



NAVIDAD
2020



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



NAVIDAD 2020

El equipo de **Iberconseil** ha elaborado este catálogo de Navidad con mucha ilusión.

Hemos buscado novedades de quesos para satisfacer la curiosidad y el deseo de los consumidores de probar nuevos sabores durante estas fechas festivas y hemos seleccionado una gama completa, diversa y muy atractiva.

La originalidad de los aperitivos, el característico sabor de la trufa, la artesanía y tradición de los quesos con DOP, la innovación y sorpresa de distintos aromas y sabores, etc...

Todo lo que buscas tiene un lugar en esta nueva entrega.

Colores, texturas y procedencias distintas, se mezclan en estas páginas para sorprender a todos los paladares.

En esta cuidada selección encontrarás más de 150 novedades para satisfacer las necesidades de tus clientes.

Esperamos que se convierta en la herramienta ideal de venta para dar a conocer todas las variedades posibles y tener una exitosa campaña de Navidad.

FELICES FIESTAS

NAVIDAD 2020

FESTIVOS	4
TRUFADOS	16
TABLAS	24
HOT	30
TRADICIÓN	42
SABORES Y AROMAS	118
MANTEQUILLAS Y NATAS	138
DULCES DE FRUTAS	144
PATÉS NAVIDEÑOS	148

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

 DOP: producto con Denominación de Origen Protegida.

 IGP: producto con Indicación Geográfica Protegida.

FESTIVOS





NOVEDADES FESTIVOS

NUEVO ❄️



Francia
Rulo de Cabra con Pétalos de Rosa

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

NUEVO ❄️



Francia
Crostin Cabra Flores Corazón Rosa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5275	100 gr	12	JACQUIN & FILS	>45

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

NUEVO ❄️



Francia
Bolitas con Mango y Semillas de Calabaza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5269	65 gr	6	FROMACOEUR	54

Perlas de queso de cabra con semillas de calabaza y rellenas de mango. Perfectas para picar de aperitivo. Un sabor perfectamente combinado, fresco y delicioso, que gustará a todos.

NUEVO ❄️



Francia
Bolitas con Tomate y Pimentón

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5268	65 gr	6	FROMACOEUR	54

Perlas de queso de cabra con pimentón y rellenas de tomate. Perfectas para picar de aperitivo. Un sabor perfectamente combinado que gustará a todos.

NOVEDADES FESTIVOS

NUEVO ❄️



Francia
Bolitas con Roquefort y corazón de Pera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5270	75 gr	5	FROMACOEUR	54

Perlas de queso de cabra con queso roquefort y rellenas de pera. Perfectas para picar de aperitivo. Un sabor espectacular, fresco y delicioso, que seguro gustará.

NUEVO ❄️



Francia
Bolitas con Trufa y Corazón Brie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5271	75 gr	5	FROMACOEUR	54

Perlas de queso de cabra con trufa y rellenas de brie. Perfectas para picar de aperitivo. Un sabor espectacular, delicioso, que seguro gustará.



FESTIVOS

Francia
Petit Chèvre con Romero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5005	150 gr	6	POITOU CHEVRE	45

Queso de cabra con corteza natural de color blanca. Tiene romero para darle más aroma. Su textura es compacta y su sabor caprino se mezcla perfectamente con el romero. Toda una delicia que te transporta a la montaña en su solo bocado. Moldeado a mano.

Francia
Petit Chèvre con Romero Blister

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5023	150 gr	8	POITOU CHEVRE	45

Queso de cabra con corteza natural de color blanca. Se le añade romero para darle más aroma. Su textura es compacta y su sabor es una delicia que te transporta a la montaña en su solo bocado. Formato en blister.

Francia
Petit Chèvre con Pimienta Espelette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5008	150 gr	6	POITOU CHEVRE	45

El pimentón de Espelette tiene un sabor picante y afrutado. El aroma de este condimento es fuerte y le da un sabor extraordinario a este queso elaborado con leche de cabra. Un contraste interesante a probar, que seguro gustará.





Francia
Petit Chèvre con Pimienta Blister

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5024	150 gr	8	POITOU CHEVRE	45

El pimentón de Espelette tiene un sabor picante y afrutado. El aroma de este condimento es fuerte y le da un sabor extraordinario a este queso elaborado con leche de cabra. Un contraste interesante a probar, que seguro gustará.



Francia
Cabra Le P'tit Lulu con Albahaca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5006	180 gr	6	POITOU CHEVRE	45

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



Francia
Tapas au Fromage Frais

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5034	240 gr	6	O'TAPAS APERO	50

Mini tapitas de queso fresco de vaca con diferentes sabores: chorizo, mostaza, aceitunas negras y salmón marinado. Ideal para picar y decorar la mesa.



Francia
Tapas du Fromager

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4550	110 gr	12	O'TAPAS APERO	50

Mini tapitas de queso fresco de vaca con diferentes sabores: chorizo, mostaza, aceitunas negras y salmón marinado. Ideal para picar y decorar la mesa.

Francia
Tabla Aperitivo Mini

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

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



Francia
Brochetas Cabra Higo

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

Nueve mini brochetas de queso de cabra con higo. Ideal para degustar como aperitivo.



Francia
Brochetas Cabra Tomate

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

Nueve mini brochetas de queso de cabra con tomate cherry. Perfecto para degustar como aperitivo.



Francia
Brocheta Cabra Especies

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



Francia
Mini Bolitas Especies

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

Francia
Tabla Aperitivo Cabra

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

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





Francia

Saint Julien Nueces Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4686	150 gr	12	SAINT JULIEN	57

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces para una presentación perfecta.



Francia

Crok Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4685	150 gr	10	SAINT JULIEN	58

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces para una presentación perfecta. Procedente de l'Île-de-France.



Francia

Cabra Mini relleno de Dulce de Leche

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4732	60 gr	6	CHÈVREFEUILLE	45

Bolita de cabra de 60gr con dulce de leche en su interior. El corazón de dulce de leche se deshace cuando cortas la bolita por la mitad. Un contraste del sabores perfecto. ¡No dejes de degustarlo!



Francia

Cabra Mini relleno de Castaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4733	60 gr	6	CHÈVREFEUILLE	45

Bolita de cabra de 60gr con mousse de castaña en su interior. El contraste del sabor caprino con el sabor de la castaña, te transporta al campo en un bocado. ¡No dejes de degustarlo!



Francia

Cabra Mini relleno de Higo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4730	60 gr	6	CHÈVREFEUILLE	45

Bolita de cabra de 60gr con mermelada de higo en su interior. El contraste del sabor caprino con el sabor dulce del higo, sorprende al paladar. ¡No dejes de degustarlo!



Francia

Cabra Mini relleno de Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4731	60 gr	6	CHÈVREFEUILLE	45

Bolita de cabra de 60gr con mousse de trufa en su interior. El contraste del sabor caprino con el sabor tan característico de la trufa, sorprende al paladar. Una exquisitez de texturas y sabores.



Francia

Cabra Mini con Arándanos

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



Francia

Cabra Mini con Papaya

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



Francia

Cabra Mini con Pasas

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





Francia

Cabra Mini con Arándanos Azules

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4982	80 gr	6	SOREDA	>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.



Francia

Cabra Mini con Fresas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4677	80 gr	6	SOREDA	>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.



Francia

Cabra Mini con Pasas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4675	80 gr	6	SOREDA	>51

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



Francia

Cabra Mini con Mango

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4747	80 gr	6	SOREDA	>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.

Francia

Cabra Mini con Arándanos Rojos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3716	80 gr	6	SOREDA	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.



Francia

Cabra Mini con Papaya

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3717	80 gr	6	SOREDA	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.



Francia

Cabra Mini de Navidad

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4194	80 gr	6	SOREDA	51

Mini cabra de 80gr de 3 sabores diferentes: curry, estragón y pimentón. Decoración especial Navidad en cada mini cabra de 80gr. Diseño atractivo para estas fiestas.



Francia

Mini Pastel Cabra con Hierbas Provenzales

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3842	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de hierbas provenzales en su interior. Una combinación peculiar pero acertada que mezcla el sabor del queso de cabra tan característico con el extraordinario aroma y sabor de las hierbas provenzales.



Francia

Mini Pastel Cabra con Miel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3843	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de miel en su interior. Una mezcla que será una tentación para todos. El sabor caprino del queso de cabra acompañado del toque dulce de la miel despierta todos los sentidos.

Francia

Bolitas de Cabra rellenas de Tomate Confitado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4157	75 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de cabra rellenas de tomate confitado. Ideales para tomar de aperitivo y degustar la combinación de sabores equilibrada y sorprendente. Un éxito asegurado.





Francia

Bolitas de Cabra rellenas de Higo

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



Francia

Bolitas de Cabra rellenas de Miel

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



Francia

Bolitas de Cabra con Trufa y rellenas de Miel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4155	90 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de cabra con trocitos de trufa y rellenas de miel. Ideales para tomar de aperitivo y degustar la combinación de sabores. La deliciosa trufa se potencia con el sabor suave de la miel. Un placer para los sentidos.



Francia

Rulo de Cabra con Pimienta

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

Francia

Rulo de Cabra Ajo y Finas Hierbas

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



Francia

Rulo de Cabra con Arándanos

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

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



Francia

Rulo de Cabra con Arándanos

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

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



Francia

Rulo de Cabra con Flores

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



Francia

Rulo de Cabra con Flores

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

Francia

Coeur de Berry con Flores

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5027	170 gr	6	JACQUIN & FILS	>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.



TRUFADOS





¡Unas Navidades Trufadas!



La **Trufa Negra**, diamante de la cocina, aporta un excepcional sabor y aroma. Los quesos que se elaboran con este ingrediente adicional, ganan un toque diferente y original para disfrutarlos durante las fiestas. Cada vez se consumen más este tipo de quesos para celebraciones y festividades.



Francia

Camembert Petit Leche Cruda Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5293	150 gr	6	GILLOT	45

Queso artesanal elaborado con leche cruda de vaca. Viene con un sobre con auténtica crema de trufa para poder cortar el Camembert en dos e insertar dentro del queso. Así, potenciar aun más el sabor de esta especialidad única.



NUEVO ❄️



NUEVO ❄️



Italia

Monteterno al Tartufo Rueda y 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5074	5,2 Kg	2	MURGIA	50
5335	3 Kg	2	MURGIA	50

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. Perfecto para rallar, cortar a virutas romper en piedritas, etc.



NUEVO ❄️



Italia

Capra Regina al Tartufo 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5265	3 Kg	2	MURGIA	52

Queso elaborado con leche de cabra y con vetas de trufa en su interior. Las rallas en su corteza son de la canasta en la que se elabora y madura el queso. Su sabor es aromático, delicioso y consistente.

NUEVO ❄️



España

Queso de Oveja con Trufa Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5115	3 Kg	2	DON JUAN	56,1

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con una curación mínima de 45 días. Se le añade trufa en su interior formando vetas de este sabor tan intenso y exquisito. Una delicia para los sentidos.

NUEVO ❄️



España

Queso de Oveja con Trufa 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5116	1,5 Kg	4	DON JUAN	56,1

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con una curación mínima de 45 días. Se le añade trufa en su interior formando vetas de este sabor tan intenso y exquisito. Una delicia para los sentidos.



Italia

Caciocavallo al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5267	1,7 Kg	2	MALÚ	40

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.



NUEVO ❄️





Francia

Crèmeux de Bourgogne con Trufa

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



Francia

Brie con Trufas Leche Cruda 1/4 Rueda

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

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

Francia

Brie Dúo con Trufas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
379	1,3 Kg	2	RENARD GILLARD	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.



Francia

Brie Fermier con Trufa Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4441	3 Kg	1	ROTHSCHILD	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 de calidad óptima: Trufas negras de Périgord. Elaborado con leche cruda de vaca y con una textura sedosa. Interior con trozos de trufas, exquisito para el paladar.



Francia

Brie con Trufas Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3287	3,8 Kg	1	RENARD GILLARD	50

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



Francia

Brie con Trufas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2943	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	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.



Francia

Truffettes

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3848	55 gr	6	SOREDA	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.

Francia

L'Ortolan Trufa

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



Francia

Tomme Adrienne con Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4670	900 gr	1	JACQUIN & FILS	>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.



Francia

Pavé d'Affinois Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3044	150 gr	8	PAVE AFFINOIS	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.



Italia

Burrata a la Trufa Blanca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5072	100 gr	10	MICHELANGELO	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.



Italia

Burrata al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4199	350 gr	4	TENERELLA	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.



Italia

Pecorino al Tartufo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
720	2 Kg	2	IL FORTETO	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.



Italia

Pecorino Moliterno Rueda y 1/2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5014	5,2 Kg	2	CENTRAL	57
5015	2,7 Kg	4	CENTRAL	57

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretrejido 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.

Italia

Pecorino Sardo al Tartufo 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4693	3 Kg	4	CAO FORMAGGI	54

Combinación perfecta entre el carácter del queso de oveja madurado y la trufa negra. Perfecto para rallar, cortar a virutas, romper en piedritas, etc. Es un queso de la isla de Cerdeña que aporta una tipicidad única al queso.



