Quesería Tierras Altas

HERRÁEZ HURTADO

QUESERÍA
TIERRAS ALTAS
HERRÁEZ HURTADO

Cremas de queso

DE TIERRAS ALTAS, SORIA

- 100% Leche Fresca
- Quesos Madurados
- 8 Variedades diferentes
- Sin Conservantes, ni Colorantes
- Sin Gluten
- Posibilidad de calentar
- Ideal para salsas, arroz, pasta, etc.
- Con Certificado Tierras Altas

tierras altas
PLAN DE DINAMIZACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO TIERRAS ALTAS (SORIA)

QUESERÍA
TIERRAS ALTAS
HERRÁEZ HURTADO

8 Variedades
DE CREMAS DE QUESO

Elaboramos nuestras Cremas de Queso a partir de quesos madurados consiguiendo así una calidad única. No utilizamos conservantes ni colorantes en su elaboración. No necesitan frío y tienen un año de vida útil. No contienen gluten.

SIN GLUTEN FREE

Nuestros Formatos

DE CREMAS DE QUESO

Presentamos nuestras Cremas de Queso en tres formatos diferentes, entre ellos destaca nuestro envasado en Manga Pastelera.

Somos la única empresa que podemos comercializar las cremas en este formato ya que desde hace 2 años tenemos la patente como modelo de utilidad.

Tarro de Vidrio

FORMATO 200g

Manga Pastelera

FORMATO 500g o 1kg

Manga Pastelera

FORMATO 200g

Quesería Tierras Altas
HERRÁEZ HURTADO

Tarro de Vidrio

FORMATO 200g

QUESERÍA TIERRAS ALTAS
HERRÁEZ HURTADO

Manga Pastelera Hostelería

FORMATO 500g o 1Kg

SIN Lactosa LACTOSE FREE

QUESERÍA TIERRAS ALTAS
HERRÁEZ HURTADO

Manga Pastelera

FORMATO 200g

Raviolis de espinaca y Crema de Queso

CURADO DE OVEJA

Ingredientes

200g de Crema de Queso de Vaca Quesería Tierras Altas
350 g de raviolis rellenos de espinacas
6 Cucharadas de nata
1 Cucharada de mantequilla
1 Cebolla mediana (picada)
Sal y pimienta

Elaboración

Pelar, picar y rehogar la cebolla en un cazo con mantequilla. Cuando comience a dorarse, añadir la nata, salpimentar y dejar que cueza todo el conjunto durante unos segundos.
Incorporar la Crema de Queso de Oveja Quesería Tierras Altas al cazo, mezclar y continuar la cocción hasta que la salsa adquiera un aspecto cremoso.
Cocer los raviolis el tiempo indicado en el envase. Escurrir en un colador y repartir en los platos. Luego, coronar cada ración con la salsa de queso y las nueces.

Solomillo Ibérico y Crema de Queso

DE OVEJA CON TRUFA NEGRA

Ingredientes

2 solomillos de cerdo
400 ml. nata para cocinar
100 ml. coñac o brandy
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta negra recién molida
200g de Crema de Queso de Oveja con Trufa Negra Quesería Tierras Altas.

Elaboración

Salpimentamos y salteamos los solomillos en una sartén con 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva No la cocinamos demasiado ya que continuará su cocción más adelante con la salsa. En la misma sartén donde hemos cocinado la carne, para aprovechar los jugos, añadimos la nata. Cuando esta comience a hervir incorporamos la Crema de Queso de Oveja con Trufa Negra Quesería Tierras Altas y un vasito de coñac o brandy. Cocinamos a fuego medio, sin para de remover durante 3 o 4 minutos. Incorporamos los solomillos y los guisamos durante 10 minutos removiendo de vez en cuando, hasta que la salsa se haya concentrado con todos los jugos y sabores.

