

CASA WESTFALIA
ALIMENTOS SELECTOS

Navidades Selectas

2024





Disfruta de nuestra selección de productos para una navidad llena de amor, alegría y sabores inolvidables.

Una celebración de sabor y tradición

Este año, mientras el mundo se enfrenta a desafíos y tiempos inciertos, en **Casa Westfalia** hemos decidido responder de la manera que mejor conocemos: creando una experiencia navideña inigualable. Les presentamos nuestro catálogo "Navidades Selectas 2024", un viaje por los sabores más exquisitos de Europa, donde cada producto cuenta una historia de tradición, pasión y maestría. Porque sabemos que, en medio de la incertidumbre, los pequeños placeres se vuelven grandes momentos.

Hemos recorrido los mercados más tradicionales y los elaboradores más innovadores, siempre en busca de joyas gastronómicas que seduzcan hasta el paladar más exigente. Desde los quesos más singulares hasta los foies y patés de los mejores especialistas, cada bocado es una celebración de la artesanía culinaria. Este año, más que nunca, creemos que el verdadero placer no solo está en la exclusividad, sino en la autenticidad y el cariño con el que se elabora cada producto.

Además de los clásicos que ya son sinónimos de Navidad, les invitamos a descubrir novedades que despertarán sus sentidos: charcutería que cuenta historias de países, aperitivos y ensaladas que llevan la sofisticación a la mesa en un abrir y cerrar de ojos, y pescados y caviar que nos recuerdan el encanto del mar. Para los más golosos, nuestros dulces les transportarán a las tradiciones más arraigadas de Europa. Y, por supuesto, no podían faltar nuestros vinos alemanes premiados para elevar cada brindis a un momento inolvidable.

En **Casa Westfalia**, sabemos que, aunque el presente es incierto, la magia de la Navidad sigue viva en cada mesa, en cada encuentro. Este catálogo es nuestra invitación a que, junto a sus seres queridos, disfruten de una Navidad llena de calidez, sabores únicos y experiencias que quedarán en su memoria para siempre. ¡Vamos a encender juntos la magia de la Navidad una vez más!

Con el más cálido espíritu festivo,

Casa Westfalia

Índice


Foie gras y derivados del Pato 07


Charcutería, Galantinas, Rillettes y Patés en Croûte 11


Patés y Mousses 13


Quesos 18


Aperitivos y Entrantes 34


Pescado y Caviar 39


Dulces y Vino 42


Conservas y Aceites 45

CASA

WESTFALIA



ALIMENTOS SELECTOS

Foie Gras y derivados del Pato

REF. 31698 CLOS SAINT SOZY



Foie Gras De Pato entero Mi-Cuit

Foie gras de pato entero mi-cuit, elaborado con hígado de pato cebado y elaborado a partir de uno o varios lóbulos de foie gras entero, utilizando solo los mejores hígados frescos. Cocción lenta que le aporta más sabor. Origen Francia con patos criados en Francia.

Formato: 1 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 32499



Bloc de Foie Gras de Pato Mi-Cuit 50% trozos

En un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Su formato de rulo garantiza la frescura del producto hasta el último corte. En esta presentación se ha eliminado la grasa que recubre el producto, obteniendo así un corte limpio.

Formato: 1 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 32455



Bloc Foie Gras de Pato Mi-Cuit 30 % trozos

Bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. En esta presentación, se ha eliminado la grasa que recubre el producto, obteniendo así un corte neto muy bonito.

Formato: 1 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 31708 CLOS SAINT SOZY



Bloc De Foie Gras de Pato Mi-Cuit 30 % trozos

Bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos con IGP del Sud-Ouest. Envasado en lata.

Formato: 1 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 5 meses

REF. 32819



Bloc Foie Gras de Pato Mi-Cuit

Emulsión suave y cremosa elaborada con trozos de hígado de pato graso criados en semilibertad y alimentados con maíz de primera calidad.

Formato: 1 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 5 meses

REF. 3125



Trésor: Higos Con Foie Gras De Pato Mi Cuit

Delicado bocadito de higo seco (67%) relleno de bloc de foie gras de pato mi-cuit (33%), aromatizado con pimienta de Séchuan. Pieza de 30 g en bandeja de 24 piezas.

Formato: 720 g. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Foie gras y derivados del Pato

REF. 31700



Foie Gras De Pato entero Mi-Cuit

Tarrina de foie gras de pato entero mi-cuit.

Formato: 500 g. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 32423



Foie Gras de Pato entero Mi-Cuit con Higos

Tarrina de foie gras de pato entero mi-cuit con una capa de higos en su interior y perfumado con vino Sauternes. Una delicada y sublime combinación de sabores.

Formato: 500 g. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 32425



Foie Gras de Pato entero Mi-Cuit con Trufa y Coñac Trufado

Tarrina de milhojas de foie gras entero de pato mi -cuit con trufa negra Melanosporum (5,8%) y marinado en coñac trufado (elaborado con trufas frescas). Una tarrina con una presentación sublime para los paladares más gourmands.

Formato: 500g. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 32846



Foie Gras De Pato entero Mi-Cuit

Foie gras de pato entero mi-cuit, elaborado a partir de uno o varios lóbulos de foie gras entero, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

Formato: 60 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 32848



Foie Gras de Pato entero Mi-Cuit con Higos

Foie gras de pato entero mi-cuit, con una capa de mermelada de higos, elaborado utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

Formato: 60 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 32849



Foie Gras De Pato entero Mi-Cuit con Turrón

Foie gras de pato entero mi-cuit, con una capa de turrón blando, elaborado utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

Formato: 60 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 32834

¡Nuevo!



Foie Gras de Pato entero Mi-Cuit con Trufa Negra

Foie gras de pato entero, elaborado con hígado de pato cebado a partir de un lóbulo de foie gras, salpimentado y con láminas de trufa negra (Tuber Melanosporum) en su interior formando capas. **Estuche 2 x 50 g**

Formato: 100 g. Caja 7 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 32835

¡Nuevo!



Bloc de Foie Gras de Pato Mi-Cuit 30% trozos

Emulsión suave y cremosa elaborada con 30% de trozos de hígado de pato graso criados en semilibertad y alimentados con maíz de primera calidad.

Formato: 125 g. Caja 12 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 32847



Bloc Foie Gras de Pato Mi-Cuit

Emulsión elaborada con trozos de hígado graso de pato, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

Formato: 60 g. Caja 10 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 32411



Bloc de Foie Gras de Pato Mi-Cuit especial Canapés

Bloc de foie gras de pato en forma de cilindro de 36 mm de diámetro, en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Se ha eliminado la grasa que recubre el producto obteniendo así un corte limpio.

Formato: 100 g. Caja 12 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 32829

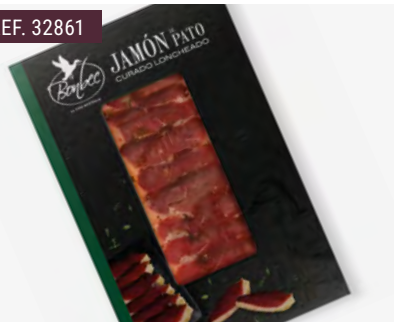


Fondant de Pato

Este paté se elabora con carne, hígado y grasa de patos no cebados, obteniendo una textura fina, fundente y sabrosa. Tarro cierre tradicional.

Formato: 125 g. Caja 12 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 2 años

REF. 32861



Jamón de Pato Curado loncheado

Jamón de pato curado en bodega durante 20 días, siguiendo la tradición de curado local. Origen Nacional con patos criados en el Empordà, zona conocida por su tradición elaborando foie gras.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 50 g. Caja 12 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 32826



Higos Rellenos de Foie Gras de Pato Mi-Cuit

Higos macerados en vino Oporto y rellenos de bloc de foie gras de pato mi-cuit.
El número de piezas por estuche puede variar.

Formato: 200 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 32824



Pirámide de Bloc de Foie Gras de Pato Mi-Cuit con Membrillo

Elaborado con bloc de foie gras de pato, al que se da forma a una pirámide y se rellena con membrillo. Sabor dulce y original. **Estuche 2 x 60 g.**

Formato: 120 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 32825



Pirámide de Bloc De Foie Gras de Pato Mi-Cuit con Turrón

Elaborado con bloc de foie gras de pato al que se da forma a una pirámide y de rellena con turrón de Jijona. Sabor dulce y original. **Estuche 2 x 60 g.**

Formato: 120 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 32836

¡Nuevo!



Bombón de Foie Gras con Almendra Caramelizada

Bloc de foie gras de pato mi-cuit al que se le da una forma redondeada y se le recubre con almendra caramelizada. Sabor intenso con una forma original. **El número de piezas por estuche puede variar.**

Formato: 120 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 32837

¡Nuevo!



Bloc de Jamón Ibérico

Emulsión suave y cremosa elaborada con cerdo 100% Ibérico. Sabor fuerte a jamón Ibérico con presencia de trocitos de jamón Ibérico en la loncha. Lata con doble apertura fácil.

Formato: 130 g. Caja 24 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 2 años

REF. 32832



Mousse de Oca

Emulsión suave y cremosa, elaborada con 35% de hígado de oca y grasa de oca. Sabor sutil, delicado y envolvente, con una textura muy untuosa y fundente. La Mousse de Foie de Oca es el primer paso para conocer el maravilloso foie gras de oca. Lata con doble apertura fácil.

Formato: 130 g. Caja 24 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 2 años

Foie gras y derivados del Pato

REF. 32857



Bloc Foie Gras de Pato Conserva

Emulsión elaborada con trozos de hígado graso de pato, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz. Lata doble abertura fácil.

Formato: 130 g. Caja 12 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 1 año

REF. 32858



Bloc Foie Gras de Pato con Trufa Conserva

Emulsión elaborada con trozos de hígado graso de pato con trufa, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz. Lata doble abertura fácil.

Formato: 130 g. Caja 12 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 1 año

REF. 32859



Mousse de Foie Gras de Pato Conserva

Mousse de foie gras elaborado con un 35% de hígado graso de pato emulsionado. Es de textura fina y suave. Lata doble abertura fácil.

Formato: 120 g. Caja 12 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 1 año

REF. 32831



Paté Vasco Etiqueta Negra

Elaborado con un 75% de foie gras, emulsión con una textura suave y cremosa, con las propiedades organolépticas características del foie gras como son aroma delicado y sabor exquisito e intenso. Este producto podría denominarse bloc de foie gras, pero cuando Etxenike empezó a elaborarlo quiso darle el nombre de su tierra: paté vasco etiqueta negra. Lata con doble apertura fácil.

