Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4083	2.85 kg	4
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Se envejece según el método tradicional ancestral. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



T Gouda Beeemster
10 meses Porción
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4084	250 gr	12
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Se envejece según el método tradicional ancestral. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



T Gouda Beeemster
10 meses Rueda
11,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4082	11.4 kg	1
MARCA	BEEEMSTER	
% MG/ES	51%	

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Se envejece según el método tradicional ancestral. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



T Gouda Extra Viejo
24 meses Porción
135G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4212	135 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48%	

Gouda madurado durante 2 años. Su sabor es fuerte y su aroma transmite toques de chocolate, avellana, caramelo y madera. Tiene una textura cristalina delicada y es un regalo para el paladar.



T Gouda 24 meses
Porción 190Gx6

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4663	190 gr	6
MARCA	REYPENAER	
% MG/ES	48%	

Gouda madurado durante 2 años. Su sabor es fuerte, torrefacto y potente. Tiene una textura fina y con cristalización repartida en su pasta. Reypenaer es uno de los afinadores de gouda más reconocidos del país con más de 110 años de antigüedad.



T Gouda Trufa Porción
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4216	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48%	

Gouda de excepcional sabor con una capa de trufa por encima de la porción. Tiene un intenso aroma por la combinación de estos dos sabores y una textura única. Un queso exquisito que despierta el paladar.



Gouda Jengibre Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4246	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48%	

Gouda de excepcional sabor con trocitos de Jengibre en su interior. Tiene un intenso aroma y sabor por la combinación de estos dos sabores y una textura única. ¡Una variedad que no te puedes dejar perder!



Gouda Mostaza y Eneldo Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4214	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48%	

Gouda de excepcional sabor con una capa de mostaza y eneldo por encima de la porción. Tiene un intenso aroma por la combinación de sabores y una textura única. Un queso divertido y de calidad para degustar con los tuyos.



Gouda Cabra Romero Porción 120G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4213	120 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	50%	

Gouda de cabra con una capa de romero por encima. Mismo sistema de elaboración que un gouda pero en lugar de leche de vaca, se utiliza leche de cabra. Con el romero, su sabor se potencia y combina a la perfección.



Gouda Cabra Curado Rueda 4,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3620	4.6 kg	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50%	

Es un queso perfecto para los amantes del queso de cabra un poco más picante. Queso de cabra madurado durante unos seis meses, con textura cremosa y suave.



Gouda Cabra Azul Rueda 3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3618	3.5 kg	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada. Es un queso exquisito y cremoso. Amarillo con venas azules, es ligeramente picante y aromático, de corte fácil y cremoso.



Gouda Cabra Italia Rueda 4,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3619	4.6 kg	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50%	

Delicioso queso de cabra con mezcla de hierbas estilo italiano. Con un aroma exquisito y todo el sabor del gouda, este queso funciona muy bien en una tabla de quesos, en cubitos para picar, o dar más sabor a nuestros platos.



Gouda a la Pimienta Negra Porción 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4211	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48%	

Gouda de excepcional sabor con una capa de pimienta negra por encima de la porción. Tiene un intenso aroma y una textura única. Se puede remarcar el toque afrutado y de nuez en el paladar.



Tabla Porción Gouda Trufa y Gouda 12 meses 290G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4764	290 gr	7
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48%	

Tabla Gouda de excepcional calidad. Sabor trufa, con una capa de trufa por encima de la porción, y Gouda maduración 1 año. Texturas y aromas intensos por la combinación de estas dos especialidades.



Gouda Azul Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3257	4 kg	1
MARCA	BLEU DE GRAVEN	
% MG/ES	60%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y cuajo vegetal. Empaquetado en los colores azules originales, delata su origen holandés. Con una maduración de 10 meses este es un queso exquisito y cremoso. Su color es amarillo con vetas azules.



Gouda Chili Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4366	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el chili que se le añade en su proceso de fabricación. Un toque picante que acompaña muy bien el sabor de este gouda.



Gouda Comino Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3746	4.5 kg	1
MARCA	VELDHUYZEN	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



Gouda Hierbas Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3745	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con una mezcla de hierbas, pimentón, cebolleta y ajo. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Gouda Beicon Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3719	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con trocitos de beicon. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Gouda Negro Limón Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4681	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50-59,9%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es goloso y cítrico. Tiene una textura lisa y flexible. Es espectacular visualmente al ser totalmente negro. Perfecto para una tabla de quesos.



Gouda Cabra Rueda 4,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2835	4.6 kg	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Mismo sistema de elaboración que un gouda pero en lugar de leche de vaca se utilizó leche de cabra.



Gouda Jalapeño Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4367	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el jalapeño que se le añade en su proceso de fabricación. Un toque diferente que acompaña muy bien el sabor de este gouda.



Gouda Mostaza Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3744	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con Mostaza. Es uno de los quesos más populares de la gama Basiron. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Gouda Nueces Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2847	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50%	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su mezcla con nueces aporta al queso un sabor único. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Gouda Pesto Rosso
1/4 Rueda 1,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4005	1.1 kg	4
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Gouda Pesto Rosso
Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2849	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Gouda Pesto Verde
1/4 Rueda 1,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2831	1.1 kg	4
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Gouda Trufa Rueda
4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3053	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, aromatizado con pequeños trozos de trufa negra. Maduración de 6 semanas. Idóneo para aperitivos y tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque diferente a los platos.



 Gouda Wasabi Rueda
4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2848	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50-59,9%	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor a wasabi que despierta todos los sentidos. Perfecto para una tabla de queso o para acompañar sushi.



 Gouda Rueda
4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5510	4.5 kg	1
MARCA	VELDHUYZEN	
% MG/ES	48% - 52%	

Un queso tradicional holandés con una textura hermosa y cremosa. Los perfiles de sabor de este queso incluyen miel, caramelo y caramelo.



 Gouda Pesto Verde
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4896	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	>50 %	

Elaborado con leche de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Gouda Pesto Verde
Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2834	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50-59,9%	

Elaborado con leche de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Gouda Pimiento
Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4365	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por los trocitos de pimiento que se le añaden en su proceso de fabricación. Un toque muy especial que aumenta el sabor de este gouda.



 Gouda Guacamole
Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5299	4.5 kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50-60%	

Queso gouda mezclado con una excepcional crema de guacamole que le da aun más cremosidad al queso. Una mezcla suave que es perfecta para tus salsas, nachos o acompañar una cena.



 Gouda Cabra 5 meses
Rueda 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5502	10 kg	1
MARCA	NOORDLANDER	
% MG/ES	50%	

Queso de leche de cabra pasteurizada y de cuajo vegetal. Su pasta es homogénea con olor y aromas caprinos. Al alcanzar la maduración deseada su carácter se intensifica con matices de cristalización que van apareciendo.



 Gouda Cabra Curado
Rueda 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5613	10 kg	1
MARCA	NOORDLANDER	
% MG/ES	55%	

Queso gouda de origen holandés elaborado con leche de cabra. Sigue el mismo proceso de elaboración que un queso gouda, pero utilizando leche de cabra en vez de leche de vaca. Sabor intenso a cabra con una maduración de 2 meses.



 Gouda Tomates y
Aceitunas Rueda
4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4364	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el tomate y las aceitunas. Un toque muy mediterráneo que aumenta el sabor de este gouda.



 Gouda Tricolore
Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4004	4.5 kg	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50 %	

Es un queso elaborado con leche de cabra y vaca. Tiene un color nunca visto. Bajo su corteza blanca este queso tiene tres colores! Con color rojo de chiles, pimientos verdes y deliciosa pasta blanca de cabra. Es un queso tricolor de gran sabor!



 Gouda Trufa
Porción 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4897	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	>50 %	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, aromatizado con pequeños trozos de trufa negra. Maduración de 6 semanas. Idóneo para aperitivos y tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque diferente a los platos.



 Gouda Cabra
Fenugreco Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4649	5 kg	1
MARCA	GEITENSTEE	
% MG/ES	48%	

Tiene un sabor dulzón a cabra muy agradable. Difunde unos aromas delicados a nueces y curry. Es un Gouda Fermier de leche termizada.



 Gouda Oveja
3 meses Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5503	4 kg	1
MARCA	NOORDLANDER	
% MG/ES	50%	

Queso de leche de oveja pasteurizada y con 3 meses de maduración. Su pasta es de un color blanco roto y su aroma es suave. Su sabor es fundente y en función de la maduración, el queso va potenciando su intensidad. Una creación de Holanda que gustará a todos.



 Gouda Boerenkaas de
Granja 8 meses Rueda
Leche Cruda 16Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5496	16 kg	1
MARCA	FARMHOUSE	
% MG/ES	54%	

Elaborado con leche cruda de vaca, tiene una maduración de 8 meses. Cuando es joven, tiene sabor a nuez y textura cremosa. Al madurar, el sabor se intensifica, hasta ser fuerte y frutal.



NUEVO

Gouda BIO 12 meses Rueda 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5501	10 kg	1
MARCA	BEWUST	
% MG/ES	55%	

Elaborado con leche cruda BIO de vaca, tiene una maduración de 12 meses. Cuando es joven, tiene sabor a nuez y textura cremosa. Al madurar, el sabor se intensifica, hasta ser fuerte y frutal.