Italia

Blustar Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5003	3 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	53

Nueva creación de la quesería Carpenedo. Es un queso azul, elaborado con leche de vaca. Se le añaden lascas de trufa en su interior y tiene una maduración mínima de 75 días.



Holanda

Gouda Trufa Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4216	150 gr	12	WYNGAARD	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.



Holanda

Gouda Trufa Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3053	4,5 Kg	1	BASIRON	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.



Holanda

Gouda Villa Truffo Fermier Leche

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4019	9 Kg	1	VILLA TRUFFO	54

Es un queso muy sabroso realizado con leche de vaca. Contiene trocitos de trufa negra en su interior que le dan un sabor irresistible. Un queso para el verdadero gourmet.

Holanda

Gouda Villa Truffo Fermier 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4302	2 Kg	1	VILLA TRUFFO	54

Es un queso muy sabroso realizado con leche de vaca. Contiene trocitos de trufa negra en su interior que le dan un sabor irresistible. Un queso para el verdadero gourmet.



T A B L A S





Tabla de Quesos

Una tabla de quesos es como un viaje a través de distintas tradiciones, sabores o terroirs.

Nuestras novedades en tablas, te ofrecen, además de una gran variedad, una oportunidad de sorprender a los clientes con nuevas propuestas para el paladar.



NUEVO ❄️

Francia
Cesta Tommette Oveja con Mermelada 1 Kg.

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5248	1 Kg	6	ONETIK

Queso de montaña de pequeño tamaño. Es de pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de oveja. Es afinado durante un mínimo de 2 meses. Viene con una mermelada perfecta a combinar con el queso.



NUEVO ❄️

Francia
Tabla Centurión 360 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5333	360 gr	10	NEUTRA

Tabla con 3 quesos de Francia de referencia: Mimolette Joven, Crottin de Cabra y Tomme Pyrénées IGP. Una combinación de sabores y texturas perfectas para degustar en familia.



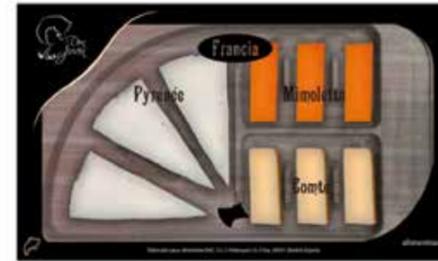
NUEVO ❄️

Holanda
Tabla Gouda Pimienta y Gouda 12 meses (145GX2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5325	290 gr	12	WYNGAARD

Dos Goudas de excepcional sabor. Una porción con una capa de pimienta negra por encima. Otra porción con una maduración de 12 meses. Las dos con una impresionante textura y gran potencia de sabor.

NOVEDADES TABLAS



NUEVO ❄️

Francia
Tabla Francesa 180 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5340	180 gr	10	DON JUAN

Tabla de quesos emblemáticos de Francia: Mimolette, Pyrénée y Comté. Tres sabores diferentes pero que combinan perfectamente para tener una buena degustación de los quesos franceses. Perfecto para compartir porque viene totalmente preparado.



NUEVO ❄️

Inglaterra
Tabla Inglesa 180 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5341	180 gr	10	DON JUAN

Tabla de 3 quesos ingleses con el clásico Cheddar, Cheddar con Whiskey Irlandés y Five Counties. Este último queso es la combinación de 5 quesos diferentes: Cheddar, Cheshire, Derby, Double Gloucester and Red Leicester.

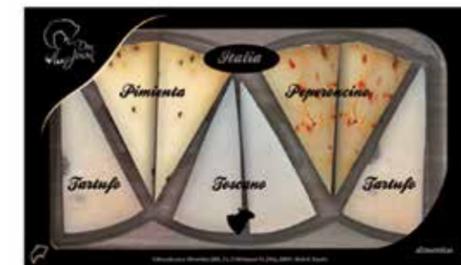


NUEVO ❄️

Italia
Tabla Italiana con Re Nero 200 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5343	200 gr	10	DON JUAN

Tabla italiana ideal para degustar una variedad de quesos Pecorino de gran calidad. Pecorino Peperoncino con guindilla, Pecorino con Pimienta negra, Pecorino Re Nero y Pecorino Toscano. Preparada y perfecta para picar.



NUEVO ❄️

Italia
Tabla Italiana con Pecorino Trufa 200 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5342	200 gr	10	DON JUAN

Tabla italiana con 4 referencias de Pecorino: Al tartufo, Pecorino Pimienta, Peperoncino y Pecorino Toscano. Perfecto para degustar con amigos porque viene ya cortado y preparado. Una delicia para el paladar.





Holanda
Tabla Porción Gouda Trufa y Gouda 12 meses 290 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4764	290 gr	7	WYNGAARD

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.



Holanda
Tabla Gouda Trufa y Mostaza 200 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5050	200 gr	12	WYNGAARD

Dos porciones de Gouda de excepcional sabor. Una de ellas con una capa de mostaza y eneldo por encima. La otra porción una capa de trufa. Tienen un intenso aroma por la combinación de sabores y texturas.



Francia
Tabla Barqueta 290 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3828	290 gr	5	MULTI MARCA

Selección de 3 especialidades francesas: Saint Marcellin DOP 80gr, Rond du Val 150gr y Crottin de Chavignol DOP 60gr. Un surtido ideal para compartir en una tabla de quesos.



Francia
Tabla Cuchillo Madera 410 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3829	410 gr	5	MULTI MARCA

Selección de 4 especialidades francesas: Roquefort Papillon DOP 100gr, Pérail Papillon 100gr, Petit Camembert 150gr y Picodon 60gr. Presentación en una tabla de madera natural con un práctico cuchillo. Una propuesta especial de éxito asegurado.



Francia
Cabra variados en caja madera 800 G

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

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 e enriquecedor. Presentación inmejorable en caja de madera.



Francia
Tabla Quesos DOP Premiados 155 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4159	155 gr	4	LES ATELIERS DE CHATEAUBOURG

Selección de quesos franceses DOP premiados y de gran categoría. Maroilles, Fourme d'Ambert, Rocamadour y Saint Nectaire Laitier. Disfruta de estas delicias y descubre sabores sorprendentes de estas joyas de la gastronomía.



Francia
Cabra Tabla Aperitivo 320 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3086	320 gr	6	SOREDA

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



Francia
Tabla Quesos DOP 250 G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3723	250 gr	6	LE PALAIS DES SAVEURS

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.

HOT





NUEVO ❄️



Francia
Raclette

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

NUEVO ❄️



Francia
Morbier 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5182	1,8 Kg	2	JEAN PERRIN	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.

NUEVO ❄️

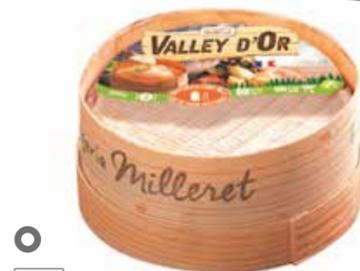


Francia
Raclette Cabra J.P Rueda

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

NUEVO ❄️



Francia
Valley D'Or

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

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

NUEVO ❄️



Francia
Le Brezain Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5272	6 Kg	1	BREZAIN	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.



Francia
Camembert al Horno Tomates a la Italiana

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



Francia
Camembert al Horno

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

Camembert de 150 gr 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.



Francia
Saint Vernier al vino de Arbois

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



Francia
Cabra Chevrefour

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4729	120 gr	6	CHEVREFEUILLE	45

Queso de cabra preparado también para degustar en caliente. Contiene una caja de madera lista para poner en el horno (instrucciones en el envase). El sabor caprino del queso, con alta temperatura, aún se puede apreciar más.



Francia

Fondue Normandie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5051	220 gr	6	ISIGNY STE. MERE	>45

Está elaborado con quesos de Normandía cuidadosamente seleccionados (Camembert, Pont l'Eveque y Livarot). Los paladares más exigentes apreciarán las suaves notas de sabor a sidra y un toque de Calvados. Una fondue única hecha de los mejores ingredientes de Normandía.



Suiza

Fondue

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2207	400 gr	12	TIGER	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.



Suiza

Fondue Microondas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4522	150 gr	12	HEIDI	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.



Francia

Raclette Mostaza Rueda

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



Francia

Raclette Pimienta Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5056	7 Kg	1	JEAN PERRIN	>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 pimienta en su interior, lo que potencia aun más su sabor y textura.



Francia

Raclette Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4682	5 Kg	1	LE FARTO DE THONES	>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 lonchear.



Suiza

Raclette Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2192	6,5 Kg	1	LE PAYSAN	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 es uno de los platos más famosos de Suiza.



Francia

Raclette 1/2 Rueda

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

Raclette con sabor pronunciado. Elaborado con leche 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.



 Francia

Raclette Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2871	6,7 Kg	1	ERMITAGE	>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.



 Francia

Raclette con setas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5046	200 gr	8	ERMITAGE	>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.



 Francia

Raclette 3 pimentas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5045	200 gr	8	ERMITAGE	>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.



 Francia

Raclette

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



 Francia

Raclette Lonchas

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

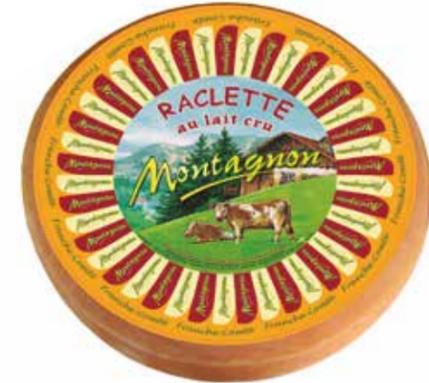


 Francia

Raclette Lonchas

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



 Francia

Raclette Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2870	6,7 Kg	1	MONTAGNON	>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.



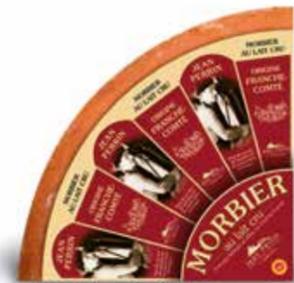
 Francia

Morbier Leche Cruda Rueda y 1/2 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2728	7 Kg	1	MONTAGNON	45
4395	3,3 Kg	2	MONTAGNON	45

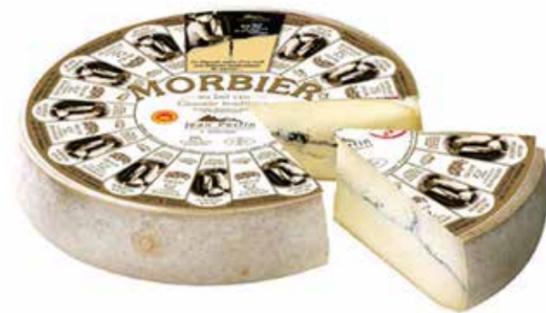
Queso DOP, elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



Francia
Morbier
1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5182	1,8 Kg	2	JEAN PERRIN	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.



Francia
Morbier Leche
Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3652	6,5 Kg	1	JEAN PERRIN	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.



Francia
Morbier Rueda
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4998	7 Kg	1	JURAFLORE	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.



Francia
Morbier 3 meses
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4637	7 Kg	1	JURAFLORE	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.



Francia
Morbier Leche
Cruda Porción

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



Francia
Reblochon
Fruitier de Savoie

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

Queso con DOP, elaborado con leche 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.



Francia
Tartiflette

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



Francia
L'Edel de Cléron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3558	200 gr	7	JEAN PERRIN	45

Queso de leche de vaca pasteurizada. De interior suave y cremoso. De corteza blanca y mohosa. Se recomienda degustar a unos 20-22°.



○
 Francia

Fromager des Clarines

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3557	250 gr	7	JEAN PERRIN	50

Queso de leche pasteurizada de vaca. Corteza de moho blanco que tiende a dorado con el tiempo. De textura suave y cremosa. Se debe consumir a 20-22° ya que es a esta temperatura donde brindará todos sus aromas y sabor.



○
 Italia

Provolone Dolce Tarrina

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3216	200 gr	14	ALBIERO	>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.



○
 Francia

Mont d'Or Mini Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4900	500 gr	6	ECUREUIL	>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, sólo se elabora de septiembre a marzo.



○
 Suiza

Vacherin Fribourgeois Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1140	6 Kg	1	VACHERIN FRIBOURGEOIS	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.



○
 Suiza

Vacherin Fribourgeois Rustic Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4644	7 Kg	1	SIN MARCA	62

Su sabor es más 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.



○
 Francia
 Crêpes L'Authentique Paysan Breton (6 crêpes)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4527	185 gr	8	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes. Formato de 6 crêpes por paquete.



○
 Francia
 Crêpes L'Authentique Paysan Breton (12 crêpes)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2651	370 gr	8	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes. Formato de 12 crêpes por paquete.



○
 Francia
 Crêpes rellenas de chocolate

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4192	180 gr	10	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Deliciosas crêpes rellenas de chocolate y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, sartén o microondas para fundir los trocitos de chocolate de su interior, o degustarla sin calentar. Pack de seis crêpes envasadas individualmente.

TRADICIÓN



Selección Fermier

NUEVO ❄️



Francia

Somport Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5281	4,5 Kg	1	VALLÉE D'ASPE	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. La textura del Somport es suave y esponjosa, típica de un queso curado y es muy agradable al paladar.