Formato: 130 g. Caja 24 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 2 años

Picado fino

REF. 32833



Paté Txuletón estilo Donostiarra

Paté de picado grueso elaborado con recorte de txuletón e hígado de vacuno. Sabor a ternera y textura gruesa con presencia de trocitos de txuletón. Un paté con un sabor a carne, diferente y muy apetitoso. Lata con doble apertura fácil.

Formato: 130 g. Caja 24 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 2 años

Picado grueso

REF. 32845



Confit de Pato 1 muslo

Muslo de pato cuidadosamente selccionado, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmita". Origen Nacional con patos criados en el Empordà.

Formato: 220 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 31765



Confit de Pato 4 muslos IGP Sud Ouest

Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmita". Origen Sud-Ouest.

Formato: 1,2 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +15°C / +18°C
Caducidad: 2 años

Le sugerimos maridar nuestros foies con...



REF. 56052

Higos Confitados en almíbar

Higo negro entero, de textura carnosa y en almíbar. La materia prima que se utiliza es de primera calidad, seleccionada a mano. Un producto final exquisito.

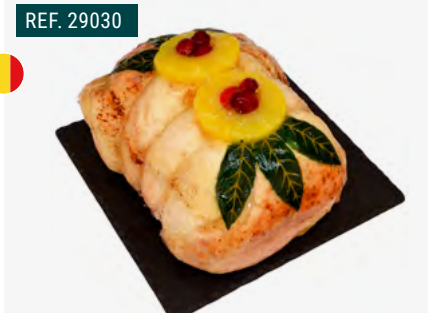
Formato: 243 g. Caja 6 ud.
Conservación: +15/+18°c
Caducidad: 1 año



Charcutería,

Galantinas, Rillettes y Patés en Croûte

REF. 29030



Pularda Rellena con Champiñones

Pularda rellena con carne de pollo (66 %), carne de cerdo (20 %) y champiñones de primera calidad (5 %). Asada al horno y deshuesada a mano. Poca merma de corte por su buen acabado.

Formato: 3,5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 29136



1/2 Pavo Relleno con Coñac Fine Champagne

Producto artesanal totalmente deshuesado a mano. Pava rellena de carne de pavo (71%), carne de cerdo, champiñones y pistachos, todo perfumado con coñac Fine Champagne (1%). Cocida al horno y fácil de filatear. Poca merma de corte por su buen acabado.

Formato: 2,6 Kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 31898



Relleno de Pavo y Pato a la Naranja

Forma de pato presentado con gelatina al caramelo. Relleno de pavo y pato con trufas, pistachos y naranjas asado lentamente a baja temperatura.

Formato: 4 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 31893



Lomo de Cerdo relleno decorado con Finas Hierbas

Lomo de cerdo macerado lentamente, adornado con un sabroso relleno a las finas hierbas y cocido. Elaborado con las mejores materias primas y las más refinadas especias.

Formato: 2,2 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 31894



Pollo Asado con Trufa

Muslos de pollo y pavo macerados, adornados con extracto de trufa y envasado en tripa natural de pollo asado al horno lentamente.

Formato: 3,5 Kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

REF. 31897



Solomillo de Cerdo relleno con Boletus, Cerezas y Pasas

Solomillo y carnes selectas de cerdo con exquisito relleno de boletus, cerezas y pasas. Asado lentamente a baja temperatura hasta pasteurización.

Formato: 3,5 Kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

Charcutería, Galantinas, Rillettes y Patés en Croûte

REF. 73059



Pechuga de Pavo con Espinacas

Genuina pechuga de pavo asada al horno en su propio jugo rellena de sabrosas espinacas con especias. Formato media pieza.

Formato: 1,8 kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

Disponible a partir de 05/12/24

REF. 32230



Galantina Preciosa de Pavo y Cerdo con medallón de Foie Gras de Pato

Un relleno fino de carne de pavo y cerdo, hígados de aves, pistachos, pasas y coñac, con un medallón de foie gras de pato (34 %). Decorada con pistachos, pasas y trocitos de naranja.

Formato: 2,9 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 13 días

Disponible a partir de 05/12/24

REF. 32325



Galantina de Pato con Monbazillac y Medallón de Foie Gras de Pato

Receta tradicional del Sudoeste de Francia: un corazón de foie gras de pato (34 %) y un relleno de carne de pato (21 %), Monbazillac (3,5%) y trompetas de la muerte. Decorada con pasas y piña.

Formato: 3 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 13 días

¡Nuevo!

REF. 29168



Filete de Ternera Curado de Las Ardenas Belgas

Filete elaborado con pecho de ternera de la raza Blanc Blue belga, una raza de alta calidad, ligeramente ahumado, sazonado con especias y hierbas aromáticas siguiendo la tradición de las Ardenas belgas. Debe su sabor típico a la lenta maduración.

Formato: 1,5 kg. Caja 1 Pieza
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 34 días

¡Nuevo!



REF. 29010

Rillettes de Oca

Rillette de oca elaborada a base de carne y grasa de oca (70%), carne y grasa de cerdo, cocida en su propia grasa a fuego lento durante horas y condimentada con especias, presentada en una práctica y cómoda tarrina. Textura blanda y hebrosa. Fácil de untar. Tarrina redonda irrompible.

Formato: 1 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32600

Rillettes de Pato

Rillette de pato elaborada a base de carne y grasa de pato (70%), carne y grasa de cerdo, cocida en su propia grasa a fuego lento durante horas y condimentada con especias, presentada en una práctica y cómoda tarrina. Textura blanda y hebrosa. Fácil de untar. Tarrina redonda irrompible.

Formato: 1 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 31175



Torta Paté con Confit de Cebolla y Albaricoques

Magnífica torta redonda de paté de cerdo, envuelta en un manto de hojaldre con confit de cebollas y con una base de confit de albaricoques. Una auténtica delicia muy atractiva para buffets, fría o caliente (horno 170°C 15 min.)

Formato: 1,3 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado grueso

REF. 31396



Paté en Croûte con Confit de Cebolla

Paté de cerdo de picado grueso elaborado con carne fresca y confit de cebolla envuelto en un manto de hojaldre. El confit de cebolla le confiere un sabor dulce y muy agradable. Su loncha pequeña y cuadrada, de corte perfecto lo hace ideal para cocktail o entrante. Calentar 15 minutos a 170ºC.

Formato: 1,1 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado grueso

REF. 32284

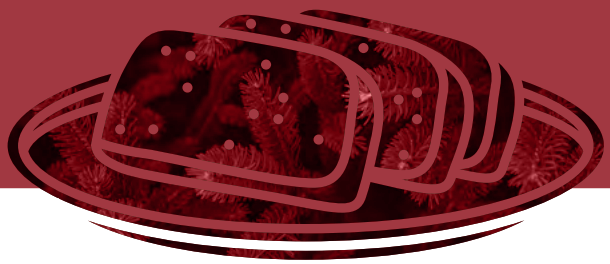


Paté en Croûte Traiteur

Paté en croûte con trocitos de carne y pistachos, con una banda en el centro del paté de mousse de foie gras encuadrada con setas negras. Recubierto de una masa elaborada con mantequilla pura y decorado con almendras loncheadas. El resultado es una loncha larga, con una presentación generosa y gourmand, muy adecuada para las fiestas.

Formato: 2,5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 12 días

Picado grueso



Patés y Mousses

REF. 31799



Mousse de Pato con Champagne y Setas

Fina mousse de pato elaborada con Champagne 4% y una fina mezcla de setas del bosque. Decorada con una capa de grasa de pato y presentada en una festiva tarrina en forma de botella de champagne.

Formato: 1,8 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32440



Mousse Périgordelle Trufada 1%

Mousse de foie magro de pato con un 1% de trufa (55 % tuber melanosporum y 45 % estivium) y con trozos de setas forestier. Decorado con una capa de grasa de pato, champiñones, lentejas rojas y guisantes. En formato tarrina de cerámica en forma de zueco.

Formato: 1,4 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 31612



Paté de Arándanos Rojos y Camembert

Paté de picado fino con arándanos y queso Camembert en un divertido bol de cerámica con muñecos de nieve. La dulzura de los arándanos combina muy bien con la cremosidad del Camembert, ideal para el periodo invernal. Bol cerámico muñeco de nieve.

Formato: 2 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 21 días

Picado fino

REF. 29164

¡Nuevo!



Paté con Manzana

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con trozos manzana que le aportan un toque dulce. Elaborado según receta familiar desde 1946. En formato de tarrina de cerámica en forma de manzana.

Formato: 1,5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 30 días

Picado fino

REF. 31122



Paté con Miel

Paté cremoso elaborado con hígado fresco, carne de cerdo, huevos, nata, miel ligeramente azucarada y una mezcla de especias que redondean su dulce sabor. En formato de tarrina de cerámica en forma de estrella.

Formato: 3,6 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado fino

REF. 31405

¡Nuevo!



Tarrina Soufflenheim Paté con Peras

Paté de picado grueso de cerdo con trocitos de pera. Presentado en una tarrina de cerámica negra con tapa elaborada en Soufflenheim, ciudad francesa de la región de Alsacia reconocida por su tradición alfarera.

Formato: 5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado grueso

Patés y Mousses

REF. 31381/31364



Paté de Pato, Cava y Trufa

Paté cremoso de hígado magro fresco de pato. Las trufas le aportan un aroma exclusivo y perfumado que recuerda a avellanas y madera. El cava le aporta la nota festiva y refinada. Una verdadera delicia navideña. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío o una pieza de 2,6 kg.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud. / 2,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días / 22 días

Picado fino

REF. 31384



Paté con Trompetas de la Muerte y Queso Parmesano

Paté cremoso con una composición de sabores única: mezcla de champiñones, trompetas de la muerte y queso parmesano finamente mezclados con licor Cassis (licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra). Una verdadera explosión de sabores. Cortado en 2 medias piezas y cada una envasada al vacío.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 31380/31361



Paté Naranja, Grand Marnier y Mandarina

Paté cremoso y afrutado con sabor a naranjas frescas y mandarinas, con un toque de Grand Marnier. Ligero y dulce. Los pequeños trozos de cáscara de naranja y mandarinas confitadas aportan sabor y color a este plato. Cortado en 2 medias piezas y cada una envasada al vacío o una pieza de 2,6 kg.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud. / 2,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días / 22 días

Picado fino

REF. 31400



Paté de Pato a la Naranja

Este paté es en honor al clásico plato francés 'Pato a la Naranja'. Paté cremoso elaborado con mousse de pato, enriquecido con una mermelada de naranja que le da un toque dulce, pero a la vez amargo, y con trozos de carne de pato desmenuzado. Un paté que es un sabor clásico de la navidad y que será perfecto para sus tablas de patés festivas. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 31391



Paté con Arándanos Rojos

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo y confitura de arándanos rojos frescos. Sabor dulce y textura muy cremosa gracias al confit de arándanos rojos. Un sabor y un color con trocitos rojos, típicos de la Navidad. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 31406

¡Nuevo!