Gouda Villa Fumé Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4648	5 kg	1
MARCA	VILLA FUMÉ	
% MG/ES	50%	

Buen equilibrio entre los aromas del queso, el ahumado y el punto de sal. Fue Medalla de Oro en el concurso de Nantwich en su categoría. Es un gouda de granja de leche termizada.



NUEVO

Gouda Fermier Villa Comino Leche Cruda Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5604	5 kg	1
MARCA	VILLA CUMIN	
% MG/ES	48%	

Queso elaborado con leche cruda de vaca y con comino en su interior. Este ingrediente le da un sabor a anís que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Trocitos de comino crujiente que sorprenderán en tus aperitivos.



Jersey Schorren BIO Rueda 8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4436	8 kg	1
MARCA	DE JERSEYHOEVE	
% MG/ES	64%	

Campeón Supremo en los Premios ICA 2015. Queso envejecido durante un año y elaborado con leche de vaca de Jersey. La leche de Jersey tiene una composición diferente de grasa y proteína, y por lo tanto, el queso es rico y cremoso. Encarna el verdadero sabor de las frescas praderas holandesas en las que pastan las vacas.



NUEVO

Gouda 12 meses Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5494	12 kg	1
MARCA	NL	
% MG/ES	51%	

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.



NUEVO

Gouda Joven NL 1 Estrella Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5493	12 kg	1
MARCA	EISENGA KAAS	
% MG/ES	51%	

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.



Gouda Villa Nutmix Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5253	5 kg	1
MARCA	VILLA NUTMIX	
% MG/ES	50%	

Villa Nutmix es un delicioso queso de granja, elaborado con leche de vaca termizada. Tiene una rica mezcla de nueces, avellanas y fenogreco. Podemos notar perfectamente los frutos secos y su sabor es fino y agradable.



Gouda Villa Provence Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4018	5 kg	1
MARCA	VILLA PROVENCE	
% MG/ES	50%	

Villa Provence es un queso artesano con tomillo y romero. Se elabora con leche de vaca pasteurizada. Lo que hace que este queso tan especial es su gusto particular y su color azul. Tiene una maduración aproximada de 8 semanas. Ideal para tabla de quesos.



Gouda Villa Segreto Fermier Rueda 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4455	5 kg	1
MARCA	VILLA SEGRETO	
% MG/ES	48-55 %	

Villa Segreto es una especialidad de queso con una mezcla de 7 hierbas (pimienta, jengibre, comino, nuez moscada, clavo de olor, canela y cardamomo). Está elaborado con leche de vaca fresca. Una verdadera explosión de sabor.



NUEVO

Gouda Joven Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5612	12 kg	1
MARCA	EISENGA KAAS	
% MG/ES	51%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un mes de maduración. Su textura es compacta y funde muy bien. Ideal para utilizarse para sándwiches, ensaladas o para pica pica.



Gouda Loncha 10x10cm 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5458	1 kg	6
MARCA	IBER CHEESE	
% MG/ES	48%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su presentación en lonchas de 10x10 cm facilita su aplicación en bocadillos. Su sabor es ligeramente picante. Formato especial para profesionales de la restauración.



Lonchas Edam 10x10cm 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5457	1 kg	6
MARCA	IBER CHEESE	
% MG/ES	40%	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato en lonchas, ideales para comer! Para fundir, rellenos, bocadillos, etc. Formato especial para profesionales de la restauración.



Gouda Villa Truffo 1/4 Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4302	2 kg	1
MARCA	VILLA TRUFFO	
% MG/ES	54%	

Es un queso muy sabroso realizado con leche termizada de vaca. Contiene trocitos de trufa negra en su interior que le dan un sabor irresistible. Un queso para el verdadero gourmet.



Gouda Villa Truffo Fermier Rueda 9Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4019	9 kg	1
MARCA	VILLA TRUFFO	
% MG/ES	54%	

Es un queso muy sabroso realizado con leche termizada de vaca. Contiene trocitos de trufa negra en su interior que le dan un sabor irresistible. Un queso para el verdadero gourmet.



Brie Cabra 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3661	1.5 kg	1
MARCA	ALPHENAER	
% MG/ES	>50%	

Queso de cabra suave, madurado con cultivos de moho blanco. Hecho de leche de cabra pasteurizada, preparado según los métodos tradicionales. La leche se utiliza con su contenido de grasa y proteína natural.



Maasdam Joven Rueda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4512	12 kg	1
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	45-50%	

Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada. Se caracteriza por sus grandes agujeros de 2-3 cm de diámetro. Tiene un sabor suave y a nuez, con un fondo afrutado.



Rulo Cabra Arándanos y Canela 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5424	1 kg	1
MARCA	ALPHENAER	
% MG/ES	>50%	

Rulo de cabra fresco elaborado con leche de cabra pasteurizada. Se añaden arándanos y canela en su fabricación, lo que le aporta un sabor ácido y dulce a la vez. Combinación perfecta que gustará a todos.



Rulo de Cabra con Miel 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1823	1 kg	1
MARCA	ALPHENAER	
% MG/ES	> 50 %	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Con sabor a miel, se consigue una conocida y apreciada combinación de sabores.



NUEVO

Cabra Rulo con Trufa 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5579	800 gr	1
MARCA	ALPHENAER	
% MG/ES	>51%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. Se le añaden trocitos de trufa en su elaboración y su pasta es cremosa y aromática.



Leyden Comino 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5551	10 kg	1
MARCA	MAAZ	
% MG/ES	51,2%	

Este queso se fabricó por primera vez en 1881 en Beaumont, cerca de Ginebra, Suiza. Es de leche cruda y de pasta semidura, sin cocer ni prensar. Su textura es elástica y tiene una corteza amarilla rosada y lavada.



NUEVO

Gouda Calabaza Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5770	4,5 Kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Tiene una consistencia firme y su color es amarillo naranja. Tiene pipas de calabaza en su interior que aporta el toque crujiente en su sabor. Su sabor es fresco y suave. Perfecto para degustar en una tabla de quesos.



NUEVO

Gouda Chile Picante Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5769	4,5 Kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el chile que se le añade en su proceso de fabricación. Un toque picante que acompaña muy bien el sabor de este gouda.



NUEVO

Gouda Chorizo Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5778	4,5 Kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50 - 60%	

Gouda elaborado con leche termizada de vaca. Se le añaden varios ingredientes en el momento de su elaboración (pimentón ahumado, pimienta, trufa...), lo que le proporciona gran sabor y aroma. Perfecto para sorprender a tus invitados.



NUEVO

Gouda Frutos del Bosque Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5772	4,5 Kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Gouda elaborado con leche de cabra pasteurizada. Se le añaden fresas, moras y zumo de manzana para conseguir una mezcla de sabores original, divertida y fresca. Perfecta combinación para una tabla de quesos sorprendente.



NUEVO

Gouda Limoncello Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5768	4,5 Kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Limoncello Gouda es lo que obtenemos cuando los sabores de Italia y Holanda se desatan. Hecho en Holanda, esta creación es para las papilas gustativas aventureras y el color amarillo veraniego se deriva de la infusión de limón y cúrcuma.



NUEVO

Gouda Mocca d'Or Café Rueda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5773	2 Kg	1
MARCA	MOCCA D'OR	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se le añade café durante su elaboración y el aroma y el sabor de este producto, te transporta al mundo del café. Un sabor original y único que pocas veces habrás probado.