Perfecta expresión de un "Terroir" y de un "Savoir-faire".

"Fermier" es la denominación legal y controlada de los quesos elaborados artesanalmente, en una pequeña zona geográfica, con la leche del propio rebaño criado por el granjero. El sabor de la granja y de la zona se degusta en cada uno de estos productos.

NUEVO ❄️



Francia

Oveja Femier Iraty Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5280	4,5 Kg	1	VALLÉE D'ASPE	54,7

Queso DOP con una maduración de 14 meses. Su pasta es homogénea y de color marfil. Su textura es muy cremosa y los deja recordos a avellana o nuez y algo dulce y muy persistente. Con fuerte personalidad, tiene un marcado sabor clásico de oveja.

NUEVO ❄️



Francia

Pitxun Tommette Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5282	400 gr	1	BÉARNAIS	47,5

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.



Francia
Brie de Meaux Fermier Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4642	3 Kg	1	ROTHSCHILD	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.



Francia

Brie con Mostaza de Meaux Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4672	3 Kg	1	ROTHSCHILD	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.



Francia
Brie con Pimienta Timut Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4674	3 Kg	1	ROTHSCHILD	45

Es una especialidad fermier. La exquisitez del Brie de Meaux, mezclado con la sorprendente pimienta Timut. Un sabor rústico, picante y exótico. Degustarlo a temperatura y con un pan artesano.



Francia
Brie con Trufa Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4441	3 Kg	1	ROTHSCHILD	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 de calidad óptima: Trufas negras de Périgord. Elaborado con leche cruda de vaca y con una textura sedosa. Interior con trozos de trufas, exquisito para el paladar.

SELECCIÓN FERMIER



Francia

Valençay Fermier
Leche Cruda



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



Francia

Sainte Maure
Touraine Fermier
Leche Cruda



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

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está ligeramente espolvoreada con ceniza. Sabor ligeramente salado con un toque de sabor a nuez. La pajita de centeno que atraviesa el corazón del queso es símbolo de autenticidad y calidad.



Francia

Crottin
Chavignol Fermier
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2952	60 gr	12	JACQUIN & FILS	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.



Francia

Rocamadour
Fermier
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4331	35 gr	12	LES FERMIERS DU ROCAMADOUR	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. Con la edad, el sabor se vuelve más fuerte y más seco.



Francia

Picodon Fermier
Leche Cruda



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



Francia

Langres Fermier
Leche Cruda



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

SELECCIÓN FERMIER



Francia

Abondance
Fermier 1/4 Rueda
Leche Cruda



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

Queso fermier con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Francia

Reblochon
Fermier de Savoie
Leche Cruda



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

Queso con DOP, elaborado con leche 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.

SELECCIÓN FERMIER



Francia
St. Nectaire
Fermier
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3494	1,6 Kg	1	M. CHARRADE	>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.



Francia
Maroilles Fermier



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4973	200 gr	6	FERME DE CHATEAU COURBET	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 desde el año 1976. Es un queso de corteza lavada de color naranja con una textura suave y su sabor es frutal y ahumado.



Francia
Munster Fermier
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3156	750 gr	2	ROCHESSON	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 calidades de fundido. Madura entre 2 y 3 meses.



SELECCIÓN FERMIER



Inglaterra
Cheddar Cave
Aged Fermier
18 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4907	27 Kg	1	FORD FARM	>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 del queso. Su sabor es distintivo, terrosos y de nuez de las cuevas.



Inglaterra
Cheddar Cave
Aged Fermier
18 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3201	1,8 Kg	6	FORD FARM	>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.

*Disfruta
de nuestra
selección
fermier.*



Selección Mons

GAMA MONS FROMAGER AFFINEUR



Pasión por la artesanía y la tradición

En 1964 **Hubert Mons y su esposa** decidieron vender sus quesos en los mercados de la región francesa de Ronnae. Poco a poco fueron consolidando su oferta de productos artesanos hasta crear su propio negocio.

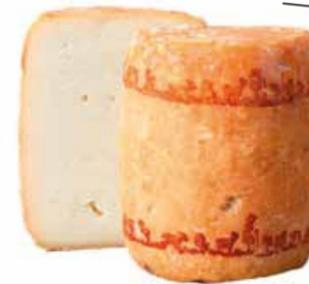
Fue en los inicios de los años 80 cuando su primogénito **Hervé**, después de una visita a los mayores fabricantes de queso parisinos, estableció el primer punto de venta  en el corazón de la ciudad. Después vendrían otros puntos de venta emblemáticos y la creación de las cavas de maduración en Saint-Haon-le-Châtel.

En  2000, Hervé Mons fue nombrado Meilleur Ouvrier de France (MOF). Este exclusivo título sólo se da a los mejores artesanos del conocimiento francés como reconocimiento por su capacidad de resaltar la excelencia y transmitirla. Por este motivo, en 2001, inauguró su centro de formación Mons.

Hoy en día **Hervé Mons** sigue recorriendo Francia en busca de los mejores productos y de los productores que todavía elaboran de forma tradicional, con respeto por los conocimientos ancestrales. Productos que luego refina artesanalmente en sus cavas y distribuye en los mejores lugares del mundo.



NOVEDADES MONS



NUEVO ❄️

 Francia
Le Barriquet Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5260	350 gr	4	MONS	45,5

Queso artesano elaborado con leche cruda de cabra y afinado por la histórica casa MONS. Su color es blanco pálido y su textura es compacta con pequeños agujeros. Su sabor es caprino y suave. Una delicia única.



NUEVO ❄️

 Francia
Cosne De Port Aubry Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5261	400 gr	2	MONS	

Elaborado con leche cruda de cabra y afinado por la histórica casa MONS. Tiene una forma cónica muy característica y su maduración es de unos 30 días. Su sabor es caprino y suave. Una delicia única.



NUEVO ❄️

 Francia
Azul 1924

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5225	2,5 Kg	2	MONS	

Excelente queso de artesanía de una delicadeza excepcional. Elaborado con leche de vaca y oveja, como se hacía el queso Roquefort tradicionalmente. Su textura es densa y suave. Su sabor es ligero pero con un acabado picante.



NUEVO ❄️

 Francia
Gabiétou Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5262	3 Kg	1	MONS	48

Queso elaborado con una mezcla de leches, de oveja y de vaca. Pesa unos 3Kg y tiene una maduración de 90 días. Una creación de la casa MONS de espectacular textura y sabor.





NUEVO ❄️



Francia

Galette de Becajat Mons
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5226	120 gr	6	MONS	46,2

Queso excepcional elaborado con leche cruda de cabra. Textura sensacional y cremosa. Muy diferente por su forma y por su sabor en cada una de sus etapas de maduración. El agujero en el medio del queso, tiene un impacto real en el proceso de maduración.

NUEVO ❄️



Francia

Galette de Becajat
Mons Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5227	150 gr	6	MONS	53

Queso elaborado con leche cruda de cabra. Textura suave y cremosa. Se ha espolvoreado con ceniza, arriba y abajo, y tiene un hermoso color gris carbón debajo de sus arrugas. Su corteza es arrugada y de color amarillo pálido cremoso con una floración blanca.



NUEVO ❄️



Francia

Tomme Tréssée Mons Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5229	2,7 Kg	1	MONS	48,5

Queso artesano elaborado con leche cruda de cabra. Su textura es compacta pero quebradiza. Un sabor delicado e inconfundible caprino. Formato de 600 gramos.

NUEVO ❄️



Francia

Fourme d'Ambert
Mons Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5230	1,9 Kg	2	MONS	52,5

Queso azul con DOP, elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su textura es quebradiza y su sabor tiene notas minerales, así como caramelo dulce y salado. Una calidad extrema para un sabor inconfundible.

NUEVO ❄️



Francia

Mistralou BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5263	60 gr	8	MONS	45,3

Pequeña creación de la casa MONS elaborado con leche cruda de cabra. Una textura cremosa y untuosa con un sabor caprino potente que te transporta al campo. Toda una delicia para el paladar.

NUEVO ❄️



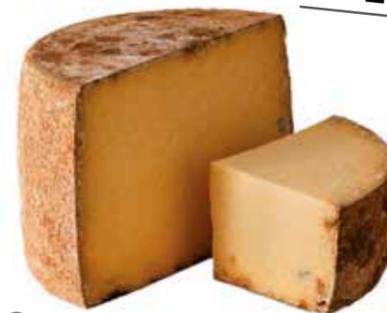
Francia

Plancherin d'Arêches
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5264	400 gr	2	MONS	55,5

Queso elaborado con leche cruda de cabra y madurado durante unos 30 días. Su corteza es anaranjada y su textura es compacta. Su sabor caprino sorprende al tener un toque salado. Una creación de la casa MONS que gustará a todos.

NUEVO ❄️



Francia

Cantal Mon's
1/4 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5232	10 Kg	1	MONS	52,7

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.

NUEVO ❄️



Francia

Blue D'Auvergne
Mons Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5231	2,5 Kg	2	MONS	53,8

Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta blanca con cavidades azules, tiene un sabor pronunciado y su textura permite untarlo.





Selección Berthaut

GAMA FROMAGERIE BERTHAUT



La tenacidad para conservar un queso

En 1956, **Robert y Simone Berthaut** decidieron revivir el sabor incomparable de Epoisses, un queso que, por aquel entonces, se veía en peligro de desaparición a causa de las trágicas guerras mundiales.

Su audacia y tenacidad les llevó a fabricar queso en el sótano de su propia vivienda logrando el renacimiento de un producto puro de la región de la Borgoña. Su nombre y su fama se convirtió rápidamente en una referencia del mercado.

Hoy, más de 60 años después, **Fromagerie Berthaut** perpetúa esta demanda de calidad y respeto por la tierra, sirviendo las mejores especialidades DOP e IGP y atendiendo otras especialidades de la región para mantenerlas vivas en el tiempo.



NUEVO ❄️



Francia
Affidéllice Chablis Berthaut

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



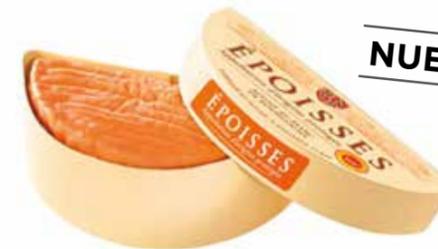
NUEVO ❄️



Francia
Soumaintrain Berthaut

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

Elaborado con leche cruda de vaca en la región de Borgoña, Francia. Su pasta es suave, y su sabor es picante pero dulce. Se lava con salmuera y Marc de Bourgogne durante su maduración y el queso desarrolla una excelente corteza de color naranja muy aromática.



NUEVO ❄️



Francia
Époisses Berthaut



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

Queso con DOP elaborado por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.



NUEVO ❄️



Francia
Trou du Cru Berthaut

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5327	60 gr	12	BERTHAUT	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.



Francia
Epoisses Berthaut



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

Queso con DOP elaborado por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.



NUEVO ❄️





Selección Onetik

GAMA ONETIK, LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE



La expresión de la riqueza y la diversidad de una región

Desde hace 40 años, **ONETIK** elabora, con el mayor respeto por la tradición, quesos vascos, auténticos y sabrosos.

Ubicados en la pequeña población de Macaye, **Onetik** recolecta leche proveniente de más de 200 granjas. Algunas de ellas realmente lejanas, pero **Onetik** apuesta por mantener y fomentar el agro pastoreo y se compromete con las explotaciones locales recolectando allí la leche.

En la quesería se transforma toda esta producción lechera en una gama completa de quesos, elaborados con leche de oveja (incluida la DOP Ossau-Iraty), vaca y cabra.

El sabor único de los quesos **Onetik** expresa toda la riqueza y diversidad de paisajes y caracteres vascos, 100% naturales y sin conservantes.



NOVEDADES ONETIK



NUEVO ❄️

Francia
Pyrénées Oveja
Ossau-Iraty
Primeur

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5240	4,3 Kg	1	ONETIK	>50

Queso DOP elaborado exclusivamente con leche natural de oveja. Reivindica la zona donde se elabora así pues su propio nombre indica. Tiene un sabor curado con un toque salado. De forma cilíndrica, su pasta está ligeramente prensada.



NUEVO ❄️

Francia
Pyrénées Oveja
Ossau-Iraty
Gran Reserva

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

El «Ossau-Iraty» es un queso DOP elaborado exclusivamente con leche natural de oveja. Reivindica la zona donde se elabora así pues su propio nombre indica. Tiene un sabor curado con un toque salado. De forma cilíndrica, su pasta está ligeramente prensada. Maduración mínima de 6 meses.



NUEVO ❄️

Francia
Pyrénées Oveja
Ossau-Iraty
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5239	2,8 Kg	2	ONETIK	>50

Queso DOP elaborado exclusivamente con leche cruda natural de oveja. Reivindica la zona donde se elabora así pues su propio nombre indica. Tiene un sabor curado con un toque salado. De forma cilíndrica, su pasta está ligeramente prensada.



NUEVO ❄️

Francia
Tommette Oveja

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





NUEVO ❄️

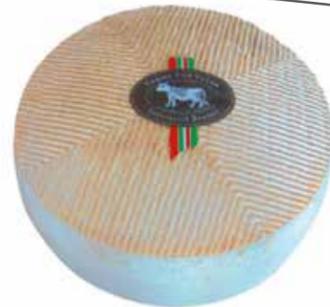


Francia

Azul des Basques de Oveja Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5234	3 Kg	1	ONETIK	>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.



