

**Arroyo del Tamujar.com**  
de Almadén  
el queso de Almadén

Los quesos que elaboramos para ti son únicos y exclusivos, cuidadosamente seleccionados para que en tu mesa disfrutes de un sabor de calidad. Sólo leche cruda 100% oveja, madurado en bodega, artesano y natural.

## Quesería

- Nuestra quesería nació con la intención de hacer quesos 100% naturales, 100% leche cruda de oveja.
- Está situada en Almadén (Ciudad Real), en la confluencia del Parque Natural del Valle de Alcudia y la Comarca Montes Sur.
- Disponemos de ganadería propia que pasta libremente y a su antojo por la finca, alimentándose de los buenos pastos que tenemos en esta zona.
- Gracias a esta alimentación y al estupendo clima nuestras ovejas producen una leche ideal para elaborar nuestros quesos **Arroyo del Tamujar**.
- Son quesos Artesanos, Naturales, únicos y exclusivos (sólo llevan leche cruda 100% oveja, cuajo animal y sal). Sin aditivos. Válidos para celíacos, pues no tienen Gluten.



**Arroyo del Tamujar.com**  
el queso de Almadén

## QUESO SEMICURADO

### Arroyo del Tamujar

Tipo de Leche: Leche Cruda 100% Oveja.

Tiempo de Curación: 60 días en cueva.

Peso: 2,800 Kg. Aprox.

Elaboración: Queso madurado graso. Mínimo 45% MG/ESL. ESL mínimo 60%. Elaborado en Almadén (Ciudad Real) de forma Artesanal. Producción Limitada

Ingredientes: Leche Cruda 100% Oveja, Cuajo Animal y Sal. Corteza natural. Sin Gluten.

Valor energético por 100 g: 444 Kcal (1873 Kjul), Grasas 36 g, Grasas Saturadas 24,5 g, Hidratos de Carbono 8g, Azúcares 0,5 g, Sal 0,5 g, Fibra <0,1g, Proteínas 20,8 g



Arroyo del Tamujar.com  
el queso de Almadén

## QUESO CURADO

### Arroyo del Tamujar

Tipo de Leche: Leche Cruda 100% Oveja

Tiempo de Curación: 90 días en cueva.

Peso: 2,800 Kg. Aprox.

Elaboración: Queso madurado graso. Mínimo 45% MG/ESL. ESL mínimo 60%. Elaborado en Almadén (Ciudad Real) de forma Artesanal. Producción Limitada.

Ingredientes: Leche Cruda 100% Oveja, Cuajo Animal y Sal. Corteza Natural. Sin Gluten

Valor energético por 100 g: : 444 Kcal (1873 Kjul), Grasas 36 g, Grasas Saturadas 24,5 g, Hidratos de Carbono 8g, Azúcares 0,5 g, Sal 0,5 g, Fibra <0,1 g, Proteínas 20,8 g



Arroyo del Tamujar.com  
el queso de Almadén

## QUESO AÑEJO Arroyo del Tamujar

Tipo de Leche: Leche Cruda 100% Oveja

Tiempo de Curación: 400 días en cueva.

Peso: 2,500 Kg. Aprox.

Elaboración: Queso madurado graso. Mínimo 45% MG/ESL. ESL mínimo 60%. Elaborado en Almadén (Ciudad Real) de forma Artesanal. Producción Limitada.

Ingredientes: Leche Cruda 100% Oveja, Cuajo Animal, Sal, Corteza Natural. Sin Gluten.

Valor energético por 100 g : 444 Kcal (1873 KJ), Grasas 36 g, Grasas Saturadas 24,5 g, Hidratos de Carbono 8g, Azúcares 0,5 g, Sal 0,5 g, Fibra <0,1 g, Proteínas 20,8 g



Arroyo del Tamujar.com  
el queso de Almadén

## QUESO EN ACEITE Arroyo del Tamujar

Tipo de Leche: Leche Cruda 100% Oveja

Tiempo de Curación: 90 días en cueva.

Peso: 3,000 Kg. Aprox.

Elaboración: Queso madurado graso. Mínimo 45% MG/ESL. ESL mínimo 60%. Elaborado en Almadén (Ciudad Real) de forma Artesanal. Producción Limitada.

Ingredientes: Leche Cruda 100% Oveja, Cuajo Animal, Sal, Aceite de Oliva Virgen Extra. Corteza Natural. Sin Gluten.

Valor energético por 100 g : 444 Kcal (1873 KJ), Grasas 36 g, Grasas Saturadas 24,5 g, Hidratos de Carbono 8g, Azúcares 0,5 g, Sal 0,5 g, Fibra <0,1 g, Proteínas 20,8 g



Arroyo del Tamujar.com  
el queso de Almadén

sin  
GLUTEN