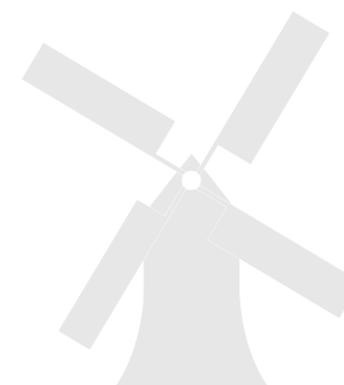


NUEVO

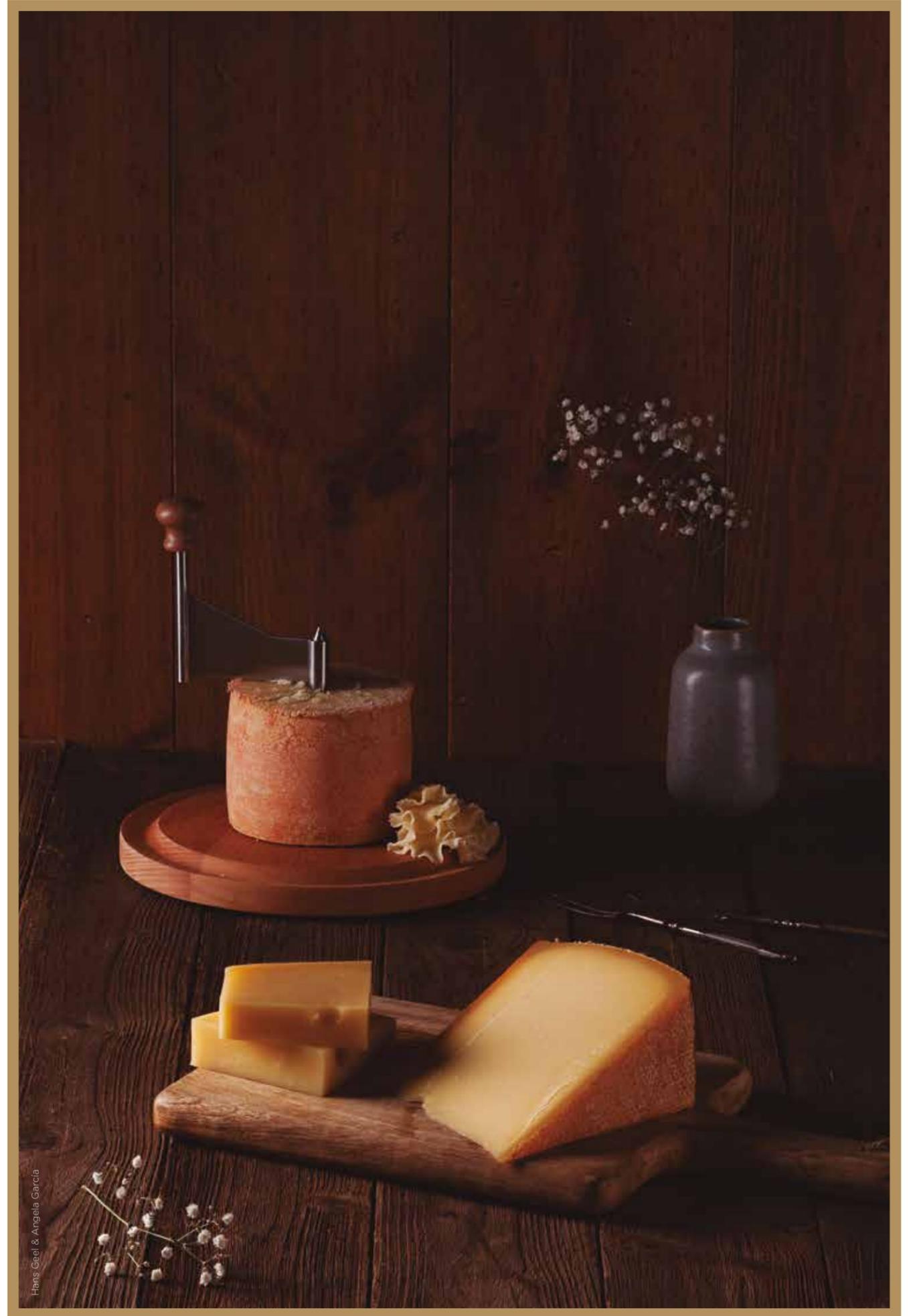
Gouda Pistacho Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5771	4,5 Kg	1
MARCA	AMANTI	
% MG/ES	50 - 59,9%	

Tiene una consistencia firme y su color es verdoso. Queda espectacular en una tabla de quesos. Su sabor es suave y recuerda a frutos secos. Gracias a su textura se corta muy bien en lonchas, cubitos, etc.



+
SUIZA





Appenzeller 1/2
3,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1131	3 kg	2
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48%	

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Appenzeller Extra 6 meses Rueda
6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1136	6 kg	1
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48%	

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Appenzeller Porción
230G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1151	230 gr	15
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	> 48 %	

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Emmentaler Suizo
Porción Leche Cruda
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1152	200 gr	12
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y seca, de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmentaler Suizo
Porción Leche Cruda
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1145	250 gr	12
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45%	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y seca, de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmentaler Suizo
Rueda Leche Cruda
100Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1110	95 kg	1
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Appenzeller Refinée
9 meses Rueda Leche Cruda
6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4944	6.5 kg	1
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48%	

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Appenzeller Rueda
6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1130	6 kg	1
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48%	

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Edel Suisse Rueda
5,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3970	5.5 kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	54 %	

Es un queso artesano producido con leche de vaca y métodos tradicionales. Es un queso envejecido durante unos meses y adquiere más carácter cuando va madurando. Tiene pequeños agujeros en su interior y su sabor es suave.



Emmentaler Suizo
Taco Leche Cruda
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1111	5 kg	2
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Etivaz 1/12 Rueda
2,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4656	2.3 kg	3
MARCA	ETIVAZ	
% MG/ES	49%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca en las montañas alpinas del Cantón de Vaud. Tiene un marcado sabor frutal, con un ligero toque de nuez. Su cuerpo posee un color entre marfil y amarillo claro.



Etivaz 1/4 Rueda
Leche Cruda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4163	6.5 kg	1
MARCA	ETIVAZ	
% MG/ES	50-55%	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca en las montañas alpinas del Cantón de Vaud. Tiene un marcado sabor frutal, con un ligero toque de nuez. Su cuerpo posee un color entre marfil y amarillo claro.



Emmentaler Suizo 1/8
Leche Cruda 12Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4039	12 kg	1
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45-54,9%	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y seca, de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza.



Emmentaler Suizo BIO
Porción 170G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5002	170 gr	8
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45%	

Queso BIO con DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza.



Emmentaler Suizo
Loncha 140G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3344	140 gr	12
MARCA	TIGER	
% MG/ES	45%	

Lonchas de Emmental fundido presentadas en paquetes de 7 unidades. Son ideales para la elaboración de bocadillos tanto fríos como calientes.



Etivaz 14 meses
Leche Cruda Rueda
33Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3969	18 kg	1
MARCA	ETIVAZ	
% MG/ES	49 %	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca en las montañas alpinas del Cantón de Vaud. Tiene un marcado sabor frutal, con un ligero toque de nuez. Su cuerpo posee un color entre marfil y amarillo claro.



Fondue
400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2207	400 gr	12
MARCA	TIGER	
% MG/ES	42,5%	

Auténtica Fondue Suiza preparada según la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los mejores quesos suizos. Producto de gran calidad, líder en el mercado español. Lista para calentar y servir.



Fondue Mircoondas
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4522	150 gr	12
MARCA	HEIDI	
% MG/ES	40 %	

Receta única que combina deliciosos Gruyère DOP, Emmentaler DOP y queso de montaña para darle una cremosidad sin igual. Envase individual para disfrutar de una fondue. Lista para calentar.



T Gruyère Suizo 12 meses 1/8 Leche Cruda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1821	4 kg	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère reserva madura entre 12 y 15 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



T Gruyère Suizo 15 meses Rueda Leche Cruda 33Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1822	33 kg	1
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère reserva madura entre 12 y 15 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



T Gruyère Suizo 15 meses Leche Cruda 1/8 Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5529	4,5 kg	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	50 %	

Elaborado con la leche de las vacas de los pastos suizos y madurado 15 meses bajo la experta mano de los maestros queseros. Un queso lleno de sutiles notas de frutos secos.



T Gruyère Suizo Taco Leche Cruda 2,45Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1122	2,5 kg	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.



T Gruyère Suizo Taco Leche Cruda 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1120	2,5 kg	4
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.



T Mozzarella rallada 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5345	2 kg	5
MARCA	BELLA NAPOLI	
% MG/ES	45 %	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura y sabor suave. Funde muy bien. Es el clásico queso para pizza, pasta, etc.



T Gruyère Suizo Alpage 1/8 Leche Cruda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3627	4 kg	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	50-55 %	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Maduración mínima de 6 meses.



T Gruyère Suizo Leche Cruda 1/8 Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4396	4 kg	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	50 - 55 %	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada y cocida, tiene un color amarillo claro. De corteza granulada, tiene una complejidad de sabores contundentes y fuertes.



T Gruyère Suizo Porción Leche Cruda 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1153	200 gr	12
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado.



T Raclette Cuadrada 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1134	6 kg	1
MARCA	LE PAYSAN	
% MG/ES	48 %	

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas.



T Raclette Rueda 6,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2192	6,5 kg	1
MARCA	LE PAYSAN	
% MG/ES	45 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, es un queso de pasta semi dura con un sabor suave. Se vuelve más aromático en función de su tiempo de maduración. La raclette se ha convertido en uno de los platos más famosos de Suiza.



T Tête de Moine Fleurolle Leche Cruda 400G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4200	400 gr	6
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle".



T Gruyère Suizo Porción Leche Cruda 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1144	250 gr	12
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado.



T Gruyère Suizo Rallado Leche Cruda 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1121	1 kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	49% - 53 %	

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.



T Gruyère Suizo Rueda Leche Cruda 35Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1119	35 kg	1
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 %	

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.



T Tête de Moine Gold 4 meses Leche Cruda 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2092	800 gr	4
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle". Con la particularidad de 4 meses de curación.



T Tête de Moine Leche Cruda 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1855	800 gr	2
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle".



T Tête de Moine Leche Cruda 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1132	800 gr	4
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51 %	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle".



Tête de Moine Leche Cruda 800G + Girolle BOSKA

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1139	2 kg	1
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51%	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle", incluida en este pack.



Tête de Moine Noire 800G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5000	800 gr	4
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	50-55%	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle". Con la particularidad de 6 meses de curación.



Tête de Moine Roseta Leche Cruda 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3131	100 gr	6
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51-54%	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas. Formato listo para consumir.



Tilsiter Suizo Rueda 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1137	4 kg	1
MARCA	TILSITER	
% MG/ES	45%	

El Tilsiter se elabora de leche pasteurizada de vaca. Es un queso con textura consistente firme que puede cortarse, con agujeros. Su sabor es suave pero con un regusto algo picante.



Vacherin Fribourgeois Rueda Leche Cruda 6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1140	6 kg	1
MARCA	VACHERIN FRIBOURGEOIS	
% MG/ES	48%	

Queso tradicional suizo DOP de pasta semi-dura, prensada y no cocida, elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es ligeramente ácido y se suele añadir a la preparación de la Fondue.