NUEVO ❄️



Francia

Tomme Sud Ouest

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5245	2,2 Kg	1	ONETIK	>50

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



NUEVO ❄️



Francia

Azul des Basques de Cabra Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5236	3 Kg	1	ONETIK	>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.



NUEVO ❄️



Francia

Tomme Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5246	2,8 Kg	1	ONETIK	>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.



NUEVO ❄️



Francia
Pyrénées Oveja
Ossau-Iraty
Porción



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5241	200 gr	15	ONETIK	>50

Queso DOP elaborado exclusivamente con leche natural de oveja. Reivindica la zona donde se elabora así pues su propio nombre indica. Tiene un sabor curado con un toque salado. De forma cilíndrica, su pasta está ligeramente prensada.



NUEVO ❄️



Francia

Queso de Cabra y
Oveja Ondua Rueda

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

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



NUEVO ❄️



Francia
Tomme Noire
Pyrénées
Porción



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5243	200 gr	15	IZAR	>50

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). Es un queso suave y tierno, con un toque picante y un sabor fresco y ligero.



NUEVO ❄️



Francia
Tomme Noire
Pyrénées



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5242	4 Kg	1	IZAR	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). Es un queso suave y tierno, con un toque picante y un sabor fresco y ligero.





NUEVO ❄️



Italia
Burratina Funghi

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5351	100 gr	10	MURGELLA	68

Esta Burrata de Murgella se procesa manualmente, primero creando una bolsa de pasta hilada que luego se llena con un relleno cremoso hecho con mozzarella y crema. Tiene una superficie lisa y un color blanquecino. El toque ahumado le da al exterior de la burratina un sabor decisivo, en contraste con el corazón dulce y cremoso.

NUEVO ❄️



Italia
Azul Blu'61 Luxury

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5266	150 gr	12	LA CASEARIA CARPENEDO	>45

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.

NUEVO ❄️



Francia
Saint Marcellin Cerámica



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

NUEVO ❄️



Francia
Comté 36 Meses Rueda y 1/4 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5320	38 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45
5321	8 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

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

NUEVO ❄️



Italia
Pecorino Erborinato Blu del Gregge

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5277	4 Kg	1	BUSTI	47

Queso de oveja azul veteadado producido solo con leche de oveja pasteurizada. La adición de penicillium roqueforti permite que se desarrolle el típico veteadado en la pasta. Su fuerte sabor ofrece un toque en la preparación de aperitivos, degustaciones...

NUEVO ❄️



Francia
Brie Petit Dongé Leche Cruda

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

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.

NUEVO ❄️



Inglaterra
Stilton Azul Cropwell



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5304	1,3 Kg	3	CROPWELL BISHOP	>48

Queso DOP de pasta emmohecida 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.

NUEVO ❄️



Inglaterra
Shropshire Azul Cropwell

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5303	1,3 Kg	3	CROPWELL BISHOP	>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.





NUEVO ❄️



Francia
Mimolette 6 meses Porción

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

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

NUEVO ❄️



Francia
Bonde D'Antan Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5290	200 gr	6	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	>40

Queso de leche pasteurizada de cabra muy texturizado elaborado en el Valle del Loira, tiene una textura suave y un sabor a nuez con un toque picante.

NUEVO ❄️



Francia
Tomme de Savoie Light



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5314	1,7 Kg	2	POCHAT ET FILS	25

Queso IGP, elaborado con leche terminada 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.

NUEVO ❄️



Francia
Perail BIO Les Buisnières

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5278	100 gr	6	LES BUISSIÈRES	50

Queso BIO 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.

NUEVO ❄️



Francia
Rocaille des Cabasses Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5279	80 gr	12	LES CABASSES	50

Pequeño queso artesanal, elaborado con leche cruda de oveja, que proviene del Parque Natural Grands Causses en Aveyron. Su pasta es firme, bastante cremosa y muy blanca. Su textura se derrite en la boca, y su sabor se potencia con el tiempo.



Especial Cabra



Francia
Cabrecou (35GX4)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5040	140 gr	6	SOREDA	>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. Su corteza natural es fina y blanca.



Francia
Chabichou du Poitou

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4713	150 gr	8	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	45

Tiene unos aromas caprinos seguidos de matices florales. Su textura es fresca al principio y al secarse se endurece. Proveniente de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charentes.



Francia
Délice des Deux Sèvres

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4714	150 gr	8	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	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.

TRADICIÓN



 Francia
Mothais sur Feuille

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4715	180 gr	6	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	45

Textura blanda en exterior con un corazón más quebradizo. Todo el sabor y el aroma caprino en esta especialidad que proviene de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charentes.



 Francia
Rocamadour Leche Cruda

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



 Francia
Rocamadour Leche Cruda (35Gx2)

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



 Francia
Banon Leche Cruda

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

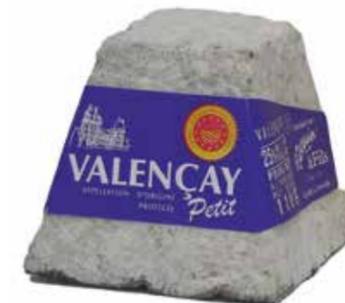
ESPECIAL CABRA



 Francia
Coeur de Berry

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

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



 Francia
Mini Valençay Leche Cruda

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



 Francia
Valençay Leche Cruda

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



 Francia
Selles sur Cher Leche Cruda

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

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



Francia
Sainte Maure
Touraine
Leche Cruda

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

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está espolvoreada con ceniza. Sabor ligeramente salado con un toque a nuez. La pajita de centeno que atraviesa el corazón del queso es símbolo de autenticidad y calidad. Bonita presentación en caja de madera.



Francia
La Tomme à Lulu

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

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



Francia
Tomme Fondante Cabra Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5035	1,7 Kg	2	POCHAT ET FILS	>45

Queso elaborado con leche de cabra. Su sabor es afrutado y dulce al mismo tiempo. Es excelente caliente, sobre tostadas, o simplemente a la parrilla/ horno y espolvoreado con hierbas. Su corteza es fina y de color marrón. La pasta es blanca con una textura firme y fundente.



Francia
Provençal con Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4609	80 gr	6	L'ÉTOILE	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.

Brie de Meaux



Francia
Brie de Meaux
Leche Cruda
Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4059	3 Kg	1	DONGE	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 pasado por Dongé y han conseguido consolidar este Brie de Meaux de alta calidad.



Francia
Brie de Meaux
Leche Cruda
1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4060	750 gr	2	DONGE	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 pasado por Dongé y han conseguido consolidar este Brie de Meaux de alta calidad.



Francia
Brie de Meaux
Leche Cruda
Porción Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4061	170 gr	8	DONGE	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 pasado por Dongé y han conseguido consolidar este Brie de Meaux de alta calidad.



Francia
Brie de Meaux
Leche Cruda
Rueda y 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2946	2,8 Kg	1	ROUZAIRE	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.



Francia

Brie de Meaux
Leche Cruda
Rueda y 1/4 Rueda



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



Francia

Brie de Meaux
Leche Cruda
Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
371	3 Kg	1	RENARD GILLARD	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 mínimo de maduración de 4 semanas.



Francia

Brie de Meaux
Leche Cruda
1/4 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
372	750 gr	4	RENARD GILLARD	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 mínimo de maduración de 4 semanas.



Francia

Brie al Gran Marnier
Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2900	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	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 baña con Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Francia

Brie con Mostaza
de Meaux Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2898	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	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.



Francia

Brie con Trufas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2943	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	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.



Francia

Brie con Trufas
Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3287	3,8 Kg	1	RENARD GILLARD	50

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



Francia

Brie con Trufas
Leche Cruda 1/4 Rueda

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

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

TRADICIÓN



Francia
Camembert de Normandie Leche Cruda

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



Francia
Camembert de Normandie Leche Cruda

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



Francia
Camembert Leche Cruda

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

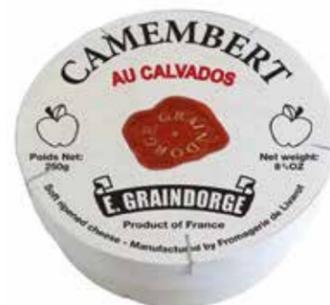
Especialidad artesanal de camembert afinado, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía. Afruitado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Francia
Petit Camembert Leche Cruda

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



Francia
Camembert al Calvados

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

Camembert semicurado al que se le quita la corteza, se remoja en licor de Calvados, se pasa por el pan rallado y se decora con nuez. El queso absorbe la esencia de la bebida. Tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa.

CAMEMBERT - FRANCIA



Francia
Petit Camembert al Calvados

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

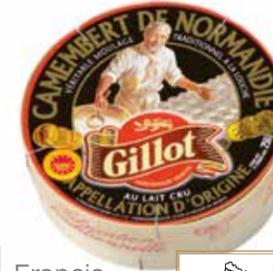
Camembert semicurado al que se le quita la corteza, se remoja en licor de Calvados, se pasa por el pan rallado y se decora con nuez. El queso absorbe la esencia de la bebida. Tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa.



Francia
Camembert Gourmet Leche Cruda

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

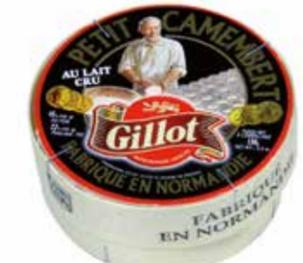
Queso excepcional, con DOP y producido de acuerdo con las tradiciones de maestros queseros. Está elaborado con leche cruda de vaca selecta procedente de los productores de la zona de la arboleda Orne y moldeado manualmente con cucharón.



Francia
Camembert de Normandie Leche Cruda

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

Auténtico Camembert DOP elaborado con una receta tradicional que data de 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.



Francia
Petit Camembert Leche Cruda

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

Francia
Petit Camembert BIO Leche Cruda

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

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.





Francia
Petit Livarot



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



Francia
Petit Pont L'Evêque



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



Francia
Petit Pont L'Evêque



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



Francia
Normanville Leche Cruda

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

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

Francia
Brie Triple Crema

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

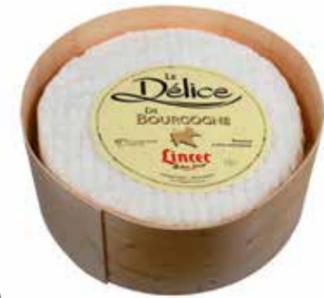
Queso clásico de maduración suave con una corteza comestible blanca. Sabor sutil con un núcleo mantecoso que se suaviza aún más con la adición de crema adicional. Ideal para los amantes de los quesos cremosos y suaves que se degustan en tostadas.



Francia
Saint Angel Triple Crema

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

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



Francia
Délice de Bourgogne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5132	2 Kg	2	LINCET	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.



Francia
Délice de Bourgogne

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



Francia
Boursault

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

Queso procedente de Normandía y de Île-de-France. 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.

Francia
Saint Félicien Tentación Petit Leche Cruda

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

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





Francia
Saint Félicien Tentación
Leche Cruda

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

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca y nata pasteurizada. Su corteza es fina y de color marfil. la textura es blanda y uniforme, con un sabor suave y cremoso. Espectacular saborearlo.



Francia
Saint Félicien
Tentación Leche Cruda

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

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca y nata pasteurizada. Su pasta es blanda y su corteza está poco formada. Su sabor es especialmente cremoso y generoso. Un placer para los sentidos.



Francia
Saint Felicien Leche Cruda

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



Francia
Saint Marcellin

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

Queso IGP 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. Tras 5-6 semanas el queso está más seco y con un toque picante.



Francia
Saint Marcellin
BIO Leche Cruda

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

Queso IGP 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.



Francia
Brillat Savarin
Leche Cruda

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

Queso IGP elaborado con leche cruda vaca. De triple crema, su M.G. en extracto seco es del 75%. Su textura es cremosa y blanda, de sabor delicioso.



Francia
Brique de Loubressac Cabra

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



Francia
Brique de Loubressac Oveja

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



Francia
Brique de Loubressac Vaca

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



Francia

Brique d'Auvergne Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
265	200 gr	6	JUSSAC	52

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.



Francia

Brique d'Auvergne Vaca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
273	200 gr	6	JUSSAC	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 vaca pasteurizada.



Francia

Brique d'Auvergne Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
252	200 gr	6	JUSSAC	48

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.



Francia

Briques Mini Tabla

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
294	180 gr	4	JUSSAC	48-52

Selección de tres mini briques: una elaborada con leche de vaca, otra con leche de oveja y la tercera con leche de cabra. Un surtido variado en intensidades de sabores en función de la leche utilizada, idóneo para compartir en una tabla de quesos.



Francia

Reblochon Fruiter de Savoie Leche Cruda



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



Francia

Petit Reblochon Leche Cruda



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



Francia

Munster



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



Francia

Munster



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



Francia

Cantal



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3771	2,5 Kg	3	EMPEREUR	>47

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. Maduración mínima de 3 meses.



