

QUESO DE OVEJA ARTESANO

SALETA

Leche Cruda





QUESO TIERNO DE OVEJA

Elaborado con leche pasteurizada de oveja. Color blanco y sabor suave, ideal para los amantes del queso que buscan un sabor mas ligero y un menor aporte de calorías.

Maduración : 0 - 15 días.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 550gr. 1,500kg. 2,600kg.

-3,400kg.

Porciones de 400 gr. y 600gr.

QUESO TIERNO DE OVEJA - BAJO SAL

Elaborado con leche pasteurizada de oveja.

Color blanco y sabor suave bajo en sal.

Maduración : 0 - 15 días.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 550gr.

Porciones de 400 gr. y 550gr.



QUESO SEMICURADO OVEJA

Elaborado con leche cruda de oveja. color marfil y sabor ligero con abundantes matices. Con ojos pequeños e irregulares.

Maduración: 2 - 5 meses.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 1,300 kg. 2,350kg-3,000kg

Porciones de 400 gr. y 550 gr.

QUESO CURADO OVEJA

Elaborado con leche cruda de oveja.
Potente e intenso aroma. Al gusto se perciben
sabrosos gránulos de gran consistencia y una
textura muy cohesionada.

Maduración : 6 - 11 meses.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 1,200 kg. 2,200kg
-2,800kg

Porciones de 400 gr, y 500 gr.



QUESO AÑEJO OVEJA

Elaborado con leche cruda de oveja.
cautivador para los amantes del buen queso, por
su sabor intenso y rotundo, agradable retrogusto
y aroma penetrante.

Maduración mínima de 12 meses.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 1,100 kg. 2,000kg
-2,500kg

Porciones de 380 gr, y 500 gr.



QUESO DE OVEJA CON GUINDILLA

Elaborado con leche cruda de oveja.
sabor suave con un intenso sabor picante,
perfecto para los mas atrevidos.

Maduración: 2 - 5 meses.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 2,400kg y 3,000kg
Porciones de 400 gr, y 500 gr.



QUESO DE OVEJA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Elaborado con leche cruda de oveja.
Con todas las propiedades del queso curado
añadiendo suavidad e intensidad al sabor
aportado por el aceite.

Variedad: Aceite - romero - pimentón

Maduración: 1 - 5 meses.

Presentación:

Formatos cilíndricos de 1,250 kg, 2,250kg y
2,700kg

Porciones de 400 gr, y 550 gr.

**QUESO DE OVEJA CON ACEITE
DE OLIVA VIRGEN Y
PIMENTON**

**QUESO DE OVEJA CON
ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y
ROMERO**

**QUESO DE OVEJA CON
ACEITE DE OLIVA VIRGEN**



Envases:

Tarros de cristal 120 gr - 250 gr.

Tarrina de plástico 500gr.

Bolsa 100 gr. - 200 gr.

CREMAS ARTESANAS DE QUESO DE OVEJA

CREMA DE QUESO CON MIEL

**CREMA DE QUESO CON
PIMENTON**

Elaborado con queso de leche
cruda de oveja.

Crema de queso curado y miel
combinación perfecta de dulce y
salado.

Presentación:

Envases de cristal de 120gr-
250gr.

Elaborado con queso de leche
cruda de oveja.

Crema de queso curado y
pimentón que añade intensidad
al sabor.

Presentación:

Envases de cristal de
120gr.-250gr.