Vacherin Fribourgeois Rustic Rueda 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4644	7 kg	1
MARCA	SIN MARCA	
% MG/ES	62%	

Su sabor es mas intenso y complejo que el Vacherin Fribourgeois original. Su textura es lisa y flexible. Las piezas que son seleccionadas se dejan madurar un mes más con un lavado de corteza para crear el Vacherin Fribourgeois Rustic DOP.



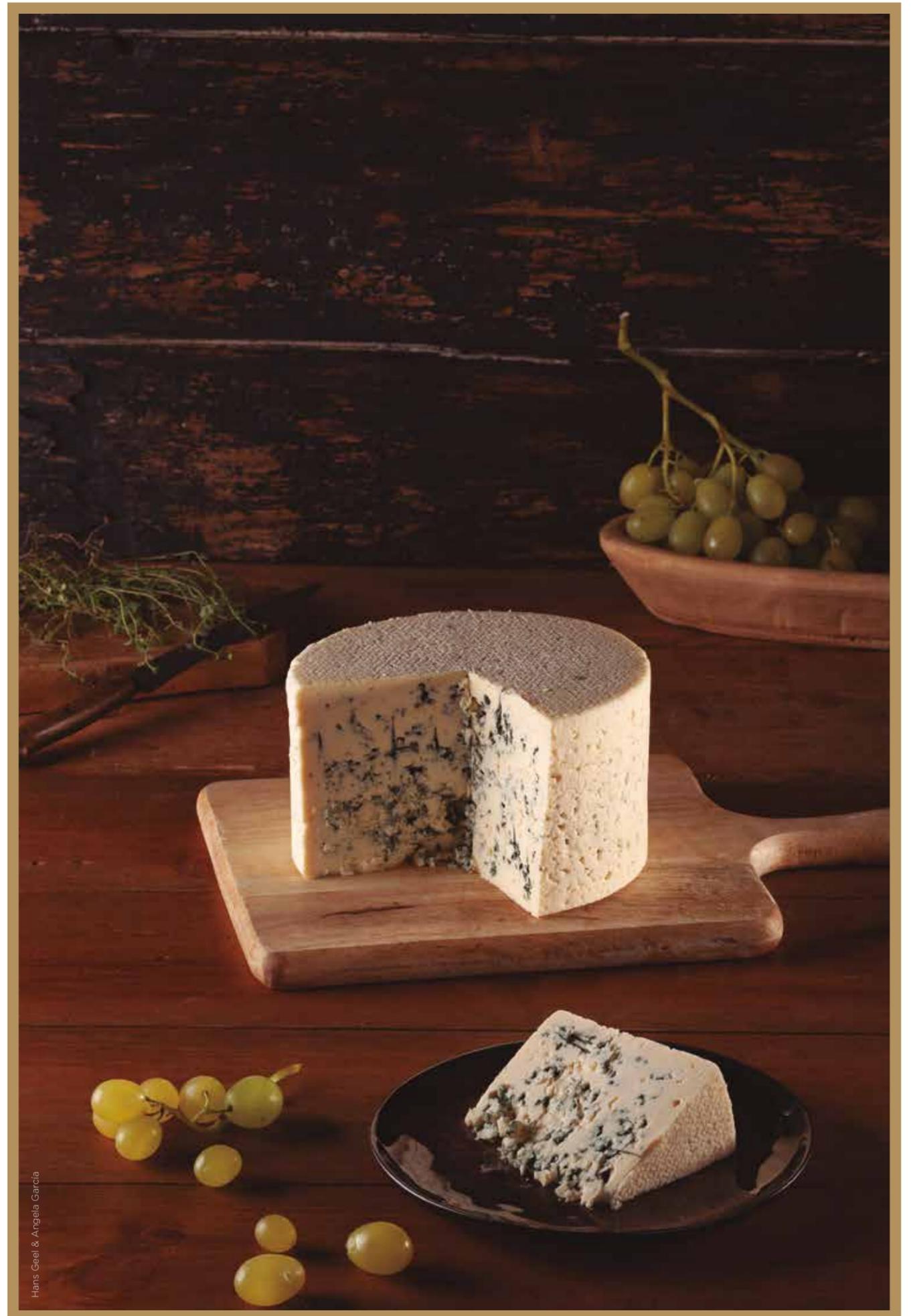
Vacherin Mont d'Or 300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3832	400 gr	10
MARCA	VACHERIN MONT D'OR	
% MG/ES	49 - 54,9 %	

Es un queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca en la región de Cantón del Jura (Suiza). El aroma de este queso recuerda a setas y bosque mientras que el sabor es cremoso con gusto a nueces, miel y caramelo.



DINAMARCA



Hans Geel & Angela García



T Azul Danablu Porción 100G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2288	100 gr	10
MARCA	EUROPE'S FINEST	
% MG/ES	50 %	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.



T Azul Rueda 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4587	3 kg	2
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	50%	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.



T Castello Avellana y Ron 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
996	1 kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,5%	

Queso blanco decorado con trozos de avellana con ron que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



T Hushall Light 2,2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5618	2.2 kg	5
MARCA	ARLA	
% MG/ES	33%	

Este queso está especialmente pensado para ser consumido y disfrutado en caliente. Preparado al horno, al microondas o en una sartén y aderezado con hierbas, especias y otros condimentos, ideal como entrante "para compartir" en cenas con los amigos o como acompañamiento en multitud de platos.



T Mozzarella Barra 2,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5357	2.3 kg	8
MARCA	PRO	
% MG/ES	41,7%	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura y sabor suave. Funde muy bien. Es el clásico queso para pizza, también se puede utilizar rallado, en porción o cortado en lonchas.



T Mozzarella Rallada 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4601	2 kg	6
MARCA	PRO	
% MG/ES	41,8%	

Queso semi graso elaborado con leche de vaca pasteurizada y en formato rallado, especial para profesionales de la restauración.



T Castello Cebolleta 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
997	1 kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,40%	

Queso blanco decorado con trozos de cebolleta que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



T Castello Pimienta 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
998	1 kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,40%	

Queso blanco decorado con trozos de pimienta negra que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



T Castello Piña 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1000	1 kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	68,9%	

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



T Queso de Untar Natural Cubo 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3960	1.5 kg	4
MARCA	ARLA	
% MG/ES	72,1%	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



T Queso Untar sin Lactosa 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5444	1.5 kg	4
MARCA	ARLA	
% MG/ES	55,2%	

Queso de untar elaborado con ingredientes 100% naturales. Un sabor único, fresco y cremoso y una consistencia suave y delicada con una gran untabilidad (incluso recién sacado de la nevera). Queso sin lactosa.



T Azul Barra 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4588	2 kg	2
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	50%	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.



T Castello Piña Mini 125G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1004	125 gr	10
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	68,90%	

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



T Havarti Barra 4,15Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1888	4.15 kg	3
MARCA	LADYBIRD	
% MG/ES	60 %	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.



T Havarti Lonchas 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1669	1 kg	6
MARCA	ARLA	
% MG/ES	55,5 %	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.



T Azul desmigado 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4586	1.5 kg	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50%	

Su color es blanco, mezclado con tonos azules y grisáceos, debido al Penicillium (hongo que contiene este tipo de queso). Su textura es suave y cremosa. Tiene un sabor fuerte ligeramente picante. Ideal para pizzas, para servir en ensaladas, etc.



T Azul Desmigado 50% 2,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2323	2.5 kg	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50-54 %	

Este queso se fabricó por primera vez en 1881 en Beaumont, cerca de Ginebra, Suiza. Es de leche cruda y de pasta semidura, sin cocer ni prensar. Su textura es elástica y tiene una corteza amarilla rosada y lavada.



T Havarti Barra 4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4894	4.15 kg	3
MARCA	NEUTRO	
% MG/ES	61,3 %	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene pequeños agujeros irregulares y su aroma es suave y aromático. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.



 Havarti Barra
4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4584	4 kg	1
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	60%	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Es perfecto para sándwiches y bocadillos, fríos o calientes.