TRADICIÓN



Francia

Abondance
Fruitier Leche
Cruda Rueda y
1/4 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3750	8 Kg	1	LE FARTO DE THONES	>48
3749	2 Kg	2		>48

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Francia

Beaufort
Leche Cruda
Rueda y 1/12 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5133	40 Kg	1	LE FARTO DE THONES	>48
3752	3,3 Kg	2		>48

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color amarillo amarillado envuelve una pasta homogénea sin apenas agujeros, pero con finas estrías. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte, afrutado, y con un toque a nuez.

Francia

Emmental Grand Cru
Leche Cruda 12 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4253	4 Kg	5	LE MONTAGNON	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.



Francia

Abondance 1/4
Rueda Leche Cruda



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

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Francia

Gruyère
4 meses Porción
Leche Cruda



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

Queso con IGP, elaborado con leche de vaca cruda, 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.

MORBIER - FRANCIA



Francia

Morbier Rueda
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2728	7 Kg	1	LE MONTAGNON	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.



Francia

Morbier Rueda
1/4 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5182	1,8 Kg	2	JEAN PERRIN	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.

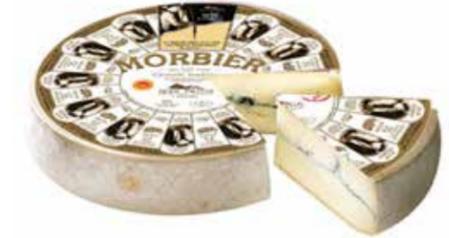
Francia

Morbier Rueda
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4998	7 Kg	1	JURAFLORE	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.



Francia

Morbier Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3652	6,5 Kg	1	JEAN PERRIN	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.



Francia

Morbier 3 meses
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4637	7 Kg	1	JURAFLORE	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.



TRADICIÓN



 Francia
 Roquefort Papillon
 Premium Caja
 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
205	300 gr	8	PAPILLON	>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 que es tan delicioso como tentador. Tiene una maduración de 9 meses. Embalaje en caja de metal muy atractiva.

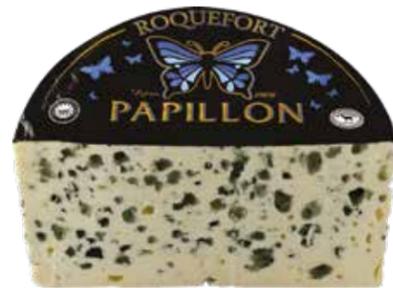


 Francia
 Roquefort Papillon
 Premium 1/2
 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
201	1,4 Kg	2	PAPILLON	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 que es tan delicioso como tentador.



 Francia
 Roquefort Papillon
 Negro 1/2 y 1/4
 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
200	1,4 Kg	4	PAPILLON	52
198	675 gr	8	PAPILLON	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 que es tan delicioso como tentador. Todo un placer degustarlo.



 Francia
 Roquefort
 Papillon Rojo 1/2
 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4943	1,4 Kg	2	PAPILLON	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 - FRANCIA



 Francia
 Roquefort Papillon
 Rojo Porción
 Leche Cruda



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



 Francia
 Roquefort
 Papillon BIO



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

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



 Francia
 Roquefort
 Papillon BIO 1/2
 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4960	1,4 Kg	2	PAPILLON	52

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



 Francia
 Roquefort
 Révélation 1/2
 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
214	1,4 Kg	2	PAPILLON	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.



Francia
Azul Fourme d'Ambert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
12	2,1 Kg	2	TRADILAIT	>50

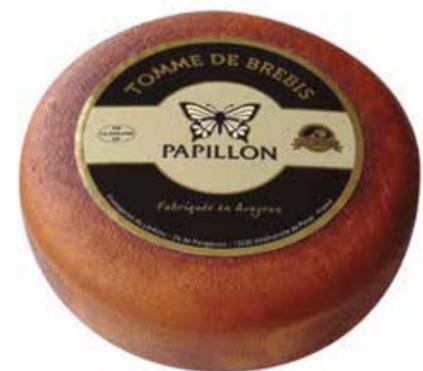
Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta blanca y con corteza mohosa. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



Francia
Azul Bleu d'Auvergne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
10	2,5 Kg	2	TRADILAIT	>50

Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta blanca con cavidades azules, tiene un sabor pronunciado y su textura permite untarlo.



Francia
Tomme de Oveja Papillon

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4599	4,6 Kg	1	PAPILLON	55

Queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja. Su corteza es de un color naranja, marrón oscuro. El interior es de color blanco marfil y su textura es lisa y uniforme. Su sabor revela leche de oveja y tradición.



Francia
Tomme de Savoie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3753	1,7 Kg	2	LA BERGÈRE DE THÔNES	>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.



Francia
Tomme de Savoie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4840	1,7 Kg	2	POCHAT ET FILS	>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.



Francia
Tomme de Montagne Ajo Silvestre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4841	1,7 Kg	2	POCHAT ET FILS	>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.



Francia
Fondant Hyelzas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5019	100 gr	6	HYELZAS	53

Pequeño queso de oveja de corteza natural de color marfil. Su textura es cremosa y su sabor te transporta mucho a granja y animal. Producto de gran calidad y aroma extraordinario.



Francia
Le Claousou

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5020	250 gr	4	LE FÉDOU	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.



Francia
Grivette

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



Francia
Papillon Margalet

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



Francia
Papillon Rond du Val

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



Francia
Papillon Pérail

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

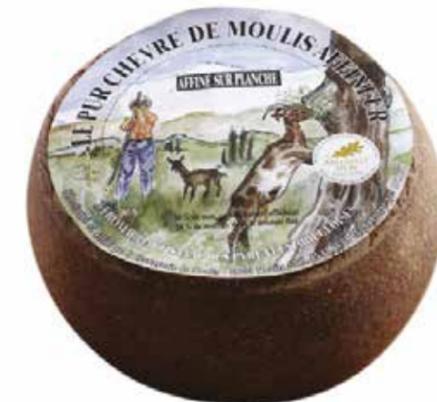
Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Tiene un ligero sabor a mantequilla.



Francia
Pyrénées Le Moulis Vaca Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2	4 Kg	1	LE MOULIS	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.



Francia
Pyrénées Le Moulis Cabra

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

RECETA NUEVA

Margalet

HUEVOS EN COCOTTE, CEBOLLA CARAMELIZADA CON VINO DULCE Y MARGALET



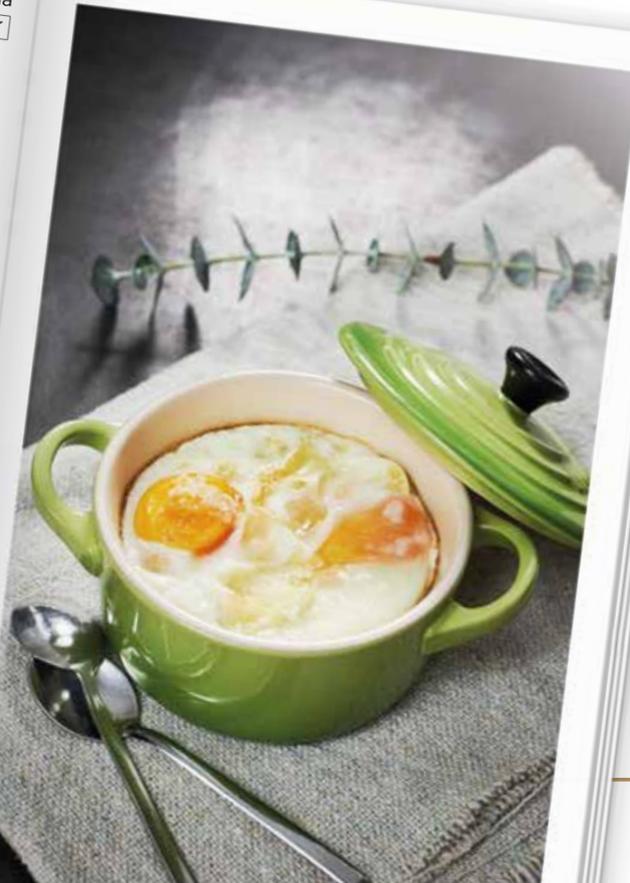
Francia

Ingredientes

- 120 g de Margalet
- 300 g de cebolla
- 20 g de mantequilla
- 8 cucharadas de vino rancio o moscatel
- Sal
- Mantequilla para la cocotte
- 8 huevos

Elaboración

- Cortar el Margalet a cuñas. Cortar la cebolla a dados.
- Cocinar la cebolla en mantequilla sobre fuego medio, removiendo hasta dorar.
- Agregar el vino a la cebolla y reducir completamente. Condimentar con sal.
- Untar la cocotte con mantequilla. Colocar una base de cebolla en la cocotte, dos cuñas de Margalet y 2 huevos.
- Condimentar el huevo con sal y hornear por 10-12 minutos a 180°.



PRINCIPAL



Fácil



2 Raciones



Sí apto niños



 Francia

Pyrénées Le Moulis Prestige Vaca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3026	4 Kg	1	LE MOULIS	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.



 Francia

Pyrénées Le Moulis Prestige Oveja

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

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



 Francia

Pyrénées Le Moulis Prestige Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3027	4 Kg	1	LE MOULIS	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.



 Francia

Mimolette 6 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
75	3,2 Kg	2	ISIGNY STE. MERE	>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.



 Francia

Mimolette 12 meses

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



 Francia

Mimolette 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
80	2,8 Kg	2	ISIGNY STE. MERE	>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.



 Francia

Mimolette 24 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3836	2,3 Kg	1	LES 3 MOULIS	>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.



Especial Comté

El queso con DOP más consumido, en Francia.

Nació en tiempos donde la rudeza de los inviernos, obligaba a las pequeñas lecherías alpinas a pensar colectivamente. Elaboraban este queso para aprovechar los excedentes de leche que tenían y así poder almacenarlo durante la temporada invernal. Para elaborar una rueda de 40 Kg., son necesarios 450 litros de leche.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4640	38 Kg	1	JURAFLORE	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".



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4638	5 Kg	2	JURAFLORE	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".



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

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbéliarde 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. Su textura cremosa y sabor afrutado combinan muy bien con pescado y carne. Funde muy bien.



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

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbéliarde 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. Su textura cremosa y sabor afrutado combinan muy bien con pescado y carne. Funde muy bien.



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

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



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

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



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

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

TRADICIÓN



NUEVO

Francia
Comté 36 Meses Rueda



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



Francia
Comté 30 meses Leche Cruda Rueda



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



NUEVO

Francia
Comté 36 Meses 1/4 Rueda



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



Francia
Comté 30 meses Leche Cruda 1/8



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3325	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>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.

COMTÉ - FRANCIA



Francia
Comté 24 meses Leche Cruda Rueda



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



Francia
Comté 18 meses Leche Cruda Rueda



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

Francia
Comté 18 meses Leche Cruda 1/32



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4999	1,1 Kg	8	RIVOIRE-JACQUEMIN	>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.



Francia
Comté 24 meses Leche Cruda 1/8



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3326	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>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.



Francia
Comté 18 meses Leche Cruda 1/8



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3328	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>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.



TRADICIÓN



Francia
Comté 10 meses
Leche Cruda 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3329	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>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.



Francia
Comté Barra
6 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4977	2,2 Kg	4	RIVOIRE-JACQUEMIN	>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.



Francia
Comté 12 meses
Leche Cruda 1/16

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3367	2,5 Kg	4	MONTAGNON	45
3795	2,5 Kg	1	MONTAGNON	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, aromático y afrutado.



Francia
Comté 4 meses
Leche Cruda
Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3165	150 gr	20	ERMITAGE	>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, aromático y afrutado.

COMTÉ - FRANCIA



Francia
Comté 9 meses
Leche Cruda
Porción

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



Francia
Comté 12 meses
Leche cruda 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2084	5 Kg	2	MONTS & TERROIRS	>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.



Francia
Comté 18-24 meses
Leche cruda 1/4

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



Francia
Comté 18-24 meses
Leche cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2532	42 Kg	1	MONTS & TERROIRS	>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.

Pecorino

El gran queso de oveja italiano.

Su nombre viene de la palabra "pecora" que en italiano significa oveja. Hay gran variedad de Pecorinos DOP y se clasifican según la región, raza ovina y método de elaboración.

Cambian los sabores de los Pecorinos según sean Toscanos, Sardos, Romanos, etc



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
711	2 Kg	2	IL FORTETO	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
713	2 Kg	2	IL FORTETO	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
724	2 Kg	2	IL FORTETO	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4453	140 gr	12	BUSTI	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4695	4 Kg	1	CAO FORMAGGI	46

Queso DOP rústico con un toque ahumado. Tiene el punto de sal justo para potenciar el sabor. Su corteza es muy llamativa ya que se lava con aceite de oliva.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4699	2,5 Kg	2	BUSTI	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3808	2,4 Kg	2	BUSTI	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.



TRADICIÓN



Italia
Pecorino Sardo Gran Cao
9 meses 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4694	3,8 Kg	4	CAO FORMAGGI	50

Toda la complejidad de un queso de oveja con toques especiados y vegetales. Es el queso más antiguo de Cerdeña y tiene unos aromas muy característicos de la zona.