Paté de La Abadia Oudenburg con Albaricoques

Paté de picado grueso de cerdo elaborado en la abadía de Oudenburg con trocitos de albaricoques. Esta mezcla le da a este paté granjero tradicional un sabor dulce y muy agradable. Pieza rectangular sobre bandeja.

Formato: 2,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado grueso

REF. 31407

¡Nuevo!



Mousse de Pato con Oporto

Fina mousse elaborada con hígado de pato y perfumada con vino Oporto. La consistencia cremosa se desliza sobre la lengua, mientras que el sutil toque del vino Oporto añade una dimensión extra a cada bocado. El resultado es una experiencia de sabor deliciosa que deleita los sentidos. Pieza rectangular sobre bandeja.

Formato: 2,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

REF. 31398



Paté con Brie, Miel, Avellanas y Oporto

Paté de cerdo de picado grueso. El sabor cremoso del queso brie, recubierto de miel, se funde en la boca. Las avellanas añaden una experiencia placentera a este increíble paté. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado grueso

REF. 31392



Paté con Roquefort y Peras

Paté de picado grueso de carne de cerdo con queso Roquefort. Tiene un sabor único y con mucho cuerpo gracias al Roquefort. Las peras le añaden un toque dulce. Una delicia que nadie puede resistir. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado grueso

REF. 31387



Paté con Jamón, Higos y Oporto con capa de Gelatina de Higos y Oporto

Paté de picado grueso con trozos de jamón que le dan un aroma deliciosamente diferente al típico paté de cerdo, refinado con vino Oporto y con trocitos de higos. La capa de gelatina de higos con Oporto le aporta un delicioso toque de frescura.

Formato: 2,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado grueso

REF. 31399



Paté de Pavo con Castañas y Avellanas

Paté cremoso inspirado en la receta tradicional por excelencia en las fiestas de final de año: pavo con castañas y Oporto. Los ingredientes son: trocitos de carne de pavo, castañas, avellanas, Oporto y arándanos rojos para obtener un sabor rico y dulce. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

Formato: 1,3 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 31385



Pate con Pavo, Dátiles y Pistachos

El pavo es un verdadero clásico que se puede combinar con casi todo. Paté cremoso con trocitos de carne de pavo que, mezclados con los dátiles, aportan a este paté un sabor dulce y los pistachos le dan un toque de color y una textura crujiente. Cortado en 2 medias piezas y cada una envasada al vacío.

Formato: 1,3 Kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 31408

¡Nuevo!



Paté de Ave con Chorizo y capa de Gelatina de Pimiento Dulce

Paté cremoso de ave con trocitos de chorizo picante y una capa de gelatina de pimiento dulce. El paté ofrece lo mejor de ambos mundos: el delicado sabor de las carnes tiernas de las aves y la robustez el picante del chorizo. Pero, la verdadera estrella es la capa de gelatina que añade una dulzura deliciosa.

Formato: 2,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado fino

REF. 31409

¡Nuevo!



Paté Finas Hierbas

Paté cremoso de cerdo con una fina y seleccionada mezcla de verduras del huerto (zanahoria, cebolla y puerro) y hierbas. Un paté con un sabor excepcional y un aroma muy fresco y agradable al paladar. Un clásico para cualquier mostrador. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

Formato: 1,3 Kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 29119



Surtido de Cuñas de Patés Navideños

Surtido de 3 tipos de patés navideños precortados y envasados individualmente: 8 cuñas de Paté con manzana y bacon frito, 8 cuñas de Paté con Roquefort y Peras, 8 cuñas de Paté con Grand Marnière y Mandarinas. Son 24 cuñas en formato de 100 g sobre plato redondo.

Formato: 100 g. Caja 24 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado fino
Picado grueso

REF. 31410

¡Nuevo!



Paté de Ave con Chorizo y capa de Gelatina de Pimiento Dulce

Paté cremoso de ave con trocitos de chorizo picante y una capa de gelatina de pimiento dulce. El paté ofrece lo mejor de ambos mundos: el delicado sabor de las carnes tiernas de las aves y la robustez el picante del chorizo. Pero, la verdadera estrella es la capa de gelatina que añade una dulzura deliciosa. Loncha en bandeja negra y bolsa resellable.

Formato: 150 g. Caja 8 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino

REF. 31411

¡Nuevo!



Paté con Pera Pochada, Vino Tinto y Avellanas

Paté de picado grueso de hígado de cerdo con trozos de pera pochada y avellanas, con vino tinto. El sutil toque de vino tinto, que ha sido cocinado lentamente hasta perder casi todo su alcohol, aporta un perfume final que hacen de este paté un descubrimiento culinario para los paladares más gourmets. Loncha en bandeja negra y bolsa resellable.

Formato: 150 g. Caja 8 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado grueso

REF. 31412

¡Nuevo!



Mousse de Pato con Oporto

Fina mousse elaborada con hígado de pato y perfumada con vino Oporto. La consistencia cremosa se desliza sobre la lengua, mientras que el sutil toque del vino Oporto añade una dimensión extra a cada bocado. El resultado es una experiencia de sabor deliciosa que deleita los sentidos. Loncha en bandeja negra y bolsa resellable.

Formato: 150 g. Caja 8 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Patés y Mousses

REF. 29103



Paté con Trompetas de La Muerte y Queso Parmesano

Paté cremoso con una composición de sabores única: mezcla de champiñones, trompetas de la muerte y queso parmesano finamente mezclados con licor Cassis (licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra). Una verdadera explosión de sabores. En formato paella wok de aluminio.

Formato: 3 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado fino

REF. 29106



Paté de La Abadía de Oudenburg

Paté de picado grueso de cerdo elaborado en la abadía de Oudenburg, un verdadero paté fermier. Ha sido coronado con 3 medallas de oro en lonjas especializadas nacionales e internacionales por su incomparable sabor y calidad. En formato de tarrina irrompible rectangular.

Formato: 3 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Picado grueso

REF. 31413

¡Nuevo!



Mousse de Pato

Fina mousse elaborada con hígado magro de pato y perfumada con vino Oporto, cubierta de una capa de grasa amarilla. Tarrina ovalada negra irrompible.

Formato: 1,8 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

REF. 32475



Mousse de Pato

Fina mousse pura de pato elaborada con grasa de pato y 30% de hígado magro de pato, vino Oporto y envuelta en una capa de grasa amarilla. En formato de pieza cilíndrica.

Formato: 1,5 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32416



Mousse de Pato con recubrimiento de pimienta negra

Fina mousse pura de pato elaborada con grasa de pato y 30% de hígado magro de pato, vino Oporto y recubrimiento de pimienta negra. En formato de pieza cilíndrica.

Formato: 1,3 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32505



Mousse de Oca con Setas

Fina mousse de oca y vino Sauternes, con 15% de hígado magro de oca, champiñones forestières, setas (2%). Recubierta de grasa amarilla. En formato de pieza cilíndrica.

Formato: 1,5 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32430



Mousserelle tres sabores

Composición en trapecio de 3 mousse: mousse de oca con trozos de hígado de pavo, crema de pato al Oporto, mousse de ave con setas.

Formato: 1,6 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32418



Mousse de Aves con Castañas

Fina mousse de aves con 6 % de hígado magro de pato y con trocitos de castañas cubierta con una capa de grasa amarilla. Una delicadeza digna de los productos más refinados. En formato de tarrina rectangular irrompible.

Formato: 1,5 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32472



Paté Forestier con Champiñones y Setas Cèpes

Mousse de hígado de ave con hígado de cerdo, setas y hongos, envuelta en una capa de grasa amarilla. Sobre plato negro redondo.

Formato: 2 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

Picado fino

REF. 32596



Mousse de Pato al Oporto

Fina mousse de pato elaborada con grasa de pato, 35% de hígado magro de pato y vino Oporto. Presentado dentro una tarrina trapecio irrompible fácil de desmoldar. El trapecio se presenta envuelto en papel dorado con guía para porcionar. Corte fácil, limpio y loncha siempre bonita.

Formato: 1,2 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32597



Mousse Forestiere Superior con Setas Silvestres

Mousse de hígado de ave con grasa de cerdo y pato con setas silvestres. Presentado dentro una tarrina trapecio irrompible fácil de desmoldar. El trapecio se presenta envuelto en papel dorado con guía para porcionar. Corte fácil, limpio y loncha siempre bonita.

Formato: 1,2 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 32598



Paté Campaña

Paté de picado grueso elaborado con hígado y grasa de cerdo y carne de cerdo, finamente condimentado y con una gelatina de caldo. Una de las recetas más clásicas de la charcutería francesa. Presentado dentro una tarrina trapecio irrompible fácil de desmoldar. El trapecio se presenta envuelto en papel dorado con guía para porcionar. Corte fácil, limpio y loncha siempre bonita.

Formato: 1,3 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

Picado grueso

REF. 31659



Surtido de Mini Patés

Una fina selección de 3 patés: de cerdo con almendras, mousse de pato con champagne y paté de cerdo con arándano. Cortados en lonchas cilíndricas de 6 x 25 g y presentados en una bandeja dorada lista para poner en la mesa.

Formato: 150 g. Caja 8 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

Picado fino
Picado grueso

REF. 31620



Mousse de Pato

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado de pato magro y envuelta de grasa amarilla. Presentado en caja display con 10 lonchas de 100g cada una envasadas al vacío.

Formato: 100 g. Caja 10 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 31621



Mousse de Pato Con Pimienta Negra

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado de pato magro y envuelta de pimienta negra troceada. Presentado en caja display con 10 lonchas de 100g cada una envasadas al vacío.

Formato: 100 g. Caja 10 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes



REF. 29156

Paté de Pato a la Naranja

Elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, con carne y grasa de pato, sazonado y mezclado con naranja, que le aporta un perfume de cítricos que combina muy bien y a todos gusta. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80 g envasada al vacío.

REF. 29157

Paté con confit de cebolla

Elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con confit de cebolla, que le aporta un toque de sabor extra con un punto dulce. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80 g envasada al vacío.