 Havarti Barra
4Kg

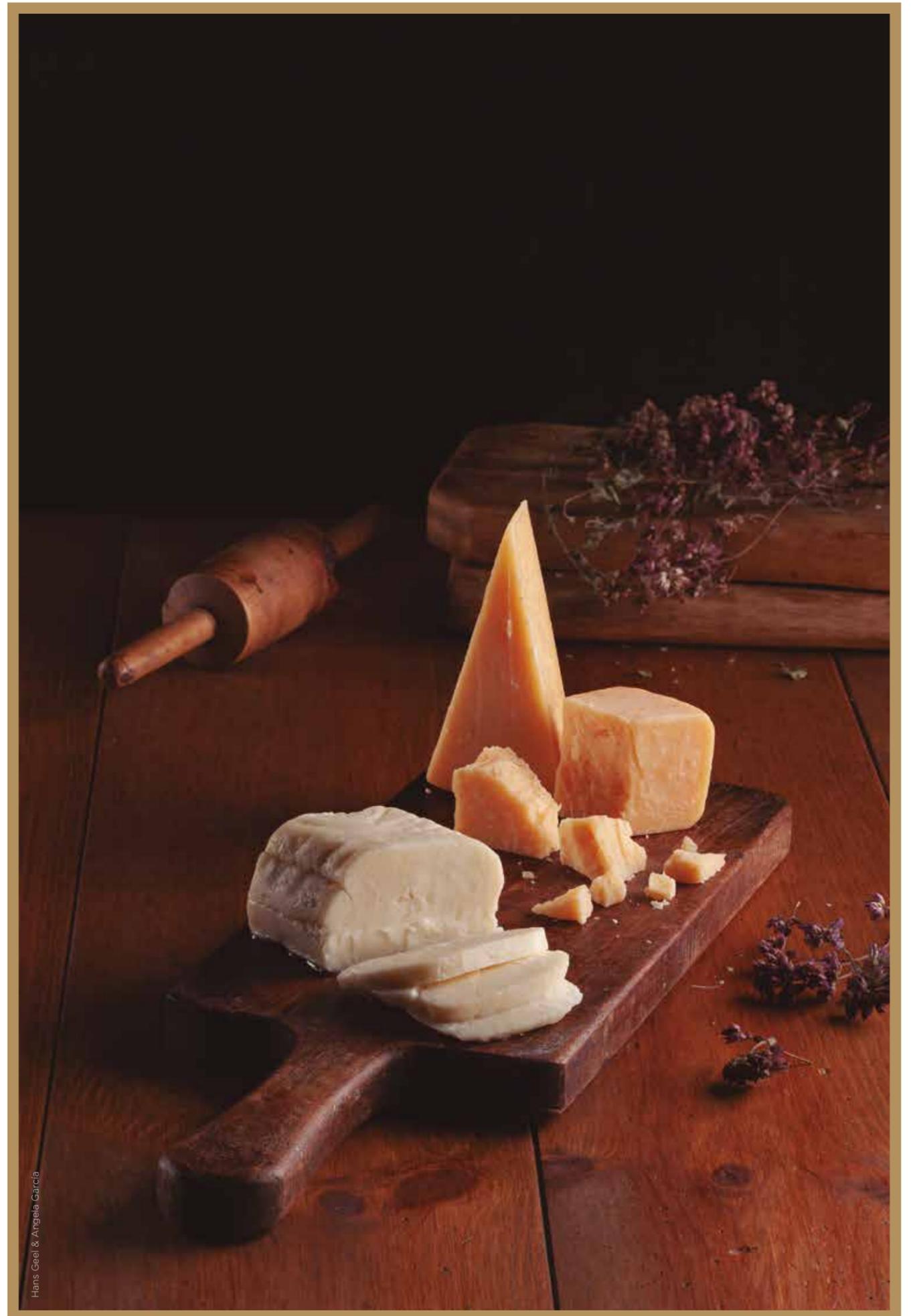
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3907	4,15 kg	1
MARCA	ARLA	
% MG/ES	61,3%	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Es perfecto para sándwiches y bocadillos, fríos o calientes.





OTROS PAÍSES



Hans Geel & Ángela García



Noruega

Ekte Geitost
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1963	500 gr	10
MARCA	TINE	
% MG/ES	33%	

Ekte Gjetost es un queso firme, elaborado exclusivamente de la leche pura de cabra que se hierve bajo presión hasta que se produce la caramelización. Es muy popular entre los escandinavos. Su sabor es dulce con un toque de nuez.



Noruega

Jarlsberg
Rueda 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5545	10 kg	1
MARCA	JARLSBERG	
% MG/ES	45-49%	

Queso típico de Noruega elaborado con leche de vaca. Se trata de un queso con una textura muy similar a la mantequilla, de sabor ligeramente dulce. Se utiliza como ingrediente para cocinar o para comer como aperitivo.



Noruega

Gudbrandsdalen
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5546	250 gr	12
MARCA	TINE	
% MG/ES	35%	

Queso de origen sueco, muy tradicional de la cocina noruega, elaborado con leche de vaca y suero de leche de cabra. Nació de la necesidad de utilizar todos los componentes de la leche. Intenso sabor dulce y amargo debido a la leche de cabra.



Austria

Tiny Blossom con Flores Leche Cruda
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5439	1 kg	5
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48%	

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una maduración de 4 meses y está cubierto de flores y hierbas de los prados alpinos. La variedad de plantas cambia con la temporada y puede incluir caléndulas, rosa, lavanda, perejil, romero, aciano, ajo, orégano y ajedrea.



Austria

Lonchas Meadow
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1037	1 kg	8
MARCA	MEADOW	
% MG/ES	45%	

Preparado alimenticio. Lonchas envasadas individualmente en paquetes de 50 unidades.



Austria

Lonchas Iber
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1044	150 gr	32
MARCA	IBER	
% MG/ES	45%	

Preparado alimenticio. Lonchas envasadas en paquetes de 8 unidades. Ideal para la preparación de bocadillos.



Lituania

Dziugas 12 meses
Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1092	4.5 kg	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40%	

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo o hacer lascas.



Lituania

Dziugas 18 meses
Rueda 4,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3974	4.4 kg	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40%	

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 18 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo o hacer lascas.



Lituania

Dziugas Gourmet
36m Rueda 4,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3989	4.4 kg	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40%	

Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 36 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para la preparación de platos culinarios. Funde muy bien.



Austria

Lonchas Sunny Toast
450G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1794	450 gr	20
MARCA	RUPP	
% MG/ES	45 %	

Preparado alimenticio de grasa vegetal, queso, y otros ingredientes. 24 lonchas envasadas individualmente. Especial para hamburguesas, sándwich o tostadas.



Polonia

Cheddar Blanco
Barra 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3786	2 kg	7
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	> 50%	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Polonia

Cheddar Naranja
Barra 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3791	2 kg	7
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	> 50%	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Lituania

Dziugas 12 meses
Porción 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4203	180 gr	12
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40 %	

De pasta dura, está elaborado con leche de vaca y tiene una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para la preparación de platos culinarios. Funde muy bien.



Lituania

Dziugas 18 meses
Porción 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4205	180 gr	12
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40 %	

De pasta dura, está elaborado con leche de vaca y tiene una curación de más de 18 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para la preparación de platos culinarios. Funde muy bien.



EEUU

Bellavitano Espresso
1/4 Rueda 2,4Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5283	2.4 kg	4
MARCA	SARTORI	
% MG/ES	45%	

Creación elaborada a mano frotando el espresso recién tostado en las ruedas de queso para envejecerlas a la perfección. Su sabor se traspa a la pasta para potenciar el aroma del queso. Una artesanía única digna de probar.



Polonia

Emmental
Barra 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3796	3 kg	4
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	45,5%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Polonia

Cheddar Naranja
Lonchas (9x9cm) 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4269	1 kg	6
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	50%	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado. Formato en lonchas.



YOGURES Y POSTRES



Hans Geert & Angélica García



Yogur Griego 10%
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5331	500 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico Yogur Griego elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada. Yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos o para preparar los mejores tzatziki.



Yogur 8%
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4612	5 kg	1
MARCA	DODONI	

Yogur elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada. Sólo puro yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos. Formato pensado para profesionales de la restauración.



Yogur Griego 8%
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4300	1 kg	6
MARCA	DODONI	

Auténtico Yogur Griego elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada. Yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos o para preparar los mejores tzatziki.



Yogur Dodoni sin
Lactosa 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5207	150 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con 10% en materia grasa. Sin Lactosa, sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Dodoni Cabra
4,2% 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5209	150 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego elaborado con leche de cabra. Reconocido por su incomparable cremosidad y textura. El sabor característico de la leche de cabra, llevado a un exquisito postre. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Dodoni Oveja
6% 170G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5208	170 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego elaborado con leche de oveja. Reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con 6% en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 8%
300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4298	300 gr	3
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 8%
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4301	150 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 0%
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4299	1 kg	6
MARCA	DODONI	

Auténtico Yogur Griego elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada, con 0% de materia grasa. Sólo puro yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos o para preparar los mejores tzatziki.



NUEVO
Yogur Griego Dodoni
con trocitos de Fresa
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5751	150 gr	6
MARCA	DODONI	

El yogurt griego tradicional con alto valor nutricional ahora también con frutas. Todo el sabor del mejor yogurt griego combinado con trocitos de las mejores fresas seleccionadas. Una delicia.



NUEVO
Yogur Griego Dodoni
con trocitos de
Melocotón 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5750	150 gr	6
MARCA	DODONI	

El yogurt griego tradicional con alto valor nutricional ahora también con frutas. Todo el sabor del mejor yogurt griego combinado con trocitos de melocotón fresco. Un sabor espectacular.



Yogur Griego 0%
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5330	500 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 0%
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4303	150 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 0%
300G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4297	300 gr	3
MARCA	DODONI	

Auténtico yogurt griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



NUEVO
Postre Vegano Griego
Sabor Avena Natural
350G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5713	350 gr	6
MARCA	DODONI	

Postre griego elaborado a base de leche de avena. Se añaden cultivos vivos veganos y tiene la misma elaboración que el yogurt griego. Apto para veganos y vegetarianos. Su sabor es rico y su textura es cremosa y espesa. Sabor natural a avena.