Italia
Pecorino Sardo al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4693	3 Kg	4	CAO FORMAGGI	54

Combinación perfecta entre el carácter del queso de oveja madurado y la trufa negra. Perfecto para rallar, cortar a virutas romper en piedritas, etc. Es un queso de la isla de Sardenya que aporta una tipicidad única al queso.



Italia
Pecorino al Tartufo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
720	2 Kg	2	IL FORTETO	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.



Italia
Pecorino Moliterno al Tartufo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5014	5,2 Kg	2	CENTRAL	50,9

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretrejido 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. Maduración de 3 meses.

PECORINO - ITALIA



Italia
Pecorino Moliterno 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5015	2,7 Kg	4	CENTRAL	57

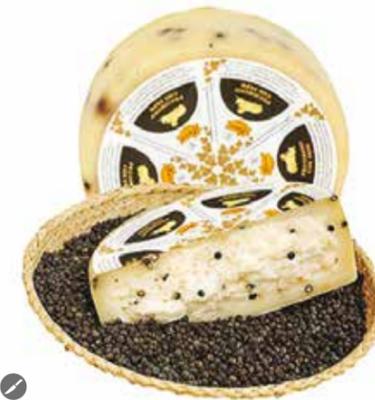
Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretrejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. A diferencia de otros quesos, la trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras de primera calidad.



Italia
Monteterno al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5074	5,2 Kg	2	MURGIA	50
5165	3 Kg	4		50

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretrejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. Perfecto para rallar, cortar a virutas romper en piedritas, etc.



Italia
Pecorino Pimienta 3 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3742	2 Kg	2	IL FORTETO	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.



Italia
Pecorino al Peperoncino Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4431	2 Kg	2	IL FORTETO	52

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.

Especialidades Italianas



NUEVO ❄️



Italia

Burrata Fumigata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5351	100 gr	10	MURGELLA	68

Esta Burrata de Murgella se procesa manualmente, primero creando una bolsa de pasta hilada que luego se llena con un relleno cremoso hecho con mozzarella y crema. Tiene una superficie lisa y un color blanquecino. El toque ahumado le da al exterior de la burratina un sabor decisivo, en contraste con el corazón dulce y cremoso.

NUEVO ❄️



Italia

Azul Blu'61 Luxury

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5266	150 gr	12	LA CASEARIA CARPENEDO	>45

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.



Italia

Azul Blu '61 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
723	2,3 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	52

Queso elaborado en Camalò de Povegliano, Treviso, Italia, desde principios del 1900. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, de pasta blanda y húmeda tendiendo a cremificarse a medida que envejece. Requiere un período de maduración mínimo de 3 meses.



Italia

Blugins Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4890	2,5 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	53

Queso azul innovador elaborado con leche de vaca y madurado en ginebra Roby Martons. La dulzura y la cremosidad del queso se notan con un toque de frescura balsámica de la ginebra.



Italia

Briscola BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4772	2,5 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	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.



Italia

Basajo Oveja Leche Cruda 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3636	1,2 Kg	2	LA CASEARIA CARPENEDO	60,9

Queso fabricado con leche cruda de oveja con un período 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.



Italia

Azul Dolomitico Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4559	2,5 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	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.



TRADICIÓN



Italia

Vento d'Estate Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4291	2,3 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	53,5

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.



Italia

Gorgonzola al Cucciaio Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4771	6 Kg	1	ARRIGONI	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.

Italia

Lucifero 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4888	3 Kg	2	ARRIGONI	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.



Italia

Taleggio

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5339	2,2 Kg	1	ARRIGONI	>48

El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Su sabor es lácteo y suave. Tiene una textura que evoluciona ligeramente con el tiempo, ganando cremosidad.



Italia

Rossini Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4689	2 Kg	1	ARRIGONI	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.



ESPECIALIDADES ITALIANAS

piave



Italia

Salva Cremasco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4746	3,5 Kg	1	ARRIGONI	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.



Italia

Piave 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3111	1,5 Kg	2	AGRIFORM	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.



Italia

Piave Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
816	6 Kg	1	AGRIFORM	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.



Italia

Piave 12 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4769	200 gr	10	AGRIFORM	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.

TRADICIÓN



Tavoliere Rueda y 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3634	12 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	50
4884	3 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	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.



Gorgonzola Gran Reserva al Cucciaio 1/8 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4608	1,5 Kg	2	GRAN RISERVA LEONARD	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.



Gorgonzola Gran Reserva al Cucciaio 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4457	6 Kg	1	GRAN RISERVA LEONARD	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.



Gorgonzola 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3667	6 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	>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.

ESPECIALIDADES ITALIANAS



Panna Cotta con Caramelo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
2412	200 gr	6	GILDO RACHELLI

Panna Cotta elaborada siguiendo la receta tradicional italiana, servido con una rica salsa de caramelo. De textura suave y compacta. En formato individual (100g x 2).



Profiteroles

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
2407	160 gr	6	GILDO RACHELLI

Profiteroles elaborados con la masa pastelera tradicional, rellenos de crema y cubiertos de una salsa de chocolate deliciosa. En formato individual (80Gx2).



Tiramisú

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
2406	160 gr	6	GILDO RACHELLI

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café express, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao. En formato individual (80Gx2).



Tiramisú

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
2414	500 gr	4	GILDO RACHELLI

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café express, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao.

Beemster, el único DOP Holandés



Holanda
Gouda Beemster
10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4082	11,4 Kg	1	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 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. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



Holanda
Gouda Beemster
10 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4084	250 gr	12	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 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. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



Holanda
Gouda Beemster
10 meses
1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4083	2,9 Kg	4	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 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. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



Holanda
Gouda Beemster
Clásico 18 meses
Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3255	10,5 Kg	1	BEEMSTER	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.



Holanda
Gouda Beemster
Clásico 18 meses
1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4078	2,6 Kg	4	BEEMSTER	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.



Holanda
Gouda Beemster
Clásico 18 meses
Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4079	250 gr	12	BEEMSTER	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.



Holanda
Gouda Beemster
Añejo 26 meses
Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3256	10 Kg	1	BEEMSTER	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.



Holanda
Gouda Beemster
Añejo 26 meses
1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4080	2,5 Kg	4	BEEMSTER	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.

Holanda
Gouda Beemster
Añejo 26 meses
Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4081	250 gr	12	BEEMSTER	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.





 Holanda
Gouda Beemster Royal Grand Cru 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4593	12 Kg	1	BEEMSTER	51

El queso Beemster Grand Cru, 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.



 Holanda
Gouda Beemster Royal Grand Cru 12 meses 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4594	3 Kg	4	BEEMSTER	51

El queso Beemster Grand Cru, 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.



 Holanda
Gouda Beemster Royal Grand Cru 12 meses Rueda Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4596	250 gr	12	BEEMSTER	51

El queso Beemster Grand Cru, 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.



 Holanda
Gouda Beemster Cabra Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4634	10 Kg	1	BEEMSTER	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.

 Holanda
Gouda Beemster Cabra 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4927	2,5 Kg	4	BEEMSTER	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.



Brugge Vieux
El gran clásico
de la antigua ciudad belga



 Bélgica
Brugge Viejo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4148	11 Kg	1	BRUGGE	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.



 Bélgica
Brugge Viejo Rueda 1/4

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4221	3 Kg	2	BRUGGE	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.

 Bélgica
Brugge Viejo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4990	200 gr	12	BRUGGE	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.





Bélgica

Brugge Cerveza Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2662	3,5 Kg	1	BRUGGE	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.



Bélgica

Brugge Fleuron Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2664	2 Kg	1	BRUGGE	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.



Bélgica

Brugge Mostaza Pan Apero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2663	2,8 Kg	1	BRUGGE	48

Queso de pasta semidura 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.

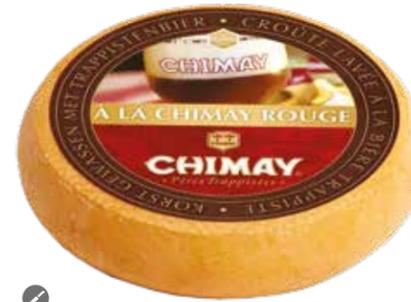


Bélgica

Chimay Viejo 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2881	3,3 Kg	1	CHIMAY	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.



Bélgica

Chimay a la Cerveza Roja Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2882	2 Kg	1	CHIMAY	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.



Lituania

Dziugas Gourmet 36 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3989	4,4 Kg	1	DZIUGAS	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

Glockner-Taler BIO 10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4653	6,5 Kg	1	BIO BERGKASSE	55

Queso ecológico y sin lactosa. Tiene un sabor generoso, afrutado intenso sin llegar a picar. Es un queso de los Alpes Austríacos, producido en alta montaña. Su textura es fina y lisa con una cremosidad muy agradable.



Holanda

Jersey Schorren BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4436	8 Kg	1	DE JERSEY HOEVE	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.



Lituania

Dziugas 12 meses Rueda y Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1092	4,5 Kg	1	DZIUGAS	40
4203	180 gr	12	DZIUGAS	40

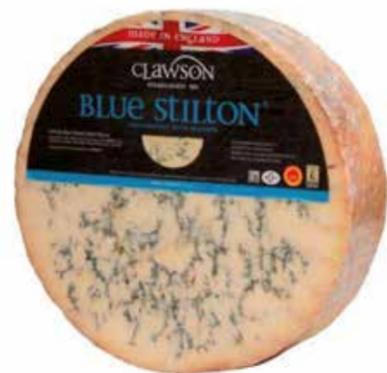
Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo ó hacer lascas.

Blue, Stilton Selección

El Rey de los quesos Ingleses.

Tradicionalmente el Blue Stilton se sirve en Navidad.

Se hace un agujero en el centro del queso y cada día se vierte una cuchara de oporto durante una semana. De esta manera, cuando llegan las fiestas, está perfecto para degustarlo en familia.



Inglaterra
Blue Stilton
Porción



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3734	12 Kg	2	CLAWSON	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.



Inglaterra
Blue Stilton
Porción



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4750	125 gr	12	CLAWSON	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.



Inglaterra
Blue Stilton Jar



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4556	100 gr	6	CLAWSON	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.



Inglaterra
Blue Stilton
1/2 Rueda



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4031	4 Kg	2	THOMAS HOE	>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.

Inglaterra
Blue Stilton 1/4



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3461	2 Kg	2	CLAWSON	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.



Inglaterra
Blue Stilton Rueda



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3296	8 Kg	1	THOMAS HOE	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.



Inglaterra
Shropshire Blue 1/2 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4033	4 Kg	2	ROPWELL BISHOP CREAMERY	>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.



Leicestershire

La atractiva tonalidad naranja del Leicestershire cumple perfectamente su misión: hacerse ver en el punto de venta. Antiguamente, los fabricantes ingleses añadían a la leche extractos de zanahoria o calabaza para conseguir el color naranja y diferenciarse, en los mercados, de los quesos habituales blancos! Actualmente se utiliza el achiote, un pigmento natural, que proviene de la semilla del arbusto del achiote de América Central.



Inglaterra

Leicestershire 6 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3200	3,6 Kg	1	CLAWSON	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.



Inglaterra

Leicestershire Curado 6 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4753	150 gr	12	THOMAS HOE STEVENSON	52,1

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.



Inglaterra

Leicester Rojo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4946	200 gr	12	WYKE FARMS	48

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.



Inglaterra

Cheddar Blanco 9 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3616	200 gr	12	WYKE FARMS	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.



Inglaterra

Cheddar Blanco 13 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3615	200 gr	12	WYKE FARMS	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.



Inglaterra

Cheddar Blanco 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3614	200 gr	12	WYKE FARMS	48

Queso cheddar inglés elaborado en 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.



Inglaterra

Cheddar Fermier 18 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3201	1,8 Kg	6	FORD FARM	>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.



Suiza
Vacherin Mont d'Or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3832	300 gr	10	VACHERIN MONT D'OR	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 y por esa razón se sirve como salsa para untar.

Suiza
Fribourgeois Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1140	6 Kg	1	VACHERIN FRIBOURGEOIS	48

Queso tradicional suizo DOP de pasta semidura, 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.

Suiza
Appenzeller Extra 6 meses Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1136	6 Kg	1	SWITZERLAND	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.

Suiza
Appenzeller Refinée 9 meses Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4944	6,5 Kg	1	SWITZERLAND	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.



Suiza
Gruyère Suizo 15 meses Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1822	33 Kg	1	LE GRUYÈRE	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.

Suiza
Appenzeller Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1130	6 Kg	1	SWITZERLAND	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.

Suiza
Tête de Moine Gold 4 meses Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2092	800 gr	4	FROMAGE DE BELLELAY	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.

Suiza
Tête de Moine Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1132	800 gr	4	ROMAGE DE BELLELAY	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".



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4200	400 gr	6	ROMAGE DE BELLELAY	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".



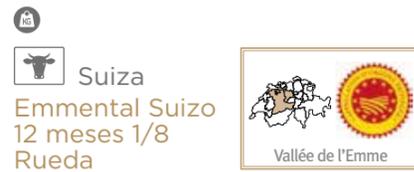
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1139	2 Kg	1	ROMAGE DE BELLELAY	51

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.