REF. 29158

Paté con Trufa

Elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con trufa que le aporta un perfume característico y festivo. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80 g envasada al vacío.

REF. 29163

Paté con Manzana

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con trozos manzana que le aportan un toque dulce. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80g envasada al vacío.

Formato: 80 g. Caja 12 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

Picado fino

Quesos

Quesos Frescos

REF. 39867



Rulo de queso fresco de cabra con miel

Rulo de queso fresco de leche de cabra con miel envasado al vacío. Sabor delicado y exquisito.
Para preparar montaditos o como postre.

% MG/ES: 40%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 40890



Rulo de queso fresco de cabra con papaya

Rulo de queso fresco de leche de cabra envuelto en papaya. Sabor suave, dulce y agradable.

% MG/ES: 58%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 40892

¡Nuevo!



Rulo de queso fresco de cabra con piña

Rulo de queso fresco de leche de cabra envuelto en piña. Sabor suave, dulce y agradable.

% MG/ES: 58%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 39150



Petrella. Queso fresco con cebollino

Queso fresco de vaca con cebollinos frescos. Producción tradicional, sin espuma ni nitrógeno. Solo utiliza ingredientes y hierbas frescas. Decoración manual con hierbas frescas. Sin potenciadores de sabor. Sabor natural, a leche fresca y hierbas frescas. Consistencia suave, cremosa y fácil de untar.

% MG: 24%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 15 días

REF. 39168



Petrella. Queso fresco con Peppasweet

Queso fresco de vaca con Peppasweet, mini pimientos rojos ligeramente dulces y un poco picantes. Una perfecta combinación entre el queso cremoso y suave, con el sabor dulce picante del pimiento rojo. Producción tradicional, sin espuma ni nitrógeno. Solo utiliza ingredientes frescos. Sin potenciadores de sabor. Sabor natural, a leche fresca.

% MG: 24%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 15 días

REF. 40827

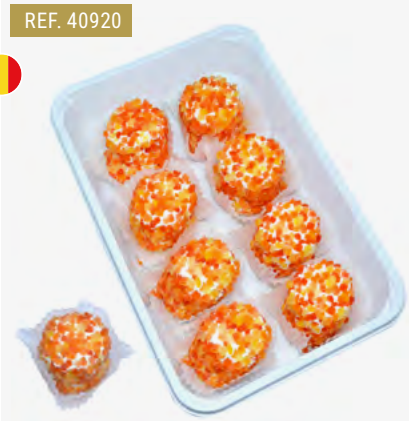


Queso Sant Julien con nueces

Queso fundido de leche de vaca con un relleno de nueces y avellanas picadas, de textura cremosa y fuerte sabor a nueces. Se presenta decorado con nueces. Formato de media luna. Procedente de la región francesa de Île de France.

% MG/ES: 57%
Tipo de pasta: Queso fundido
Maduración: 20 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 28 días

REF. 40920



Chabis: queso fresco de cabra con papaya

Pequeños cilindros de queso fresco chabis, de leche de cabra envueltos en papaya.Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 80g. Caja 8ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

REF. 3295

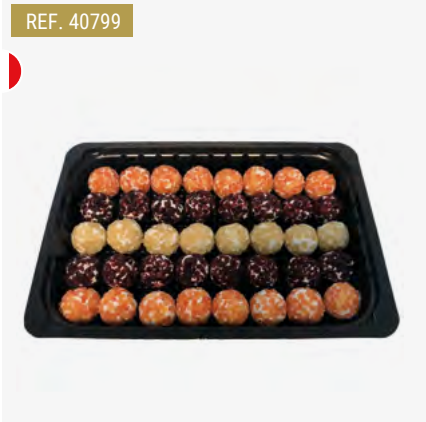


Cilindros de queso de cabra con flores y hierbas

Cilindros elaborados con leche de cabra recubiertos de flores de azafrán y aciano (x6) o de una mezcla de hierbas y especias: tomillo, orégano, perejil y ajo (x6). Un sabor fresco, sabroso y con una imagen preciosa. Elaborados con leche de cabra de granjeros locales de la región austríaca de Waldviertel. Presentado en una bandeja de 12 piezas de 25 g.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 300 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

REF. 40799

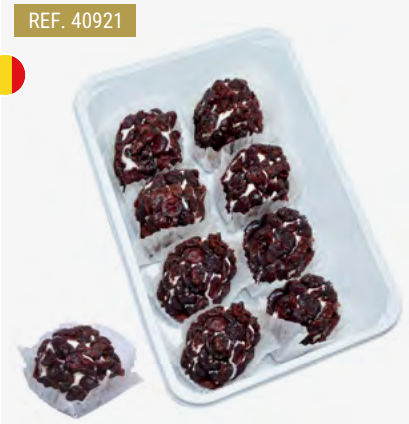


Bolitas de queso fresco de cabra con frutas

Surtido de bolitas de queso fresco de cabra recubiertas de trocitos de papaya, arándanos rojos y piña. Un surtido de bocaditos caprinos, dulces y coloridos, perfectos para tus aperitivos. Procedente de Francia. Presentado en una bandeja de 40 piezas de 13,5 g.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 540g. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 27 días

REF. 40921



Cahbis: Queso Fresco de Cabra con Arándanos Rojos

Pequeños cilindros de queso fresco chabis, de leche de cabra envueltos en arándanos rojos. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada
Formato: 80g. Caja 8ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

Le sugerimos maridar Nuestros quesos con...



REF. 56037

Maridajes para Quesos, Patés, Foie Gras

Surtido de 3 mermeladas de 43 g presentadas en un precioso pack y especiales para maridar con quesos, patés y foie gras:

- **Salsa dulce de membrillo con vainilla Bourbon de Madagascar.**
- **Mermelada de tomate y manzana con sabor a vainilla.**
- **Mermelada de naranja con cardamomo.**

Elaboradas con **ingredientes 100% naturales**, cocinados lentamente en su punto óptimo de maduración, que nos aporta la dulzura natural de la fruta y un intenso sabor.

Sin conservadores ni colorantes.
Textura untuosa y consistente.

¡Atrévete a maridar!

Formato: 129g. Caja 16ud.
Conservación: +15/+18°c
Caducidad: 1 año

Quesos



Volcán de frambuesa: queso fresco de cabra con frambuesa

Pequeño cilindro de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con corazón relleno de mermelada de frambuesa. Cuando cortamos el queso la mermelada de frambuesa emerge como un río de lava. Un sabor dulce y un queso que sorprende a todos. Viene presentado en papel y cinturón de madera. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 120g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Queso fresco de cabra con chocolate y naranja

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una capa interior con relleno de trocitos de naranja amarga y decorados con virutas de chocolate. Un sabor dulce pero amargo que les va a sorprender. Cada cilindro viene presentado en papel y cinturón de madera. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Queso fresco de cabra con miel, manzana y mango

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con trocitos de manzana y mango. Un sabor dulce y una textura crujiente gracias a la manzana, mango y los trocitos de avellanas. Un pequeño toque de pimienta de cayena, le da un punto sorprendente e inesperado de picante a este gran queso. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Queso fresco de cabra con miel y pétalos de rosa

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, recubiertos de pétalos de rosa. Un sabor dulce con un fuerte perfume a rosa que invade todos nuestros sentidos. Un auténtico placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Queso fresco de cabra con miel y mezcla de flores

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, recubiertos de una mezcla de flores. Un sabor dulce con un fuerte perfume a flores que invade todos nuestros sentidos. Un auténtico placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Queso fresco de cabra con miel y trufa negra

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una delicada capa de trufa negra. Un sabor dulce con un potente perfume a trufa que invade todos nuestros sentidos. Un verdadero placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

REF. 40910



Queso fresco de cabra con miel, mandarinas y avellanas

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una delicada capa con trocitos de piel confitada de mandarina, y un anillo de avellanas que decoran y aportan un toque crujiente. Un sabor dulce con un toques cítricos y crujientes. Un veritable placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

REF. 40904



Queso fresco de cabra con gin tonic

¿Eres atrevido? ¿Buscas algo diferente? Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia perfumado con gin tonic. Decorados con cubitos de piel de limón y naranja confitados. Un sabor dulce pero con el toque amargo característico del gin tonic. ¡Simplemente genial! Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

REF. 3269



Queso fresco de cabra con miel y arándanos rojos

Deliciosa preparación de queso fresco de cabra mezclada con miel para aportarle un sabor dulce y recubierta de trocitos de arándanos rojos. Un queso precioso con un sabor extraordinario y presentación espectacular. Elaborado con leche de cabra de granjeros locales de la región austríaca de Waldviertel. Los rebaños de cabra pastan libremente por los prados, produciendo una leche de alta calidad que nos ofrece quesos muy cremosos y frescos.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

REF. 40899

¡Nuevo!



Queso fresco de cabra con miel y aceite a la naranja

Pequeño cilindro de queso fresco de cabra con miel de Acacia, infusionado en aceite con trocitos de piel de naranja y una mezcla de especias. Un sabor dulce, perfumado y aromático a cítricos, muy fresco. Se recomienda volcar el queso en el plato y cubrir con el aceite de la tarrina. Cada cilindro viene presentado en una tarrina individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

REF. 40922

¡Nuevo!



Queso fresco de cabra mojito

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una delicada capa de crema de menta y limón en la base de la tarrina. Vuelca la tarrina y descubre la mágina del color y el refrescante sabor perfumado a menta que recuerda al Mojito. ¿Te atreves? Cada cilindro viene presentado en tarrina individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

REF. 3296

¡Nuevo!