NUEVO
Postre Vegano Griego
Sabor Manzana y
Canela 350G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5714	350 gr	6
MARCA	DODONI	

Postre griego elaborado a base de leche de avena. Se añaden cultivos vivos veganos y tiene la misma elaboración que el yogurt griego. Apto para veganos y vegetarianos. Su sabor es rico y su textura es cremosa y espesa. Sabor manzana y canela.



NUEVO
Postre Vegano Griego
Sabor Avena y Vainilla
350G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5715	350 gr	6
MARCA	DODONI	

Postre griego elaborado a base de leche de avena. Se añaden cultivos vivos veganos y tiene la misma elaboración que el yogurt griego. Apto para veganos y vegetarianos. Su sabor es rico y su textura es cremosa y espesa. Sabor avena y vainilla.



NUEVO

T Skyr Natural Isey
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5467	150 gr	6
MARCA	ISEY	

Producto lácteo extraordinario exclusivo de Islandia. Tiene una textura súper suave, aterciopelada y cremosa. Es un queso fresco elaborado con leche desnatada y cultivos skyr. Muy rico en proteínas y bajo en grasas.



NUEVO

T Skyr Fresa Isey
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5468	150 gr	6
MARCA	ISEY	

Producto lácteo extraordinario exclusivo de Islandia. Tiene una textura súper suave, aterciopelada y cremosa. Es un queso fresco elaborado con leche desnatada y cultivos skyr. Rico en proteínas y bajo en grasas. Sabor fresa y en formato de 150G.



NUEVO

T Skyr Mango Isey
150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5469	150 gr	6
MARCA	ISEY	

Producto lácteo extraordinario exclusivo de Islandia. Tiene una textura súper suave, aterciopelada y cremosa. Es un queso fresco elaborado con leche desnatada y cultivos skyr. Rico en proteínas y bajo en grasas. Sabor mango y en formato de 150G.



T Profiteroles Bontà
Divina 90Gx2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5486	180 gr	4
MARCA	BONTA DIVINA	

¡Mímate con este gran clásico! Bocado dulce rellenos de natillas y cubiertos de auténtico chocolate. Un sabor excepcional para terminar una comida o compartir con los tuyos.



T Profiteroles Bontà
Divina 450G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5488	450 gr	4
MARCA	BONTA DIVINA	

¡Mímate con este gran clásico! Bocado dulce rellenos de natillas y cubiertos de auténtico chocolate. Un sabor excepcional para terminar una comida o compartir con los tuyos.



T Panna Cotta Caramelo
Bontà Divina 120Gx2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5487	240 gr	4
MARCA	BONTA DIVINA	

La simplicidad adquiere un gran sabor dulce con este postre. Una salsa de caramelo que envuelve una Panna Cotta tradicional, aterciopelada y muy delicada. Déjate llevar y pruébalo para disfrutarlo.



T Queso Fresco 0%
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4628	500 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Este método consiste en filtrar la cuajada y preservar el producto con todas sus cualidades organolépticas. Es suave y cremoso. Perfecto para disfrutar acompañando verduras, carnes, con pan, etc.



T Queso Fresco con
Frambuesas 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4632	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Su textura es suave y cremosa. Tiene sabor a frambuesa para dar un toque fresco y dulce. Contiene trocitos de frambuesa en su interior.



T Queso Fresco con
Fresas 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4630	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. Con sabor a fresas para endulzar su textura. Contiene trocitos de fresa en su interior.



T Crêpes Auténtica
185G (6 crêpes)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4527	185 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes.



T Crêpes Paysan Breton
Auténtica 370G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2651	370 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes.



T Crêpes Paysan Breton
Caramelo 230G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2653	230 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Con mantequilla salada y caramelo. Listas para degustar, frías o calientes.



T Queso Fresco con
Manzana
Caramelizada 150G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4629	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. Con sabor a manzana caramelizada y podemos encontrar trocitos de manzana caramelizada en su interior.



T Tiramisu Bontà Divina
90Gx2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5484	180 gr	4
MARCA	BONTA DIVINA	

El sabor de la tradición. Bizcocho suave con salsa de café cubierto con crema de mascarpone y una nube de cacao en polvo. Postre Italiano con el savoir faire de los maestros pasteleros. Calidad suprema para degustar un riquísimo postre tradicional.



T Tiramisu Bontà Divina
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5485	500 gr	4
MARCA	BONTA DIVINA	

El sabor de la tradición. Bizcocho suave con salsa de café cubierto con crema de mascarpone y una nube de cacao en polvo. Postre Italiano con el savoir faire de los maestros pasteleros. Calidad suprema para degustar un riquísimo postre tradicional.



T Crêpes Paysan Breton
Chocolate 256g

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2740	256 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Rellenas de chocolate. Listas para degustar, frías o calientes. En bolsitas individuales.



T Crêpes Paysan Breton
Chocolate 180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4192	180 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	

Deliciosas crêpes rellenas de chocolate y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas para fundir los trocitos de chocolate de su interior, o degustarla sin calentar. Pack de seis crêpes envasadas individualmente.



T Crêpes Paysan Breton
Mermelada de fresa
180G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4197	180 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	

Deliciosas crêpes rellenas de mermelada de fresa y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas o degustarlas sin calentar. No dejes de probar esta delicia! Pack de seis crêpes envasadas individualmente.



NUEVO

○ Mini Blinis Gourmet
135G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5673	135 gr	8
MARCA	LE TRAITEUR GOURMET	

Pequeñas tortitas esponjosas de origen y tradición eslava, que suelen servirse con pescados ahumados, caviar, etc. Se pueden servir con un toque caliente en el horno o microondas y ganan en textura y sabor.



○ Dulce de cerezas, chocolate y pimienta
1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3869	1.3 kg	1
MARCA	LES FROMAGERES	

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con queso tipo Tomme des Pyrénées, de Saboya, Cantal.



○ Dulce de frambuesas con hierbas y tomillo
1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3867	1.3 kg	1
MARCA	LES FROMAGERES	

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con queso de cabra y queso semi seco.



○ Dulce de higos y nueces 1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3868	1.3 kg	1
MARCA	LES FROMAGERES	

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con queso azules tipo Roquefort, Fourme d'Ambert.



○ Dulce de melocotón con vino y arandanos
1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3871	1.3 kg	1
MARCA	LES FROMAGERES	

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con quesos de corteza lavada tipo Epoisses, Livarot.



○ Dulce de pera con vino y comino 1,3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3872	1.3 kg	1
MARCA	LES FROMAGERES	

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con quesos de corteza lavada blandos tipo Munster, Langres.





MANTEQUILLAS Y NATAS



Hans Groel & Angela Gans



 Mantequilla Kerrygold con Sal 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5169	200 gr	10
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Con sal, acentúa el sabor inherente de la mantequilla. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A.



 Mantequilla Kerrygold sin sal 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5175	200 gr	10
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Ingrediente delicioso y versátil.



 Mantequilla Kerrygold con Sal 227G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4915	227 gr	24
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla elaborada con 100% de leche fresca de vaca pasteurizada, procedente de vacas alimentadas de pasto fresco. Alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Sabor y textura fabulosa. Ligeramente salada, acentúa el sabor de la mantequilla.



 Mantequilla Baratte Isigny con Sal 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5500	250 gr	10
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable con un toque de sal para potenciar su sabor.



 Mantequilla Baratte Isigny sin Sal 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5499	250 gr	10
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



 Mantequilla BIO 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4709	200 gr	10
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Elaborada exclusivamente a partir de leches con garantía de agricultura orgánica. Tiene también la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Es rica en yodo, vitamina A y carotenoides. Se distingue por su cremosidad natural.



 Mantequilla Kerrygold sin Sal 227G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4916	227 gr	24
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla elaborada con 100% de leche fresca de vaca pasteurizada, procedente de vacas alimentadas de pasto fresco. Alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Sabor y textura fabulosa.



 Kerrygold Untable con Sal 212G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5012	212 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	

De sabor tradicional y ligeramente salada, la mantequilla Kerrygold está elaborada con leche de vaca fresca pasteurizada. De sabor y textura fabulosa, es ligeramente salada. Es alta en Omega3, betacaroteno y vitamina A.



 Mantequilla con Sal Cesta Madera 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3930	5 kg	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A y con un toque de sal. Elaborada según procesos ancestrales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla Isigny 10Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5134	10 kg	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP y fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. Mantequilla con Denominación de Origen, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



 Mantequilla Isigny con Sal 10G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5201	11 gr	60
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla DOP con sal, en formato de uso individual de 10 gramos. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla Isigny sin Sal 10G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5199	11 gr	60
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla DOP sin sal, en formato de uso individual de 10gr. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla Cesta Madera 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
101	5 kg	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP y fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. Mantequilla con Denominación de Origen, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



 Mantequilla con Sal en cesta 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2195	250 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla ligeramente salada. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla sin Sal en cesta 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2196	250 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla sin sal. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla con Sal 25G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2254	25 gr	48
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla DOP con sal, en formato de uso individual. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla sin Sal 25G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2255	25 gr	48
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla DOP sin sal, en formato de uso individual. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



 Mantequilla Placa 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4385	1 kg	10
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

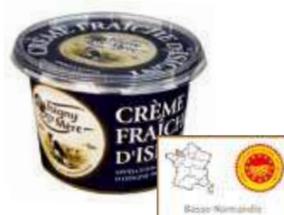
Mantequilla con DOP y fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. Mantequilla con Denominación de Origen, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



T Nata Cristal
20Cl

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3694	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Nata con Denominación de Origen. Elaborada con materia prima de alta calidad, sin aditivos ni colorantes. Cremosa, sabrosa y perfecta para los requisitos de la pastelería y el arte culinario en general.