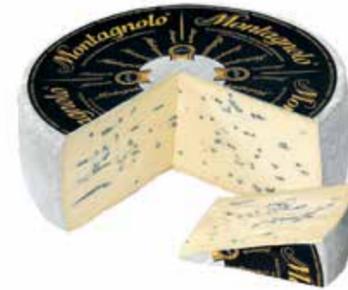
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3131	100 gr	6	ROMAGE DE BELLELAY	51-54

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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5001	11 Kg	1	EMMENTALER	45

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color amarillento. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Tiene una maduración de 1 año.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3208	2 Kg	1	CHAMPIGNON	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
628	150 gr	8	CHAMPIGNON	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
620	2,2 Kg	3	CHAMPIGNON	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.



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5018	2,2 Kg	2	CHAMPIGNON	70

Queso cremoso de la marca Chamignon con trocitos de setas en su interior. Su textura es cremosa y su sabor es suave. Los trocitos de setas le dan el toque a bosque al queso y aumentan su sabor. Un queso original y delicioso que gustará a todos.

SABORES Y AROMAS





NUEVO ❄️



Francia

Camembert Petit Whisky

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5291	150 gr	6	GILLOT	45

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y refinado con Whisky. Un sabor diferente y excepcional para degustar con un trozo de pan o tostada. La textura suave del camembert que resalta el sabor del Whisky que lleva el queso, hace de este producto, una delicia para el paladar.

NUEVO ❄️



Francia

Le P'tit Baechler Jalapeño Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5273	3,5 Kg	2	FROMAGES BAECHLER	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.

NUEVO ❄️



Inglaterra

Cheddar Chili y Tequila

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5295	200 gr	6	CHESHIRE CHEESE	48

El mejor queso Cheddar maduro, esta vez mezclado con chile jalapeño verde picante, un toque de lima y un poco de tequila. Espectacular sabor para sorprender a los tuyos.

NUEVO ❄️



Inglaterra

Cheddar Cebolla y Vino Rioja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5294	200 gr	6	CHESHIRE CHEESE	51

El sabroso queso cheddar extra maduro se ha mezclado con el mejor vino tinto español, Rioja, y con cebollas caramelizadas. Una mezcla impresionante, digna de degustar!

NUEVO ❄️



Inglaterra

Cheddar Whiskey y Jengibre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5298	200 gr	6	CHESHIRE CHEESE	>48

Queso cheddar extra maduro mezclado con verdadero whiskey irlandés y con una ginebra de gran calidad. Un sabor potente pero equilibrado para sorprender a tus invitados.

NUEVO ❄️



Inglaterra

Cheshire Ginebra y Limón

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5297	200 gr	6	CHESHIRE CHEESE	54

¡Te traemos otra primicia mundial con este increíble queso! Un equilibrio magistral del queso Cheddar con Ginebra y Limones. Un queso totalmente único con un sabor ácido y fresco.

NUEVO ❄️



Inglaterra

Cheddar Black Bob Extra Mature

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5292	200 gr	6	CHESHIRE CHEESE	48

Un queso cheddar maduro, de textura compacta y de sabor cremoso y suave. Totalmente equilibrado, gustará a todos.

NUEVO ❄️



Inglaterra

Cheshire Pimienta y Ajo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5296	200 gr	6	CHESHIRE CHEESE	54,5

El tradicional queso Cheddar, esta vez, mezclado con ajo y pimienta negra molida. Lleva una capa de cera blanca. Su sabor es potente y cremoso, con el toque picante de la pimienta y el ajo.





NUEVO ❄️



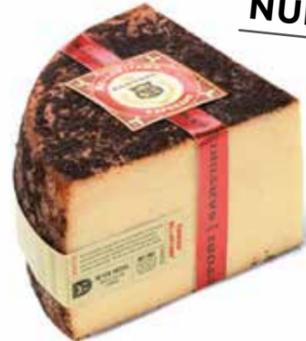
Irlanda

Cheddar Irish Porter Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5254	200 gr	12	CAHILL'S FARM	>48

Sabor equilibrado del cheddar con el toque de malta y caramelo que aporta la cerveza. Su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen whisky irlandés.

NUEVO ❄️



EE.UU

Bellavitano Espresso 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5283	2,4 Kg	4	BELLAVITANO	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.

NUEVO ❄️



Irlanda

Cheddar Crema Licor Irish 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5255	1,1 Kg	2	CAHILL'S FARM	>48

Mezcla de queso cheddar blanco con Irish Cream Liqueur para crear un sabor único. Este queso tiene un sabor cremoso e indulgente. Su textura es suave y compacta.

NUEVO ❄️



Inglaterra
Stilton Blanco
Dátiles Naranja



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5305	1 Kg	2	CLAWSON	>48

El White Stilton DOP es una variedad joven del Stilton, sin moho azul. Suave, cremoso y desmenuzable. Tiene un toque dulce provocada por los trocitos de dátiles y de naranja. Su textura es semi-tierna y su sabor muy fresco.

NUEVO ❄️



Holanda

Gouda Villa Nutmix Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5253	5 Kg	1	VILLA NUTMIX	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.

NUEVO ❄️



Holanda

Gouda Guacamole Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5299	4,5 Kg	1	AMANTI	50-60

Queso cheddar 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.

NUEVO ❄️



Holanda

Gouda Guacamole 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5300	1,25 Kg	4	AMANTI	50-60

Queso cheddar 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.

NUEVO ❄️



Holanda

Gouda Tabasco Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5301	4,5 Kg	1	JACKS CHEESE	50-60

Queso cheddar mezclado con una potente salsa Tabasco que aumenta el sabor de este gran queso. Un sabor original y divertido para dar un toque diferente a tus platos.

Holanda

Gouda Tabasco 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5302	1,3 Kg	4	JACKS CHEESE	50-60

Queso cheddar mezclado con una potente salsa Tabasco que aumenta el sabor de este gran queso. Un sabor original y divertido para dar un toque diferente a tus platos.

NUEVO ❄️



NOVEDADES SABORES Y AROMAS

NUEVO ❄️



🇪🇸 España

Queso de Oveja con Trufa Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5115	3 Kg	2	DON JUAN	56,1

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con una curación mínima de 45 días. Se le añade trufa en su interior formando vetas de este sabor tan intenso y exquisito. Una delicia para los sentidos.

NUEVO ❄️



🇪🇸 España

Queso de Oveja con Trufa 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5116	1,5 Kg	4	DON JUAN	56,1

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con una curación mínima de 45 días. Se le añade trufa en su interior formando vetas de este sabor tan intenso y exquisito. Una delicia para los sentidos.

NUEVO ❄️



🇪🇸 España

Queso de Oveja Mediterráneo Rueda y 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5121	3 Kg	2	DON JUAN	55,9
5122	1,5 Kg	4	DON JUAN	55,9

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja y una mezcla de hierbas (tomillo y orégano). Tiene una curación mínima de 105 días. Su sabor es auténtico mediterráneo, fresco. La mezcla de hierbas le aporta su toque diferencial.

NUEVO ❄️



🇪🇸 España

Queso de Oveja con Pedro Ximenez Rueda y 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5118	3 Kg	2	DON JUAN	55,5
5119	1,5 Kg	2	DON JUAN	55,5

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada con una curación mínima de 180 días. Se le añade vino Pedro Ximenez en su elaboración, lo que le aporta este sabor dulce del vino y potencia el sabor del queso.

SABORES Y AROMAS



🇳🇱 Holanda

Gouda Nueces Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4898	200 gr	10	BASIRON	>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.



🇳🇱 Holanda

Gouda Pesto Verde Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4896	200 gr	10	BASIRON	>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.



🇳🇱 Holanda

Gouda Trufa Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4897	200 gr	10	BASIRON	>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.



🇳🇱 Holanda

Gouda Wasabi Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4899	200 gr	10	BASIRON	>50

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.



🇳🇱 Holanda

Gouda Pesto Rojo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4895	200 gr	10	BASIRON	>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.



Holanda

Gouda Negro Limón Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4681	4,5 Kg	1	BASIRON	>50

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.



Holanda

Gouda Nueces Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2847	4,5 Kg	1	BASIRON	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.

Holanda

Gouda Pesto Verde Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2831	1,1 Kg	4	BASIRON	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.



Holanda

Gouda Beicon Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3719	4,5 Kg	1	BASIRON	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.



Holanda

Gouda Pesto Verde Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2834	4,5 Kg	1	BASIRON	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.



Holanda

Gouda Pesto Rosso Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2849	4,5 Kg	1	BASIRON	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.



Holanda

Gouda Mostaza Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3744	4,5 Kg	1	BASIRON	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.

Holanda

Gouda Wasabi Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2848	4,5 Kg	1	BASIRON	50

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.



Holanda

Gouda Pesto Rosso Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4005	1,1 Kg	4	BASIRON	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.



Holanda

Gouda Tricolore Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4004	4,5 Kg	1	BASIRON	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!



Holanda
Gouda Azul

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3257	4 Kg	1	BLEU DE GRAVEN	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.



Holanda
Gouda Azul

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3618	3,5 Kg	1	HOMMAGE	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.

Holanda
Gouda Villa Fumé Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4648	5 Kg	1	VILLA FUMÉ	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.



Holanda
Gouda Cabra Fenugreco Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4649	5 Kg	1	GEITENSTEE	48

Tiene un sabor dulzón a cabra muy agradable. Difunde unos aromas delicados a nueces y curry. Es un Gouda Fermier de leche termizada.



Holanda
Gouda Villa Nutmix Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5253	5 Kg	1	VILLA NUTMIX	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.



Holanda
Gouda Villa Bleu Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4018	5 Kg	1	VILLA BLEU	52

Villa Bleu es un queso artesano con tomillo y romero. Se elabora con leche de vaca pasteurizada. Lo que hace este queso tan especial es su gusto particular y su color verde. Tiene una maduración aproximada de 8 semanas. Ideal para tabla de quesos.



Holanda
Gouda Villa Segreto Fermier Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4455	5 Kg	1	VILLASEGRETO	50

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.



Holanda
Rulo de Cabra con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
495	1 Kg	1	DE JONG	50

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



Holanda
Rulo de Cabra con Miel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1823	1 Kg	1	DE JONG	>50

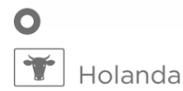
Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Con sabor a miel, se consigue una conocida y apreciada combinación de sabores.



Gouda Cabra Romero Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4213	120 gr	12	WYNGAARD	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 a la Pimienta Negra Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4211	150 gr	12	WYNGAARD	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.



Gouda Mostaza y Eneldo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4214	150 gr	12	WYNGAARD	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 Jengibre Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4246	150 gr	12	WYNGAARD	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!



Brie Duo con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
381	1,3 Kg	2	RENARD GILLARD	62

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



Brie con Mostaza de Meaux

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2898	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	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 Licor de Naranja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2900	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	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 baña con Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Saint Julien Nueces 1/2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2807	1 Kg	2	SAINT JULIEN	57

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces. Formato de media luna. Procedente de l'Île-de-France.



Francia

Saint Julien Nueces Rulo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2808	1,2 Kg	2	SAINT JULIEN	56,5

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces. Formato rulo. Procede de l'Île-de-France.



Francia

Crok Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4685	150 gr	10	SAINT JULIEN	58

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces para una presentación perfecta. Procedente de l'Île-de-France.



Francia

Saint Julien Nueces Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3052	2 Kg	1	SAINT JULIEN	56

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Procedente de l'Île-de-France.



Inglaterra

Wensleydale Chocolate Naranja 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4035	1,5 Kg	2	ILCHESTER	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



Inglaterra

Wensleydale Arándanos 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2483	1,5 Kg	2	ILCHESTER	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.



Inglaterra

Wensleydale Arándanos Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
925	150 gr	12	ILCHESTER	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.



Inglaterra

Wensleydale Mango Naranja 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2484	1,5 Kg	2	ILCHESTER	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.



Inglaterra

Wensleydale Mango Naranja Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
928	150 gr	12	ILCHESTER	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.

SABORES Y AROMAS



🇬🇧 Inglaterra

Wensleydale Albaricoque
Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5145	150 gr	12	ILCHESTER	36,9

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a dulce e incorpora trocitos de albaricoque en su interior. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



🇬🇧 Inglaterra

Wensleydale Albaricoque
1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5010	1,2 Kg	2	CLAWSON	41

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a dulce e incorpora trocitos de albaricoque en su interior. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



🇬🇧 Inglaterra

Wensleydale Arándanos Rojos
1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5009	1,2 Kg	2	CLAWSON	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.



🇬🇧 Inglaterra

Wensleydale Arándanos Azules
1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5011	1,2 Kg	2	CLAWSON	49

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a miel e incorpora deliciosos arándanos azules. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.

🇬🇧 Inglaterra

Stilton Blanco Mango y Jengibre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3601	150 gr	12	CLAWSON	39,5

El White Stilton 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 semitierna y con un sabor muy fresco.



SABORES Y AROMAS



🇬🇧 Inglaterra

Cheddar Mexicana 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3345	1,5 Kg	2	ILCHESTER	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.



🇬🇧 Inglaterra

Cheddar Ahumado
Applewood 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
921	1,5 Kg	4	ILCHESTER	53,8

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca y con sabor ahumado. Ideal para preparar pizzas y calzones, patatas horneadas, ensaladas, salsas, etc.