Queso freso de cabra con miel y avellanas

Deliciosa preparación de queso fresco de cabra mezclada con miel para aportarle un sabor dulce y recubierta de trocitos avellanas que le dan un toque crujiente. Un queso precioso con un sabor extraordinario y presentación espectacular. Elaborado con leche de cabra de granjeros locales de la región austríaca de Waldviertel. Los rebaños de cabra pastan libremente por los prados, produciendo una leche de alta calidad que nos ofrece quesos muy cremosos y frescos.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Fresco
Maduración: <7 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

Quesos

QUESOS PASTA BLANDA Y SEMIBLANDA

REF. 40046



Dúo de brie con virutas de trufas

Especialidad de queso elaborada con queso brie, una capa de relleno de queso doble crema sabor trufa y 3 % de virutas de trufa de verano (Tuber aestivium). Su sabor a trufa suave y cremoso lo convierte en un placer gourmand que se funde en boca. Procedente de Biencourt-sur-Orge, región francesa de Lorena.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 18 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1,3kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 14 días

REF. 40822



Dúo de brie con arándanos rojos

Especialidad de queso elaborada con queso brie, una capa de relleno de queso doble crema y arándanos rojos. Su sabor dulce y cremoso lo convierte en un placer gourmand que se funde en boca. Procedente de Biencourt-sur-Orge, región francesa de Lorena.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 18 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1,3kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 14 días

REF. 40199



Brie de Meaux DOP

Queso de pasta blanda con DOP, con moho blanco y elaborado con leche cruda de vaca. Delicado sabor a avellanas. Presentado en caja de madera con un diámetro de 36 - 37 cm. Procedente de la región de Île de France.
Ha sido coronado durante los últimos 16 años con medallas de Oro y Bronze en el concurso general agrícola de París y en el concurso nacional de Meaux.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 2 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 21 días

REF. 30370



Queso brie de cabra

Queso brie de leche de cabra, elaborado siguiendo receta tradicional. La leche de cabra, con su grasa natural y proteínas, le aporta a este queso una suavidad extrema y un sabor cremoso. Su sabor puede cambiar de cremoso (cuando el queso es joven) a picante y lechoso (cuando está muy maduro).

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 18 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 34800

¡Nuevo!



Queso Homenaje de oveja

Queso de oveja madurado con moho, de corteza aterciopelada de color blanco, pasta blanda, lisa, tierna y cremosa. Elaborado con leche de oveja de granja propia. Se garantiza la máxima frescura, ya que pasan menos de 24h desde el ordeño a la fabricación del queso. Un queso cremoso y de sabor suave, que lo hace ideal para cualquier tabla de quesos y que combina a la perfección con confituras.

% MG/ES: 53%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: <15 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

REF. 40236

¡Nuevo!



Queso Mont Brie Blue

De la fusión de dos quesos franceses esenciales, brie y queso azul, nace Mont Brie Blue.Queso de pasta blanda con veteado azul uniforme y corteza enmohecida, elaborado con leche de vaca, de textura cremosa y suave. La combinación perfecta de suavidad y carácter: un corazón suave, tierno y fundente combinado con el sutil carácter de azul... ¡Le dejará boquiabierto! Fácil de cortar.

% MG/ES: 69%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 15 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 34801

¡Nuevo!



Queso de cabra afinado

Elaborado con leche pasteurizada de cabra, de pasta blanda, con una textura muy fina y consistente y un ligero sabor a cítricos con el aroma característico de hongos típico de este tipo de quesos. Corteza blanca y lisa con presencia de moho (Penicillium candidum). Sabor a leche fresca de cabra al principio pero que evoluciona en boca y permite apreciar sabores a champiñones.

% MG/ES: 60%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: <15 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 2 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 35 días

REF. 29171

¡Nuevo!



Queso Wittekop

Queso de pasta semiblanda de leche de vaca con corteza blanca natural comestible, que tiene un olor a champiñón recién cogido. Su textura es muy cremosa y sabor a leche fresca. Elaborado en Lotenhulle, Flandes Oriental. La granja cuenta con rebaño propio de vacas comen viven al aire libre, protegidas de la lluvia y el viento, y se alimentan principalmente con forrajes de la propia granja. Una leche de gran calidad para elaborar los mejores quesos fermier, siguiendo receta tradicional.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 21 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,5 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 29043



Queso Wynendale

Queso de pasta semiblanda elaborado con leche fresca de vaca, con corteza natural lavada a mano de color naranja. Su textura es muy mantecosa y su olor muy pronunciado. Sabor fuerte y picante, con un toque a nuez, y un post gusto de larga duración en boca. Corteza NO comestible. El Wynendale combina bien con una cerveza trapista o un vino Gewürztraminer. Procedente de la región belga de Flandes Occidental.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 4-5 semanas
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,7 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 21 días

REF. 29170

¡Nuevo!



Queso Notre Terroir: Le Rouge

Notre Terroir Le Rouge es un queso de corteza lavada elaborado con leche pasteurizada 100% belga. Este queso belga tiene un sabor suave y fresco. Corteza comestible.

% MG/ES: 60%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 10 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 1 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 21 días

REF. 29172

¡Nuevo!



Queso Rosse Jeanette

Queso de pasta semiblanda con pequeños agujeros, elaborado con leche fresca de vaca de la propia granja y cepillado con fermentos rojos durante 2 semanas, lo que le confiere su corteza de color naranja. La cuajada de este queso se ha sacudido y contiene muchas moléculas de oxígeno. La interacción entre el oxígeno y la leche crea un sabor típicamente agradable. Es un queso con carácter y sabor intenso. Queso fermier elaborado siguiendo receta tradicional. Elaborado en Lotenhulle, Flandes Oriental.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 28 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,5 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 40124



Bethmale Grand Cru

Queso Tomme de pasta prensada, de leche cruda de vaca. Su textura es tierna y mantecosa, con pequeños agujeros y tiene una corteza natural lavada de color naranja. Su olor y sabor son fuertes. Recibe el nombre de Bethmale por el valle donde se fabrica.

% MG/ES: 53%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 3 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 4kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 50 días

Quesos

REF. 29042



Queso Passendale

Queso de corteza natural, especialidad artesanal Belga. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. La corteza es comestible. Muchos lo conocen como "El queso con corazón de Oro". Elaborado a mano en forma de pan artesanal.

Ganador de la medalla de Plata 2022 en el World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 1,5 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 4kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 24 días

REF. 31108



Queso Passendale light

Queso de corteza natural, especialidad artesanal Belga. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. La corteza es comestible. Muchos lo conocen como "El queso con corazón de Oro". Elaborado a mano en forma de pan artesanal. Conserva todo el sabor y textura del Passendale original, con solo un 15% de M.G. sobre el peso total.

% MG/ES: 30% (15% M.G. sobre total)
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 1,5 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,8kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 21 días

REF. 31103



Queso de abadía Le Postel curado

El queso de abadía de Postel es un queso único con un sabor intenso y afrutado, una textura firme pero fundente y presencia de cristales de maduración. Este queso único no sólo tiene un rico sabor, sino también una rica historia. Del encuentro entre los monjes de la Abadía de Postel y un maestro quesero de Flandes nació un queso excepcional. ¡DE LA EXIGENCIA NACE LA EXCELENCIA!

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 24 días

REF. 29173

¡Nuevo!



Queso Biloute con cerveza belga negra

Queso de pasta semiblanda, elaborado con leche fresca de vaca de la propia granja, corteza natural y lavada con cerveza. Al añadir cerveza negra a la cuajada, el queso adquiere un sabor afrutado y amargo y huele a deliciosa cerveza trapista negra. Elaborado en Lotenhulle, Flandes Oriental.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 28 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 29174

¡Nuevo!



Queso Kriek'et con cerveza belga Kriek de cereza

Queso de pasta semiblanda, elaborado con leche fresca de vaca de la propia granja, corteza natural y lavada con cerveza belga Kriek de cereza. Al añadir cerveza Kriek de cereza a la cuajada, el queso adquiere un sabor afrutado y amargo, pero con toque dulce de cereza. Olor frutal, a cereza. La corteza no es comestible. Elaborado en Lotenhulle, Flandes Oriental.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 28 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 29175

¡Nuevo!



Queso Gentse Keiser curado

El Emperador de Gante es el rey entre los quesos belgas. Un queso suave, cremoso y lleno de sabor elaborado con la mejor leche de vaca pasteurizada belga. Madurado durante unas 8 semanas, conserva un sabor muy cremoso. Se elabora según receta tradicional de la abadía de Gentse Keizer, lo que hace de este queso un auténtico queso belga de la vieja escuela. Además, cuenta con el logo de queso "Eigen Bodem" o 'Fromage du Terroir', lo que significa que es verdaderamente artesano.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Semiblanda
Maduración: 8 semanas
Leche: Pasteurizada

Formato: 2,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

QUESOS PASTA SEMIDURA Y DURA

REF. 39632



Queso Blue Stilton DOP

Queso azul cremoso de leche de vaca semiduro con DOP, con vetas grises / azules radiando desde el centro y con una corteza crujiente. Tiene un distintivo sabor ácido. Es el rey de los quesos ingleses. Elaborado en el corazón del Valle de Belvoir por un Maestro Quesero, siguiendo la tradición de más de 100 años, con leche de agricultores locales.

% MG/ES: 56%
Tipo de pasta: Azul
Maduración: 2 meses
Leche: Pasteurizada
Formato: 4kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 39648



Festival: White Stilton DOP con mango y jengibre

Queso White Stilton elaborado con leche de vaca de origen local, con trocitos de mango dulce y jengibre cristalizado un punto picante. Una intrigante mezcla dulce que en Inglaterra se conoce como queso FESTIVAL (nombre registrado). De textura semitierna desmenuzable y con un sabor muy fresco.

% MG/ES: 39%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 3 semanas
Leche: Pasteurizada
Formato: 1,15kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 3 meses

REF. 39649



Scarlet: White Stilton DOP con arándanos rojos

Queso White Stilton DOP elaborado con leche de vaca de origen local, con trocitos de arándanos rojos que le aportan un rico sabor afrutado. El queso en Inglaterra se conoce con el nombre de SCARLET (nombre registrado) por sus colores rojos. De textura semitierna desmenuzable y con un sabor muy fresco.

% MG/ES: 49%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 3 semanas
Leche: Pasteurizada
Formato: 1,15kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 3 meses

REF. 40773



Leicester Rutland rojo viejo

Elaborado con una receta tradicional, queso de pasta dura, de leche de vaca. Su elaboración es parecida a la del cheddar, pero el Rutland Red se unta con mantequilla, se envuelve en tela y se madura durante seis meses para producir un queso de textura escamosa y hojaldrada con un sabor ligeramente dulce y caramelizado y un intenso color naranja dorado. Es el único Leicester Rojo pasteurizado que se produce en el condado de Leicestershire. Debe su color a la adición del achiote, colorante vegetal que ha acabado sustituyendo al zumo de zanahoria que se utilizaba antes.

Ganador de la medalla de Oro 2019 en Nantwich International Cheese Awards

% MG/ES: 52%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 6 meses
Leche: Pasteurizada
Formato: 3,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 70 días

REF. 40766



Queso cheddar irlandés con Cerveza negra irlandesa

Queso Cheddar Irlandés de leche de vaca, elaborado a mano con ingredientes 100% naturales e infusionado con cerveza negra irlandesa elaborada por la mundialmente famosa fábrica de cerveza Guinness. Su pasta es de color marmolado con cubos de color beige y marrón oscuro. En las instalaciones de la cremería se aplica un estricto régimen de control de calidad, en el que el producto se fabrica de acuerdo con las normas BRC Serie 5 Grado A.