T Nata Fresca
20Cl

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4706	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Nata fresca DOP realizada en la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Esta nata fresca, se elabora respetando la tradición: sembrando en fermentos lácticos cuidadosamente seleccionados, madurando lentamente, etc.



T Mantequilla con sal 10
G x 100 unidades

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3991	1 kg	6
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada con sal con gran sabor y textura. Formato individual de 10 gramos para su uso diario.



T Nata Fresca Espesa
BIO 20cl

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4745	190 gr	6
MARCA	GILLOT	

Nata fresca BIO elaborada con materia prima de alta calidad, sin aditivos ni colorantes. Cremosa, sabrosa y perfecta para los requisitos de la pastelería y el arte culinario en general.



T Nata Fresca Espesa
20cl

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4744	190 gr	6
MARCA	GILLOT	

Nata fresca elaborada con materia prima de alta calidad, sin aditivos ni colorantes. Cremosa, sabrosa y perfecta para los requisitos de la pastelería y el arte culinario en general.



T Mantequilla
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2650	1 kg	10
MARCA	CANDIA	

Mantequilla pasteurizada sin sal. Elaborada a partir de leche de origen 100% francés. Sabor fino y delicado de la mantequilla tradicional. Formato ideal para los profesionales de la restauración.



T Mantequilla sin sal
10 G x 100 unidades

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3992	1 kg	6
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada sin sal con gran sabor y textura. Formato individual de 10 gramos para su uso diario.



T Mantequilla Pastilla
con Sal 200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
146	200 gr	40
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada con sal ideal para un consumo diario.



T Mantequilla Pastilla
250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
145	250 gr	40
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada ideal para un consumo diario.



T Nata Espesa
200G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
181	200 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata de consistencia espesa con 30% de materia grasa. Pasteurizada. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para cocinar.



T Nata Espesa
500G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4350	500 gr	6
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata de consistencia espesa con 30% de materia grasa. Pasteurizada. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para cocinar.



T Nata Espesa
5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
180	5 kg	1
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata espesa con 30% de materia grasa. Formato práctico de 5 litros. Formato ideal para profesionales de la restauración.



T Mantequilla Moulé con
Sal 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3956	250 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave con un toque de sal, para los amantes de la buena mantequilla.



T Mantequilla Cristales
de Sal 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3162	250 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave con un toque de sal, para los amantes de la buena mantequilla.



T Mantequilla Moulé sin
Sal 250G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3955	250 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave y textura cremosa, es perfecta para los amantes de la buena mantequilla.



T Nata Líquida
973G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2239	1 kg	12
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata de consistencia líquida con 35% de materia grasa. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para postres y para montar.



T Nata UHT Brick
20Cl

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5652	200 gr	24
MARCA	PAYSAN BRETON	

Perfecta para cocinar con su sabor cremoso sin acidez y su textura espesa y cremosa. Una crema fresca sin aditivos y con leche local francesa. Máxima calidad para tus elaboraciones.

NUEVO



PATÉS Y OTRAS ESPECIALIDADES



Hans Geel & Angela García



➤ Jamón Ruban Bleu con Piel 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
65	7 kg	2
MARCA	MADRANGE	

El verdadero clásico con piel. Acondicionamiento atractivo y sofisticado. Gran calidad y sabor.



➤ Jamón Ruban Bleu sin Piel 7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
64	7 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Un verdadero clásico, sin piel, en un acondicionamiento atractivo, gran calidad y sabor.



➤ Jamón Cocido con Trufas 1/2 Rueda 3,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5637	3,6 kg	4
MARCA	MADRANGE	

Embutido elaborado con carne de cerdo de peso medio. Tiene un sabor delicado, pero bien caracterizado, gracias a los trozos enteros de trufa visibles al cortar, que hacen que su aroma sea único.



➤ Paté Crema 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2602	1,7 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con un sabor bien equilibrado. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo.



➤ Paté Peras al Vino 1,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2598	1,8 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pera dulce y arándanos. Textura semidensa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo.



➤ Paté Peras al Vino 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2604	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pera dulce y arándanos. Textura semidensa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino. Formato en terrina de plástico.



➤ Paté Crema Manzana 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2611	2,1 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Con guarnición. Formato terrina Wok metálico.



➤ Paté Crema 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2610	2,1 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con un sabor bien equilibrado. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Con guarnición. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Formato terrina Wok metálico.



➤ Paté con Pera Wok 3Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5423	3 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo aromatizado con peras dulces y con una guarnición de peras frescas. Textura semidensa. Con guarnición. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Formato terrina Wok metálico.



➤ Paté a la Pimienta Verde 1,7Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2597	1,7 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pimienta verde. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato terrina de cerámica.



➤ Paté Crema Manzana 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5062	2,1 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para degustarlo con tostadas o pan de campaña.



➤ Paté a la Griega 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5064	2,1 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco, con trocitos de tomate y cebolla. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre una tostada como aperitivo.



➤ Paté Campaña 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2614	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco. Textura más bien gruesa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino. Formato en terrina de plástico.



➤ Paté Crema Arándanos 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2615	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de arándanos. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato terrina de plástico.



➤ Paté Crema Manzana 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2606	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre una tostada como aperitivo. Formato terrina de plástico.



➤ Paté Campaña 2,1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5065	2,1 kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco. Textura más bien gruesa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino.



➤ Pave Royal 1,6Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2603	1,6 kg	2
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Mousse de foie gras de pato a la trufa negra de origen Belga, una delicatessen de alta gama. Producto artesanal de calidad superior. Textura cremosa. Para comer acompañado de un trozo de pan y una selección de mermeladas (de cebolla, higos, arándanos...).



➤ Mousse de Pato a la Nuez Moscada 1,5KG

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2802	1,5 kg	6
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Mousse de pato a la nuez moscada. Producto belga de calidad superior de producción semiartesanal. Textura cremosa y sabor marcado y fuerte. Para comer acompañado de pan y un buen vino en la comida o cena, o bien untado sobre un pedazo de pan como aperitivo.



Le Florin
1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
61	1 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Presentación de producto muy atractiva, papel aluminio dorado y envasado al vacío. Corte fácil, textura suave.



Mousse de Hígado de Ave Finas Hierbas
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2209	1.5 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Textura untuosa rica en hígado de ave y con finas hierbas. Corte fácil.



Mousse Oca Sauternes
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
51	1.5 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Receta irresistible con un 23% de hígado de oca. Ideal para servir en fiestas.



Mousse de Pato al Oporto
1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
52	1.5 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Receta nueva, más cremosa, con un 25% de hígado de pato. Sabor Oporto.



Mousse de Pato Neutro 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2330	1.5 kg	2
MARCA	BROCELIANDE	

Rulo de mousse de pato de gran calidad 100% pato. Un sabor suave y exquisito con una textura mousse fácil de cortar.



Paté Campaña con Pimienta 1,5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
47	1.5 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Paté de campaña con 3 tipos de pimienta. Corte fácil.



Paté Campaña 3,8Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4914	3.8 kg	2
MARCA	BROCELIANDE	

Paté clásico con hígado de cerdo y especias, elaborado al más puro estilo tradicional de la campagne francesa.



Paté Campaña 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
56	5 kg	2
MARCA	MADRANGE	

Paté de campaña elaborado a partir de hígado de cerdo y condimentado, siguiendo el estilo tradicional de la campagne francesa.



Paté Rillettes de Conejo 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5694	2 kg	1
MARCA	PRUNIER	

Paté con trocitos de conejo de las mejores carnes francesas. Sin colorantes ni conservantes añadidos. Una textura armoniosa y un sabor potente. Perfecto para degustar con tostadas o un trocito de baguette.

NUEVO



Paté Rillettes de Mans con Jamón 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5696	2 kg	1
MARCA	PRUNIER	

Paté con trocitos de cerdo elaborados con una larga cocción que hacen que su sabor sea extraordinario al paladar. Su textura es cremosa pero con esos trocitos repartidos que potencian aún más la riqueza del producto. Elaboración de gran calidad.

NUEVO



Paté Rillettes de Oca 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5695	2 kg	1
MARCA	PRUNIER	

Paté elaborado con trocitos de oca, sin colorantes ni conservantes. Su textura es suave y su sabor es elegante pero intenso. Un clásico para las fiestas. Perfecto para degustar con tostadas o un trozo de pan.

NUEVO



Paté Rillettes de Pato 2Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5693	2 kg	1
MARCA	PRUNIER	

Paté elaborado con trocitos de pato francés, sin colorantes ni conservantes. Su textura es suave y su sabor es potente con la carne del pato. Perfecto para degustar con tostadas o un trozo de pan.

NUEVO



Paté de Verduras Mango y Calabaza al Curry 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5310	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegano de origen Belga, elaborado con mango, calabaza y curry. Textura cremosa y de sabor dulce con un toque especiado. Producto artesanal de calidad superior.

NUEVO



Paté Verduras Pimiento Tomate y Feta 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5311	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegetariano de origen Belga, elaborado con tomate seco y feta. Textura cremosa y de sabor intenso. Ideal para comer con pan como acompañamiento de ensaladas, para condimentar platos principales o bien untado sobre unas tostadas.