Quesería Tierras Altas
Herráez Hurtado

Tarta de Crema de Queso

CURADO DE VACA

Ingredientes

200g de Crema de Queso de Vaca Quesería Tierras Altas
350 g de raviolis rellenos de espinacas
6 Cucharadas de nata
1 Cucharada de mantequilla
1 Cebolla mediana (picada)
Sal y pimienta

Elaboración

Pelar, picar y rehogar la cebolla en un cazo con mantequilla. Cuando comience a dorarse, añadir la nata, salpimentar y dejar que cueza todo el conjunto durante unos segundos.
Incorporar la Crema de Queso de Oveja Quesería Tierras Altas al cazo, mezclar y continuar la cocción hasta que la salsa adquiera un aspecto cremoso.
Cocer los raviolis el tiempo indicado en el envase. Escurrir en un colador y repartir en los platos. Luego, coronar cada ración con la salsa de queso y las nueces.

Ensalada con Crema de Queso

CURADO DE RULO DE CABRA

Ingredientes

200g de Crema de Queso Curado de Rulo de Cabra Quesería Tierras Altas
Lechuga
Rúcula
2 Tomates
1 Pepino
Picatostes de pan
Aceite de Oliva Virgen Extra
Vinagre
Sal

Elaboración

Limpia y prepara la lechuga, rúcula y hortalizas. Trozear el tomate y el pepino.
Colocar la lechuga, rúcula, tomate y pepino en una ensaladera. Aliñar con aceite, vinagre y sal, al gusto. Por último añadir la Crema de Queso Curado de Rulo de Cabra y los picatostes de pan.

Quesería Tierras Altas
Herráez Hurtado

Cremas de Queso

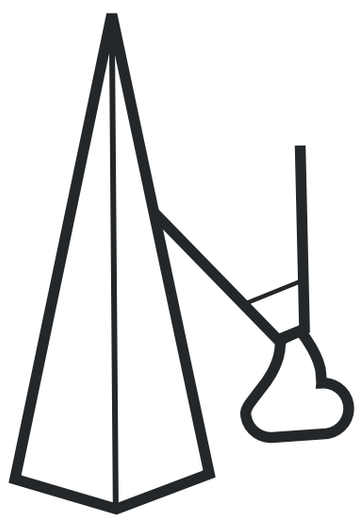
FICHA LOGÍSTICA

QUESERÍA TIERRAS ALTAS
HERRÁEZ HURTADO

Tarro de Vidrio

FORMATO 200g

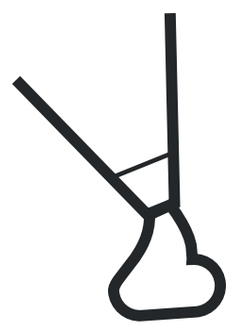
Peso Neto	Uds/Caja	Precio /€
1 x 200g	20	0



Manga Pastelera

FORMATO 200g

Peso Neto	Uds/Caja	Precio /€
1 x 200g	8	0

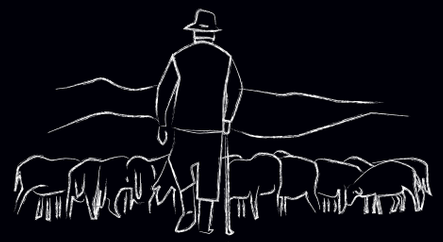


Manga Pastelera Hostelería

FORMATO 200g

Peso Neto	Uds/Caja	Precio /€
1 x 500g	10	0
1 x 1kg	5	0

IHH - Carrera Mediana S/N - Nave 1 42174 San Pedro Manrique (Soria) Tel. (+34) 628 232 163 **ESPAÑA/SPAIN** **queseriatierrasaltas.com**



Quesería Tierras Altas

HERRAEZ HURTADO

IHH - Carrera Mediana S/N - Nave 1
42174 San Pedro Manrique (Soria)
Tel. (+34) 628 232 163 **ESPAÑA/SPAIN**

queseriatierrasaltas.com