% MG/ES: 48%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: -
Leche: Pasteurizada
Formato: 1,2kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 40825



Queso Tête de Moine en tulipas

Su textura es fina y se funde deliciosamente en la boca. Viene ya raspado (no cortado) en rosetas o tulipas para un fácil y práctico consumo. Con D.O.P. Procedente de la región del Jura Suizo. En formato bandejas de 100g de aproximadamente 12 tulipas cada una.

% MG/ES: 54%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 75 días
Leche: Cruda
Formato: 100g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

Quesos

REF. 3274

¡Nuevo!



Queso de oveja semicurado con trufa

"Queso de pasta semidura de leche de oveja con trufa negra. Queso de pastor, con poca maduración, ligero sabor ácido a leche de oveja y perfume de trufa. Elaborado con leche de oveja de granjeros locales de la región austríaca de Waldviertel. Los rebaños de ovejas pastan libremente por los prados, produciendo una leche de alta calidad.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 6 - 8 semanas
Leche: Pasteurizada

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 3278

¡Nuevo!



Queso de oveja semicurado con semillas de amapola

Queso de pasta semidura de leche de oveja refinado con semillas de amapola. Queso de pastor, con poca maduración, ligero sabor ácido a leche de oveja y toque crujiente gracias a las semillas de amapola. Elaborado con leche de oveja de granjeros locales de la región austríaca de Waldviertel. Los rebaños de ovejas pastan libremente por los prados, produciendo una leche de alta calidad.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 6 - 8 semanas
Leche: Pasteurizada

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 3279

¡Nuevo!



Queso de oveja semicurado ahumado

Un clásico de esta marca: queso de pasta semidura ahumado, de leche de oveja. Queso de pastor, con poca maduración, ligero sabor ácido a leche de oveja y sabor aromático procedente del ahumado con madera de haya. Elaborado con leche de oveja de granjeros locales de la región austríaca de Waldviertel. Los rebaños de ovejas pastan libremente por los prados, produciendo una leche de alta calidad.

Premiado con la medalla de Oro en la «Käsiade 2016». Galardonado con la medalla de Bronce en los World Cheese Award 2017/18. Medalla de Oro en World Cheese Award 2018/19. Premiado con AMA Käsekaiser 2022. Medalla de Oro en World Cheese Award 2022 /23.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 6 - 8 sem.
Leche: Pasteurizada
Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 40780



Pecorino con trufa

Queso Pecorino elaborado con leche pasteurizada de oveja. Pasta compacta de color blanco pajizo moteada con trufa blanca (Tuber barchii) que se añade a la cuajada inmediatamente después de romperla. El sabor dulce y delicado de la leche de oveja se combina perfectamente con las notas intensas y aromáticas de la trufa, en una exaltación recíproca de sabores y fragancias que sorprende en cada bocado. Aroma agradable y persistente y un sabor inconfundible. Procedente de la Toscana.

% MG/ES: 56%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 1,8 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 3 meses

REF. 40786



Queso Pecorino curado con vino Chianti DOCG

La singularidad de este pecorino está ligada a su especial maduración con vinaza de uva tinta macerada en "Vino Chianti DOCG". El queso, madurado de esta forma durante más de 3 meses, adquiere gradualmente los intensos olores y aromas del vino y deja en el paladar un sabor fuerte y ácido. Se presenta cubierto de uvas maceradas en el vino, por lo que la corteza adquiere un característico color magenta oscuro, mientras que la pasta, ligera y compacta, tiende ligeramente al violeta. Procedente de la Toscana, Italia.

% MG/ES: 55%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 3 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 70 días

REF. 39878



Grand Cru: queso de cabra viejo

Queso gouda de cabra madurado, de pasta dura. Sabor delicado caprino, aromático y con una textura granulosa con los cristales de sal típicos de este tipo de quesos madurados. Cortado en virutas muy finas es ideal para tablas de queso o ensaladas.

Elegido mejor queso del mundo 2016 en Natwich International Cheese Show en Reino Unido.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 12 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 4kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 75 días

Reservar hasta el 20/11/24 para servir a partir 04/12/24

REF. 30320



Boer'n Trots: queso de cabra curado con miel

Queso curado elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca del propio rebaño. Durante la preparación del queso se añade un poco de miel al cuajo. Su textura es rugosa y se funde en la boca. Su sabor es fuerte a cabra pero dulce a la vez. Su curación se produce en estantes de madera y tiene forma de queso de montaña. La corteza NO es comestible.

Ganador de la medalla de Oro 2015-16 en World Cheese Awards.
Ganador de la medalla de Bronce 2016 en International Cheese Awards Natwich.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: dura
Maduración: 5 meses
Leche: pasteurizada

Formato: 5,1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 31 días

REF. 30306



Queso de vaca con champiñones y castañas

Queso elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca de sus propias vacas, con trozos de champiñones, castañas y cebollino. El queso se cubre de una corteza marrón oscura, durante la curación la corteza se lava varias veces con caramelo y se decora con un topping de champiñones, castañas y cebollino. La corteza NO es comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: semidura
Maduración: 1,5 meses
Leche: pasteurizada

Formato: 4,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 30305



Queso de cabra con miel y tomillo

Queso elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca del propio rebaño al que se añade miel y tomillo. El queso se cubre de una corteza marrón oscura, durante la curación la corteza se lava varias veces con caramelo y se decora con un topping de tomillo. La corteza NO es comestible. Su sabor es dulce.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: semidura
Maduración: 1,5 meses
Leche: pasteurizada

Formato: 4,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 30310



Queso Landana azul de cabra

Queso azul de leche de cabra semicurado. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Azul
Maduración: 1,5 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 30318



Queso Landana de cabra con trufa

Queso de leche de cabra con trocitos de auténtica trufa negra. Una verdadera delicatessen para los paladares más exigentes. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 1,5 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 4,1kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

REF. 30373

¡Nuevo!



Queso Landana de cabra con miel

Queso de leche de cabra semicurado con miel. Su sabor es dulce y a cabra. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda. La corteza NO es comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 1,5 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 4kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

Quesos

QUESOS ARTESANOS DE AUTOR

SILVA CORDERO

Silva Cordero

En el año 1998 se creó Silva Cordero, **una quesería familiar en Acehúche (Cáceres)**. Su producción es artesanal y mayormente de quesos de cabra. Se elaboran con leche cruda. El cuajo es de origen animal. Y la maduración de 60/90 días. Esta empresa está en continuo crecimiento. Elabora quesos de pasta dura, de pasta blanda, madurado con moho, de colores...

Ha recibido innumerables premios desde el año 2013 como: Salón Du Fromage París, World Cheese Awards, Salón Gourmets de Madrid, Salón del Queso de Andalucía, Feria Nacional de Trujillo y Feria del Queso de Acehúche. **Silva Cordero, un queso que despierta pasiones.**

REF. 9612

¡Nuevo!



Queso de Acéhuche

Queso elaborado con leche cruda de cabras retintas, verata y serranas y de cuajada animal. El resultado es un queso muy graso, de textura compacta de pasta blanca y semidura, que en boca resulta ligeramente picante, y que alcanza su maduración a los dos meses. Si tu debilidad es el queso de cabra y te apasionan los quesos fuertes y contundentes, es momento de que conozcas el queso de Acehúche. Un premiado producto cacereño. Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

1º en la Feria de Acehúche 2018. Medalla de Bronce en los World Cheese Awards 2017-2018. Medalla de Plata en los World Cheese Awards 2018-2019. Primer premio en el Salón del Queso de Andalucía 2019 Categoría: Curado de Cabra.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Cruda

Formato: 800 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9613

¡Nuevo!



Queso curado de cabra con carbón vegetal

Queso elaborado con leche cruda de cabras aromatizado con carbón vegetal. Color blanco por fuera con corteza enmohecida, y pasta de color **NEGRO** en su interior, con estructura uniforme y compacta. Sabor salado bajo, ácido medio, amargo bajo y picante bajo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

Medalla de Plata y Bronce en los World Cheese Awards 2019-2020.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Cruda

Formato: 850 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9614

¡Nuevo!



Queso curado de cabra con carmin

Queso elaborado con leche cruda de cabras aromatizado con carmín. Color blanco por fuera con corteza enmohecida, y pasta de color **ROSA** en su interior, con estructura uniforme y compacta. Sabor salado bajo, ácido medio, amargo bajo y picante bajo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

Medalla de Plata en los World Cheese Awards 2019-2020.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Cruda

Formato: 850 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9615

¡Nuevo!



Queso curado de cabra con azul brillante

Queso elaborado con leche cruda de cabras aromatizado con colorante natural azúl brillante. Color blanco por fuera con corteza enmohecida, y pasta de color **AZUL** en su interior, con estructura uniforme y compacta. Sabor salado bajo, ácido medio, amargo bajo y picante bajo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

Medalla de Plata en los World Cheese Awards 2019-2020.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Cruda

Formato: 850 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9616

¡Nuevo!



Queso curado de cabra con cártamo y spirulina

Queso elaborado con leche cruda de cabras aromatizado con carmín. Color blanco por fuera con corteza enmohecida, y pasta de color **VERDE** en su interior, con estructura uniforme y compacta. Sabor salado bajo, ácido medio, amargo bajo y picante bajo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

Medalla de Plata en los World Cheese Awards 2019-2020.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Cruda

Formato: 850 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

Conseguimos el color de nuestros quesos Colourful integrando colorantes naturales a la composición del producto. Estos componentes no alteran el sabor original del queso, sencillamente lo potencian. La intensidad del color puede variar dependiendo de los días de maduración.

Vega Gourmet

En **Vega Gourmet** hemos recogido un saber hacer que tiene más de 2.000 años de antigüedad para elaborar unos quesos que son sinónimo de placer.

Tras años de investigación e innovación logramos sumar a la calidez del sabor del queso de leche de oveja, la intensidad de los sabores más evocadores: trufa, boletus, anchoa, romero… Un viaje para los sentidos con solo billete de ida.

Tenemos proyectos apasionantes que afrontaremos siempre manteniendo nuestra esencia de empresa familiar y construyendo sobre nuestros pilares: calidad, innovación, diferenciación y compromiso.

Nuestros quesos de leche de oveja: el equilibrio entre suavidad e intensidad. La textura de nuestros quesos de leche de oveja envuelve el paladar.

Vega Gourmet: un equilibrio perfecto entre saber hacer tradicional, innovación e ingenio.