NUEVO



Paté Verduras Remolacha Manzana y Pasas 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5312	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegano de origen Belga, elaborado con remolacha, manzana y pasas. Textura cremosa y de sabor dulce y suave. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para comer con pan como acompañamiento de ensaladas.

NUEVO



Paté Verduras Espinacas Guisantes y Menta 1Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5313	1 kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegano de origen Belga, elaborado con espinacas, guisantes y menta. Textura cremosa y de sabor fresco y ligero. Ideal para comer con pan como acompañamiento.

NUEVO



Paté de Verduras Mango y Calabaza al Curry 220gr

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5754	220 gr	12
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegano de origen Belga, elaborado con mango, calabaza y curry. Textura cremosa y de sabor dulce con un toque especiado. Producto artesanal de calidad superior.

NUEVO



Paté Verduras Pimiento Tomate y Feta 220gr

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5757	220 gr	12
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegetariano de origen Belga, elaborado con tomate seco y feta. Textura cremosa y de sabor intenso. Ideal para comer con pan como acompañamiento de ensaladas, para condimentar platos principales o bien untado sobre unas tostadas.



NUEVO

Paté Verduras
Remolacha Manzana
y Pasas 220gr

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5755	220 gr	12
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegano de origen Belga, elaborado con remolacha, manzana y pasas. Textura cremosa y de sabor dulce y suave. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para comer con pan como acompañamiento de ensaladas.



NUEVO

Paté Verduras
Espinacas Guisantes
y Menta 220gr

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5756	220 gr	12
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté vegano de origen Belga, elaborado con espinacas, guisantes y menta. Textura cremosa y de sabor fresco y ligero. Ideal para comer con pan como acompañamiento.



MATERIAL PROFESIONAL



Hans Geel & Angela García



Caja abierta madera haya (40X30X6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3704	1.035 kg	1
MARCA	BOSKA	

Caja de exposición Boska de madera de haya con encajes. Perfecta para presentar los quesos de la mejor manera y visualmente muy atractivos.



Cuchillo 14cm quesos blandos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3707	84 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de 14cm ideal para el corte de quesos blandos. Un perfecto cuchillo profesional para un corte impecable del queso.



Cuchillo Doble Mango Curvado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300221	460 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de doble mango curvado especial para corte de quesos duros. Al realizar la presión sobre un punto concreto, el corte es más limpio y fácil.



Guillotina Roquefort

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3712	250 gr	1
MARCA	PAPILLON	

Guillotina profesional perfecta para el corte de quesos tipo roquefort. Una herramienta básica para conseguir el corte perfecto de este tipo de quesos.



Tabla de Corte con Hilo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4657	1.44 kg	1
MARCA	BOURSAULT	

Tabla de corte con hilo para los profesionales del sector. Ideal para partir de manera limpia quesos de textura quebradiza o azules cremosos.



Hilo Doble Mango para Ruedas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300222	48 gr	1
MARCA	BOSKA	

Hilo de cortar con doble mango para poder realizar más presión en el momento del corte. Corta uniformemente los quesos con un acabado totalmente profesional.



Cuchillo 21cm quesos semi-duros

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3708	150 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de 21cm ideal para el corte profesional de quesos semi-duros. La herramienta perfecta para conseguir un corte impecable del queso.



Cuchillo Lascas 29cm

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4276	60 gr	12
MARCA	COPENHAGEN	

Cuchillo de 29cm ideal para crear lascas. Facilita la creación de lascas fácil y rápidamente.



Cuchillo Doble Mango Curvado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300221	460 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de doble mango curvado especial para corte de quesos duros. Al realizar la presión sobre un punto concreto, el corte es más limpio y fácil.



Pizarra Monaco (33X23X8)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3701	1.195 kg	6
MARCA	BOSKA	

Tabla de pizarra de 33cm de largo por 23 cm de ancho. Perfecta para la colocación de los quesos en la mesa y poderlos degustar fácilmente.



Tabla Tronco Barnizado (27X12X2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4621	387 gr	3
MARCA	BOSKA	

Tabla de madera auténtica barnizada. Perfecta para presentar una degustación de quesos en la mesa. Las medidas son: 27 cm de largo, 12 cm de ancho y 2 cm de alto.



Tabla tronco barnizado (44x20x2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3703	604 gr	3
MARCA	BOSKA	

Tabla de madera barnizada para colocación del queso. Perfecto para potenciar la presencia del queso y realizar una tabla de quesos impecable.



Girolle de Madera y Cobertura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3088	1.28 kg	3
MARCA	BOSKA	

Soporte de madera para poder colocar el queso Tête de Moine y poder realizar las típicas flores para degustar el queso. También tiene la cobertura de plástico para poder tapar el queso y conservarlo mejor.



Hilos para guillotinas 10 unidades

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3774	10 gr	10
MARCA	BOSKA	

Recambio de hilos para guillotinas profesionales. 10 unidades por paquete.



Lira Roquefort Papillon

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3713	250 gr	10
MARCA	PAPILLON	

Lira profesional para el corte impecable de quesos tipo roquefort. Una herramienta perfecta para el corte de este tipo de quesos.



Tabla de Madera Friends (Diámetro:30cm)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300223	1 kg	3
MARCA	BOSKA	

Tabla de madera para presentar los quesos a degustar de una manera bonita y divertida. un soporte perfecto para el corte y colocación de los quesos.



Cuchillo Girolle

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4577	140 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo especial para elaborar las típicas rosetas con el queso Tete de Moine.



Cazuelita de Cerámica para Quesos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300383	1,4 kg	6
MARCA	BOSKA	

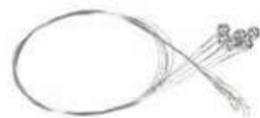
Esta cazuelita de horno de cerámica tiene el tamaño perfecto para hornear tu queso favorito, y luego puede mantenerlo caliente usando una luz de té en la base. Diseño simple, practico y fácil de usar.



Girolle Negra Plástico

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300381	320 gr	6
MARCA	BOSKA	

El pack incluye una tabla redonda de plástico, un pin de acero y un cuchillo rizador. Este cuchillo de queso corta un rizo muy fino y consigue un resultado profesional. Es apto para lavavajillas.



Hilos Recambio 62cm para tabla Corte X 6

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300403	5 gr	6
MARCA	BOSKA	

Pack de 6 hilos de recambio de 62cm para recambio de tabla de corte.



Partyclette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300380	490 gr	6
MARCA	BOSKA	

Juego de raclette portátil que permite derretir queso en cualquier momento y en cualquier lugar. Caliéntalo con tres velas de té ó colócalo directamente en la parrilla. Tendrás un delicioso queso derretido en poco tiempo sin ninguna dificultad.

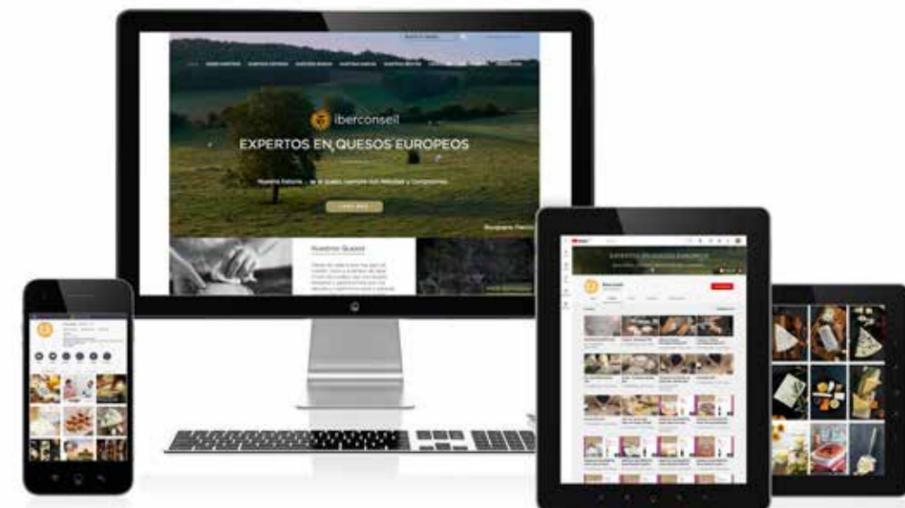
Te invitamos a que conozcas nuestra presencia digital: web y redes sociales

www.iberconseil.es

Una página actual, moderna y permanentemente actualizada.
Su diseño responde a la máxima adaptabilidad en todos los dispositivos.

Consulta la información de productos y todas las novedades.
En la sección Acceso Clientes, podrás gestionar y personalizar tu cuenta
teniendo acceso a pedidos, facturas, tarifas, promociones...

todo aquello que puedas necesitar!



Síguenos en nuestras redes sociales:



Disfruta con nuestros contenidos para los apasionados del queso:
videos para profesionales, recetas, consejos, trucos, curiosidades.
cultura...y mucho más.

Si deseas contactar con nosotros, puedes hacerlo a través de:

marketing@iberconseil.es

934 146 408



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS

Iber Conseil España S.A.
Paseo Manuel Girona, 14
08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08
Fax: 93 414 01 03
iber@iberconseil.es

www.iberconseil.es