🇮🇪 Irlanda

Cheddar Vodka y Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4742	1,1 Kg	2	CAHILL'S FARM	51

Sabor complejo del cheddar con el toque dulce de los arándanos y el carácter del vodka. Su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen cocktail a base de Vodka.



🇮🇪 Irlanda

Cheddar Whiskey 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4741	1,1 Kg	2	CAHILL'S FARM	51

Sabor equilibrado entre el cheddar y el toque torrefacto que aporta el whiskey. Su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen whiskey irlandés.

🇮🇪 Irlanda

Cheddar Irish Porter 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4740	1,1 Kg	2	CAHILL'S FARM	51

Sabor equilibrado del cheddar con el toque de malta y caramelo que aporta la cerveza. Su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con una buena cerveza negra irlandesa.



SABORES Y AROMAS



Irlanda

Cheddar Crema Licor Irish
1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
5255	1,1 Kg	2	CAHILL'S FARM	>48

Mezcla de queso cheddar blanco con Irish Cream Liqueur para crear un sabor único. Este queso tiene un sabor cremoso e indulgente. Su textura es suave y compacta.



Italia

Pecorino Pimienta 3 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3742	2 Kg	2	IL FORTETO	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.

Dinamarca
Castello Avellana y Ron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
996	1 Kg	1	CASTELLO	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.



Italia

Pecorino al Peperoncino Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4431	2 Kg	2	IL FORTETO	52

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.



Italia

Pecorino con Nueces
Il Noce Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3812	1 Kg	3	BUSTI	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.



Dinamarca

Castello Piña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1000	1 Kg	1	CASTELLO	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.



Dinamarca

Castello Pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
998	1 Kg	1	CASTELLO	69,4

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.

Dinamarca
Castello Cebolleta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
997	1 Kg	1	CASTELLO	69,4

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.

SABORES Y AROMAS



Dinamarca

Castello Piña Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1004	125 g	10	CASTELLO	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.



Dinamarca

Castello Pimienta Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1006	125 gr	10	CASTELLO	69,4

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.



MANTEQUILLAS



NOVEDADES MANTEQUILLAS

NUEVO ❄️



Francia
Mantequilla
Baratte Isigny
sin Sal



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5189	250 gr	20	ISIGNY STE. MERE	82

Mantequilla con DOP, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.

NUEVO ❄️



Francia
Mantequilla
Baratte Isigny
con Sal



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5190	250 gr	20	ISIGNY STE. MERE	82

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.



Irlanda
Mantequilla Kerrygold sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
4916	227 gr	24	KERRYGOLD	>80

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.



Irlanda
Mantequilla Kerrygold con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
4915	227 gr	24	KERRYGOLD	>80

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.

MANTEQUILLAS



Irlanda
Mantequilla Kerrygold sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2240	250 gr	20	KERRYGOLD	>80

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.



Irlanda
Mantequilla Kerrygold con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2241	250 gr	20	KERRYGOLD	>80

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.

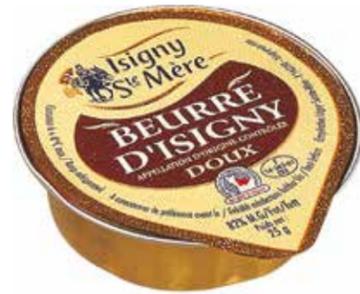
Irlanda
Mantequilla Kerrygold sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
4804	200 gr	20	KERRYGOLD	>80

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.



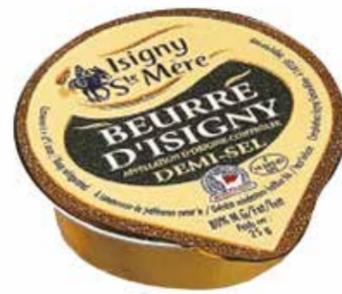
MANTEQUILLAS



Francia
Mantequilla sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2255	25 gr	48	ISIGNY STE. MERE	>80

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.



Francia
Mantequilla con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2254	25 gr	48	ISIGNY STE. MERE	>80

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.



Francia
Mantequilla con Sal Cesta Madera 5Kg

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
3930	5 Kg	1	ISIGNY STE. MERE	80

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.



Francia
Mantequilla en Cesta Salada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2195	250 gr	6	ISIGNY STE. MERE	80

Mantequilla DOP ligeramente salada. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



Francia
Mantequilla en Cesta sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2196	250 gr	6	ISIGNY STE. MERE	82

Mantequilla DOP sin sal. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



Francia
Mantequilla Moulé con sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
3956	250 gr	20	PAYSAN BRETON	>80

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave con un toque de sal, para los amantes de la buena mantequilla.



Francia
Mantequilla BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
4709	200 gr	10	ISIGNY STE. MERE	82

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 iodo, vitamina A y carotenoides. Se distingue por su cremosidad natural.



Francia
Mantequilla Moulé sin sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
3955	250 gr	20	PAYSAN BRETON	>80

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave y textura cremosa, es perfecta para los amantes de la buena mantequilla.

DULCES DE FRUTA



DULCES DE FRUTA



Francia

Dulce de cerezas, chocolate y pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3869	1,3 Kg	1	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 ...

Maridaje con quesos tipo Tomme des Pyrenees, de Saboya, Cantal ...

Un dulce de frutas con mucha fortaleza, que combina con quesos tipo Tomme des Pyrenees, Tomme de Savoya, Cantal, etc. Quesos de pasta semi dura que realzan los sabores del chocolate y las cerezas para dar un resultado que despertará el paladar.



Francia

Dulce de frambuesas con hierbas y tomillo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3867	1,3 Kg	1	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.

Maridaje con quesos de cabra, queso semiseco ...

Un dulce de frutas fresco y aromático que combina perfectamente con quesos tipo semisecos y quesos de cabra. El sabor dulce de la frambuesa se une con los aromas caprinos del queso de cabra para dar una mezcla de sabores que despertará los sentidos.



Francia

Dulce de higos y nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3868	1,3 Kg	1	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 ...

Maridaje con quesos con vetas tipo Roquefort, Fourme d'Ambert ...

Un dulce de frutas fresco y con consistencia que combina perfectamente con quesos tipo Roquefort o Fourme d'Ambert. El sabor dulce del higo se une con la consistencia de un queso azul creando una combinación de sabores explosiva.



DULCES DE FRUTA



Francia

Dulce de melocotón con vino y arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3871	1,3 Kg	1	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 ...

Maridaje con queso tipo Emmental y con quesos de corteza lavada tipo Epoisses, Livarot, etc.

Este dulce de frutas de melocotón con vino y arándanos combina con quesos tipo Emmental y con quesos de corteza lavada tipo Epoisses, Livarot, etc. El protagonista es el dulce de frutas pero gana cuerpo con el sabor del queso y potencia su textura y su aroma.



Francia

Dulce de pera con vino y comino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3872	1,3 Kg	1	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 ...

Maridaje con quesos de corteza lavada blandos: Munster, Langres

Este dulce de frutas combina perfectamente con quesos de pasta blanda y corteza lavada tipo Munster, Langres, etc. La textura blanda del queso gana cuerpo con el sabor y la textura del dulce de frutas y su combinación sorprende a todos los paladares.



PATÉS NAVIDEÑOS





NUEVO ❄️

Bélgica
Paté de Jabalí

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5307	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	25

Paté de origen Belga, elaborado con jabalí. Textura unttable. Producto artesanal de calidad superior. Sabor potente y equilibrado. Ideal como entrante acompañado de ensalada o con pan como aperitivo.



NUEVO ❄️

Bélgica
Paté de Liebre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5308	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	24

Paté de origen Belga, elaborado con liebre. Textura unttable. Producto artesanal de calidad superior. Sabor con carácter. Ideal como entrante acompañado de ensalada o con pan como aperitivo.



NUEVO ❄️

Bélgica
Paté verde Espinacas
Guisantes Menta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5313	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	21

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 ❄️

Bélgica
Paté Verduras Mango
Calabaza Curry

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5310	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	23

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. Ideal para comer con pan como acompañamiento de ensaladas, para condimentar platos principales o bien untado sobre unas tostadas como tentempié.



NUEVO ❄️

Bélgica
Paté de Ciervo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5306	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	26

Paté de origen Belga, elaborado con ciervo. Textura unttable. Sabor suave y especiado. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para comer como entrante acompañado de una ensalada, o bien untado sobre una tostada como aperitivo.



NUEVO ❄️

Bélgica
Paté de Faisán

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5309	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	24

Paté de origen Belga, elaborado con faisán. Textura unttable. Producto artesanal de calidad superior. Sabor equilibrado y untuoso. Ideal como entrante acompañado de ensalada o con pan como aperitivo.



NUEVO ❄️

Bélgica
Paté verde Remolacha
Manzana Pasas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5312	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	21

Paté vegano de origen Belga, elaborado con mango, calabaza y curry. Textura cremosa y de sabor dulce y suave. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para comer con pan como acompañamiento de ensaladas, para condimentar platos principales o bien untado sobre unas tostadas como tentempié.



NUEVO ❄️

Bélgica
Paté Verduras Pimiento
Tomate Feta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5311	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	25,6

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 como tentempié.





Bélgica
Paté Crema Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5062	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	31,8

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.



Bélgica
Paté del Chef

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5063	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	28,6

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Ideal para degustarlo con tostadas o pan de campaña.



Bélgica
Paté a la Griega

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5064	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,1

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.



Bélgica
Paté Campaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
5065	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	30

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.

Bélgica
Paté de Trufa y Castaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
4766	1,8 Kg	1	DE BEAUVOORDER	25,9

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco, trufa negra y castañas. Un sabor equilibrado y una textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Formato en terrina de cerámica y con guarnición por encima.



Bélgica
Paté Peras al Vino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2598	1,8 Kg	1	DE BEAUVOORDER	21,7

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.



Bélgica
Paté a la Pimienta Verde

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2597	1,7 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

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.



Bélgica
Paté Crema Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2606	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	26,3

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.



Bélgica
Paté Peras al Vino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2604	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	21,7

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.

Bélgica
Pave Royal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2603	1,6 Kg	2	DE BEAUVOORDER	10,85

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...).





Bélgica
Mousse de Pato a la Nuez Moscada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2802	1,5 Kg	1	DE BEAUVOORDER	10,85

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.



Bélgica
Paté Crema

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2610	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

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 cebolla o de arándanos. Formato terrina Wok metálic.



Bélgica
Paté Crema Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2611	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

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 metálica.



Bélgica
Paté con Peras

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2612	3 Kg	1	DE BEAUVOORDER	21,7

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 Bowl inox.



Francia
Mousse de Pato con Higos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
4474	1,3 Kg	2	BROCELIANDE	43

Rulo de mousse de pato de gran calidad 100% pato. En su interior encontraremos trocitos de higos que nos darán el toque dulce de contraste. Un sabor suave y exquisito con una textura mousse fácil de cortar



Francia
Mousse de Pato Neutro

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2330	1,5 Kg	2	BROCELIANDE	44,5

Rulo de mousse de pato de gran calidad 100% pato. Un sabor suave y exquisito con una textura mousse fácil de cortar.



Francia
Mousse de Pato al Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
52	1,5 Kg	2	MADRANGE	36

Receta nueva, más cremosa, con un 25% de hígado de pato. Sabor Oporto.



Francia
Mousse Oca Sauternes

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
51	1,5 Kg	2	MADRANGE	33

Receta irresistible con un 23% de hígado de oca. Ideal para servir en fiestas.



Francia
Le Florin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
61	1 Kg	2	MADRANGE	43

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.



Francia
Le Florin Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
62	1 Kg	2	MADRANGE	43

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Ligero sabor entrelazado entre el Oporto y el Armagnac. Presentación de producto muy atractiva, papel aluminio dorado y envasado al vacío. Corte fácil, textura suave.

Siempre en contacto

Recuerda que estamos más cerca que nunca a través de nuestra página web. Actual, moderna, con contenidos de interés, una excelente navegación y buena visibilidad en todos los dispositivos.

Novedades en nuestra página web



Consulta toda la información de productos, novedades, nuevas recetas y, no dejes de visitar, nuestra sección para profesionales donde a través de interesantes videos te ofrecemos consejos y utilidades, para fomentar y mejorar la actividad de tu punto de venta.

En nuestra web encontrarás originales y exquisitas recetas para compartir con tus clientes; historias singulares sobre la elaboración y el origen de algunas especialidades y nuestra sección de publicaciones, donde podrás conocer a la perfección todo lo que hay detrás de las variedades queseras más reconocidas de Europa.



¡Recuerda!

En el área privada para clientes, podrás gestionar y personalizar tu cuenta, teniendo acceso a tus pedidos, facturas, tarifas, promociones... ¡todo aquello que puedas necesitar!

Y ahora... ¡síguenos en Instagram!



www.iberconseil.es

Y ahora ...mucho más cerca de ti...síguenos en Instagram y en You Tube Nuevas maneras de estar conectados y de compartir nuestra pasión común. Síguenos en nuestro perfil y descubre todas las curiosidades del mundo del queso. Y en You tube, disfruta de una extensa colección de videos sobre el corte profesional, recetas, trucos ... y mil consejos!

Si deseas más información, puedes contactar con nosotros a través de:

934 146 408

marketing@iberconseil.es



NOTAS



NOTAS







iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

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