REF. 9390
REF. 9393



Queso manchego DOP artesano semicurado

Queso manchego DOP artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas que pastan libre. Corteza natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior. Aromático y sedoso, notas ácidas con recuerdo a cereal, con una delicadeza que se funde en el paladar. Destaca su mantecosidad y el agradable y duradero retrogusto con alta persistencia en boca. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Cruda
Formato: 3.2kg. Caja 1ud.
150g. Caja 12ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9391



Queso manchego DOP artesano curado

Queso manchego DOP artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas que pastan libre. Corteza natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior. Aromático y sedoso, notas ácidas con recuerdo a cereal, con una delicadeza que se funde en el paladar. Destaca su mantecosidad y el agradable y duradero retrogusto con alta persistencia en boca. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Cruda
Formato: 3.2 Kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF.9373



Queso de oveja semicurado sin lactosa

Queso semicurado de leche de oveja, con el mismo sabor de siempre pero sin lactosa. Su sabor invade toda la boca gracias a su textura y aroma intenso. El queso ideal para todo tipo de paladares. Obtén el calcio necesario para tu organismo sin digestiones pesadas ni incomodidades. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2-3 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9377



Queso de oveja añejo envejecido en manteca

Queso añejo de leche de oveja envejecido en manteca y recubrimiento con manteca de cerdo. Consistencia dura y quebradiza. El sabor más intenso, con la cremosidad más exquisita. Para amantes del queso, y para aquellos que les gusta un queso diferente, con todo el sabor de un añejo y la cremosidad hace de este queso una pieza totalmente destacable. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20. Ganador de la medalla Bronce en los World Cheese Awards 2021-22.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 12 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9378



Queso de oveja añejo al romero

Queso añejo de oveja envejecido en manteca y envuelto con briznas de romero. Consistencia dura y quebradiza. Uno de los quesos más celebres de Vega Gourmet: supone la mejor unión posible entre la robustez de su curación y el aroma balsámico del romero, que hace de él un queso diferente, imponente y destacable, aportándole un aroma y sabor inconfundible. Es un queso único. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla Super Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20. Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2021-2022.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 12 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

Quesos

REF. 9370
REF. 9368



Queso de oveja curado a la trufa negra

Queso curado de leche de oveja con trufa negra. De color amarillo pálido con vetas negras de trufa que se abren camino en su interior; la consistencia de la pasta es dura. Se trata de un queso con gran personalidad, elegante en apariencia y rico en matices, su sabor es pronunciado. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Plata 2019-20 y 2021-22 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud. / 200g. Caja 16ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9376



Queso de oveja curado a la trufa blanca

Queso curado de leche de oveja con trufa blanca. Color amarillo pálido con vetas veige de trufa y consistencia dura. Un queso con personalidad, elegante en apariencia y rico en matices, de sabor pronunciado. El queso de siempre con la trufa blanca genera el equilibrio perfecto. La trufa se abre camino en su interior, con una imagen imponente y que lo transforma en un verdadero diamante quesero. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Oro 2021 en International Cheese & Diary Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9372



Queso de oveja curado con boletus

Queso curado de leche de oveja con boletus, de color amarillo pálido con vetas ocre de la crema de boletus. El sabor intenso de la leche de oveja se funde en el paladar con el aroma otoñal del boletus, trasladándote a las altas montañas del interior donde crece este exquisito hongo. Un sabor suave pero contundente. Su apariencia, su olor y su aroma de sabores de tierra, te invitan a probarlo y disfrutar de un queso nuevo y diferente. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla Super Oro 2019-20 en World Cheese Awards. Ganador de la medalla de Oro 2021-22 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9371



Queso de oveja curado con ajo

Queso curado de leche de oveja con ajo negro, de color amarillo pálido y con vetas de ajo negro en su interior. El ajo negro nos regala su imponente sabor en este queso de oveja a través de sus sutiles matices dulces. Su consistencia es dura y sabor fuerte, pero que agrada al paladar seduciendo por su carisma. Proporciona una experiencia de sabor intensa. Es ideal para quien se atreva a probar nuevos sabores; además ofrece muchas posibilidades culinarias. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Bronce 2021-22 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9374
REF. 9364



Queso de oveja curado con mojo picón

Queso curado de leche de oveja con mojo picón. Elaborado con una receta propia tinerfeña de mojo picón, variedad palmera picante medio. Color amarillo pálido con vetas naranjas y consistencia dura. Un queso con personalidad, atrevido y sugerente. Mantiene la esencia del queso curado de oveja, pero desafía con su aspecto y sabor endiablado. ¡Un queso de otro mundo! Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Bronce 2019-20 en World Cheese Awards.
Ganador de la medalla de Plata 2021 en International Cheese & Diary Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud. / 200g. Caja 16ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9375



Queso de oveja curado con jalapeño

Queso curado de leche de oveja con auténtico pimiento jalapeño, de color amarillo pálido y con vetas verdes de diferentes tonalidades. El jalapeño nos aporta en este original queso de oveja un sabor agudo, con sensación de picor nasal que proporciona notas naturales hortícolas acompañadas de matices lácteos propios de la curación. Consistencia dura y fragancias de hortalizas y especias, pero que agrada al paladar seduciendo por su carisma. Proporciona una experiencia de sabor intensa. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Plata 2021-22 en World Cheese Awards. Ganador de la medalla de Oro 2021 en International Cheese & Diary Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9386
REF. 9394

¡Nuevo!



Queso de oveja curado de leche cruda con miel y orégano

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja. Corteza natural recubierta de orégano y miel. Textura firme y compacta, mantecosa al paladar, con ojos repartidos por su interior. Sabor único que fusiona el aroma del queso curado de leche de oveja con la dulzura de la miel y la frescura del orégano natural. Un queso con una fuerte personalidad, distinto y excelente. Corteza natural comestible que se recomienda comer para disfrutar al máximo del aroma de miel y orégano que éste le aporta.

Ganador de la medalla de Plata en los International Cheese & Dairy Awards 2023.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Cruda

Formato: 3,2kg. Caja 1ud. / 200g. Caja 16ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9388

¡Nuevo!



Queso de oveja curado ahumado

Queso curado de leche de oveja, ahumado con madera de haya y roble, de color amarillo pálido. Aroma característico del queso de oveja con un sabor intenso ahumado, sabor a madera que persiste en boca y le hace diferente, dándole un toque noble. Una perfecta fusión entre el bosque y el campo. Corteza SI es comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9351



Tabla tradicional. Quesos curados de oveja: trufa negra, curado 5 - 6 meses y añejo con romero

Fantástica tabla con 3 cuñas de quesos curado de oveja que son un clásico y top ventas en la quesería: trufa negra, curado 5 - 6 meses y añejo con romero. Las cuñas de 100g cada una, vienen precortadas encima una base negra imitando una bandeja de pizarra. Un envase cómodo y práctico, listo para servir en mesa una vez abierto. Bandeja 3 cuñas x 100 g.

Ganador de la medalla de Oro en los International Cheese & Dairy Awards 2023. Trufa Negra ganador de la medalla de Plata en los World Cheese Awards 2021-22. Romero ganador de la medalla Súper Oro en los World Cheese Awards 2019-20.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5 -6 meses y 12 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 300g. Caja 10ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 9385



Queso de oveja curado con anchoas del cantábrico

Queso curado de leche de oveja con anchoas del Cantábrico, de color amarillo pálido y con vetas marrones. Las anchoas le dan un toque gourmet a este original queso, aroma a queso de oveja pero con un toque salado y fragancia a mar. Una perfecta fusión entre la tierra y el mar que proporciona una experiencia de sabor intensa. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9379



Queso de oveja curado con aceituna negra

Queso de leche de oveja curado con aceituna negra. Color amarillo pálido con vetas negras de aceituna negra y consistencia dura. El auténtico sabor a queso de oveja con la sutileza que proporciona la aceituna negra Castellana, elegante y sofisticado. Esta unión nos acerca a los sabores y aromas del Mediterráneo, centrando tu atención en cada bocado, la combinación perfecta para llevar a tu mesa. Un regalo para nuestro paladar que nos arrancará un ¡mamma mía! en cada bocado. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 3,2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 8 meses

REF. 9353



Tabla sabores. Quesos curados de oveja: trufa negra, anchoa y ajo negro

Tabla de quesos curados de oveja con 3 cuñas de 100 g: trufa negra, anchoa y ajo negro, una combinación de colores, sabores y experiencias que le fascinaran. Las cuñas de 100g cada una, vienen precortadas encima una base negra imitando una bandeja de pizarra. Un envase cómodo y práctico, listo para servir en mesa una vez abierto. Bandeja 3 cuñas x 100 g.

Ganador de la medalla de Bronce en los International Cheese & Dairy Awards 2023. Trufa Negra ganador de la medalla de Plata en los World Cheese Awards 2021-22. Ajo Negro ganador de la medalla de Bronce en los World Cheese Awards 2021-22.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 300g. Caja 10ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

Qausa Casa Westfalia se suma al proyecto social Qausa

Con este pack buscamos dejar el mejor sabor de boca. Por eso, además de incluir 3 cuñas de quesos de gran calidad este pack está compuesto por una caja con historia propia, la historia de personas de la **Asociación de Familiares y Amigos de Personas con Enfermedad Mental (AFAEPS)** que se mantienen ocupadas en la fabricación de esta caja. Por esto **esta causa se escribe con Q de queso.**

REF. 9349



Qausa. El pack 3 quesos por una buena causa

Caja de madera con 3 cuñas de 220 g.

QUESO CURADO DE OVEJA:
Olor tradicional y familiar, textura mantecosa con sabor intenso y toques de la dureza de la proteína cristalizada. Equilibrio perfecto entre aroma y sabor.

AÑEJO ENVEJECIDO CON MANTECA
Matices de sabor intenso pero cremoso. El sabor va directo al paladar de manera consistente, a pesar de su curación tiene una textura suave. Su sabor y cremosidad permanecen intactos en boca después de comerlo.
Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2019-20; Bronze en los World Cheese Awards 2021-22.

AÑEJO ROMERO:
Envuelto en briznas de romero que hacen de él un queso diferente, imponente y destacable, aportándole aroma y sabor inconfundible. Único.
Ganador de la medalla Super Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20. Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2021-22.

La caja de madera es un regalo que te queda para reutilizar y darle una segunda vida.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: 5-6 / 12 / 12 meses
Leche: Pasteurizada

Formato: 660g. Caja 4ud.
Conservación: +3ºC / +6ºC
Caducidad: 8 meses

REF. 34802

¡Nuevo!



Queso madurado de cabra bajo en sal y grasa con bifidus

Queso madurado puro de cabra, bajo en sal y grasa, al que se le han añadido bifidobacterias beneficiosas para la salud y que ayudan a la regeneración de la flora intestinal entre otros. Sabor agradable, con notas sutilmente ácidas y aroma característico a leche de cabra. Su pasta es de color blanco, textura cremosa pero compacta al corte. Saludable e ideal para el consumo de toda la familia, especialmente para las personas que siguen dietas.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: <15 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 3kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 60 días

REF. 34803

¡Nuevo!



Queso Garrotxa de cabra

Queso elaborado con leche entera y pasteurizada de cabra, de coagulación mixta y de pasta suave y mantecosa, poco salado y con una acidez ligera Tiene un sabor suave y láctico con aromas elegantes de la leche de cabra y con regusto a champiñón crudo y frutos secos. Un queso que se reconoce por su piel enmohecida azulada oscura, con forma cilíndrica pero plana, de poca altura, con esquinas redondeadas.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: <21 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 2 meses

¡Nuevo!

Le sugerimos maridar Nuestros quesos con...



REF. 56000

Mermelada de calabaza especiada

Mermelada de calabaza especiada con jengibre, anís y canela que realzan el sabor de la calabaza y le dan un toque especiado y cálido. Sin conservadores ni colorantes ¡Pruébala en tartas, pasteles y otros postres horneados! ¡Y también con queso, con un asado tradicional, o con recetas de carne, como pavo o pollo!

Formato: 170 g. Caja 6 ud.
Conservación: +15/+18°c
Caducidad: 1 año

Alimentos de Miraflores

Es una empresa familiar que comenzó su andadura en septiembre de 2011 con la ilusión de recuperar la tradición quesera de la zona.

Su quesería se sitúa en el término municipal de Miraflores de la Sierra, en pleno **Parque Nacional Sierra de Guadarrama**. Gracias a la leche de ganaderías ubicadas en dicha sierra consiguen una materia prima de primerísima calidad y con ella elaboran quesos 100% naturales, libres de aditivos y conservantes.

Durante todo el proceso tienen muy presentes las políticas verdes. Sus instalaciones cuentan con una depuradora de filtro verde, reciclan todos los subproductos que se generan en la elaboración, distribución y limpieza y trabajan con proveedores de cercanía para reducir el impacto medioambiental del transporte.

Sus procesos productivos se caracterizan por aunar la precisión, limpieza y comodidad de las nuevas tecnologías con el mimo y cuidado artesanal.



Yelmo: queso reserva de cabra con leche cruda

Se seleccionan las mejores partidas de leche de cabra de los ganaderos cercanos, recién ordeñada, se procede a su cuajado para mantener intactas todas sus propiedades y sabor. Se moldea en ruedas de gran tamaño y se graba con la tabla original de Miraflores la corteza. Todas las piezas descansaran, a temperatura y humedad constante, durante más de 300 días en las cámaras. El Yelmo es un queso de leche cruda de cabra, de consistencia firme y color blanco roto. Su textura, a pesar de su curación es aún cremosa, pero en el paladar persisten los aromas de la maduración. 1/2 pieza de 5 kg aprox.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Dura
Maduración: <300 dias
Leche: Cruda

Formato: 5kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses



La Laguna: queso de pasta blanda de cabra con trufa negra de invierno

Queso de color blanco, con la corteza enmohecida y una capa de trufa negra de invierno en el centro. Es sumamente cremoso y con sabor a trufa. Un queso para los paladares más exigentes. Elaborado artesanalmente con leche fresca de cabra de ganaderías ubicadas en la Sierra del Guadarrama.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Blanda
Maduración: 15 dias
Leche: Pasteurizada

Formato: 400g. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes



Peña Gorda: queso semicurado de cabra

Queso semicurado de cabra, de pasta prensada, elaborado con leche fresca de cabra de ganaderías ubicadas en diferentes municipios de la sierra del Guadarrama. Su textura recuerda a los tradicionales quesos de pastor, con presencia de pequeños y abundantes ojitos. Corteza natural cepillada a mano con aceite de oliva. Un queso completamente natural, pleno de sabor e inigualable textura.

Ganador de la medalla de Bronce 2015-16 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 45%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 4 meses
Leche: Pasteurizada
Formato: 2,5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses



Peña Gorda: queso curado de cabra con leche cruda

Queso curado, de pasta prensada, elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra de ganaderías ubicadas en diferentes municipios de la sierra del Guadarrama. Su textura recuerda a los tradicionales quesos de pastor, con presencia de pequeños y abundantes ojos inconfundible de los quesos de cabra. Corteza natural cepillada a mano con aceite de oliva. Sin lisozima de huevo ni aditivos ni antifúngicos ni en el interior ni en la corteza. Un queso completamente natural, pleno de sabor e inigualable textura.

Ganador de la medalla de Oro 2017-18 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 4,5 meses
Leche: Cruda
Formato: 2,5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses



Peña Gorda: queso semicurado de oveja leche cruda

Queso semicurado, de pasta prensada, elaborado artesanalmente con leche cruda de oveja de raza Colmenareña, de ganaderías ubicadas en diferentes municipios de la sierra del Guadarrama. De color blanco y con pequeños ojos repartidos por la superficie. Corteza natural cepillada con aceite de oliva. Un queso completamente natural, libre de conservantes y colorantes, pleno de sabor e inigualable textura.

% MG/ES: 50%
Tipo de pasta: Semidura
Maduración: 2 meses
Leche: Cruda
Formato: 2,5 kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

Alimentos de Miraflores cuentan con el sello **"M PRODUCTO CERTIFICADO"** para certificar y distinguir en el mercado los productos y alimentos de calidad producidos, elaborados y transformados en la comunidad de Madrid.

Aperitivos y Entrantes

REF. 3259

¡Nuevo!



Orejones rellenos con queso fresco en aceite

Orejones rellenos de queso fresco de leche de vaca marinados en aceite vegetal. Unas 90-100 piezas por cubo.

% MG/ES: 45%
Leche: Pasteurizada
Formato: 1,3kg / 800g caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 3215



Peppersweet: mini pimientos rojos dulces rellenos con queso fresco en aceite

Deliciosos mini pimientos rojos ligeramente dulces y un poco picantes rellenos de queso fresco de leche de vaca y oveja, en aceite vegetal. Unas 60-80 piezas por cubo.

% MG/ES: 45%
Leche: Pasteurizada
Formato: 1,3kg / 800g caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 3222



Yellobell: mini calabazas rellenas con queso fresco en aceite

Mini calabazas ligeramente picantes rellenas de queso fresco de leche de vaca y oveja. Las Yellobels están marinadas en aceite vegetal con finas hierbas seleccionadas. Unas 45-55 piezas por cubo.

% MG/ES: 45%
Leche: Pasteurizada
Formato: 1,3kg / 800g caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 56501

¡Nuevo!



Gilda de anchoa en aceite

Gilda de anchoa elaborada de manera artesanal con aceituna manzanilla deshuesada, piparra y anchoa, conservadas en aceite. Elaboradas a mano, una a una, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 14 piezas por tarrina.

Formato: 620 g / 250 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

REF. 56502

¡Nuevo!



Gilda de anchoa picante en aceite

Gilda de anchoa elaborada de manera artesanal con aceituna manzanilla deshuesada, piparra, anchoa y pimiento rojo, conservadas en aceite. Elaboradas a mano, una a una, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 14 piezas por tarrina.

Formato: 620 g / 250 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

REF. 56503

¡Nuevo!



Gilda de boquerón en aceite

Gilda de boquerón elaborada de manera artesanal con aceituna manzanilla deshuesada, piparra y boquerón, conservadas en aceite. Elaboradas a mano, una a una, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 14 piezas por tarrina.

Formato: 620 g / 250 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

REF. 56145

¡Nuevo!



Gilda de pulpo con picante en aceite

Gilda de pulpo cocido, alegría riojana, guindilla y aceituna, en aceite. Idela para aperitivos. Elaboradas a mano, una a una, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 24 piezas por tarrina.

Formato: 650 g / 400 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 56116

¡Nuevo!



Gilda de queso y cecina en aceite

Gilda de queso de vaca recubierto de una fina loncha de cecina y aceituna en cada extremo, en aceite. Elaboradas a mano, una a una, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 12 piezas por tarrina.

Formato: 500 g / 340 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 56510

¡Nuevo!



Pintxo de queso y anchoa en aceite

Pintxo 100% artesanal con queso de vaca semicurado, anchoa y aceituna manzanilla deshuesada, conservados en aceite. Elaboradas a mano, uno a uno, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 14 piezas por tarrina.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 670 g / 300 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

La Gilda es el pintxo por excelencia de Donostia. Se dice que el nombre 'Gilda' se empezó a utilizar en los años 40 en el bar donostiarra Bar Casa Vallés. Se tenía por costumbre acompañar las consumiciones del cliente con aceitunas, encurtidos, anchoas. Un cliente conocido en el barrio como Txepetxa comenzó a ensartar en un palillo la aceituna, con una guindilla en vinagre y una anchoa mientras bebía un vino. La clientela del bar lo comenzó a imitar y al final se le puso el nombre de una película que proyectaban en los cines: Gilda. Este personaje tenía escandalizada a la sociedad de la época por estar muy lejos del concepto de mujer de entonces. El pintxo recibió este nombre porqué era verde, salado y un poco picante.

REF. 56511

¡Nuevo!



Pintxo de queso y atún ahumado en aceite

Pintxo 100% artesanal con queso de vaca semicurado y atún ahumado, conservados en aceite. Elaboradas a mano, uno a uno, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 14 piezas por tarrina.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 670 g / 300 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 56512

¡Nuevo!



Pintxo de queso y salmon ahumado en aceite

Pintxo 100% artesanal con queso de vaca y salmón ahumado, conservados en aceite. Elaboradas a mano, uno a uno, seleccionando los mejores ingredientes. 100% naturales. 14 piezas por tarrina.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 670 g / 300 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 40919



Hojaldre con queso fresco de cabra y salmón

Queso fresco de leche de cabra con trozos de salmón ahumado envuelto en hojaldre, pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente del queso de cabra que con el salmón ahumado le da un rico toque a mar. El hojaldre le aporta el toque crujiente. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Maduración: <7 DÍAS
Leche: Pasteurizada

Formato: 90g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días

Aperitivos y entrantes



Hojaldre con queso fresco de cabra, bacon y miel

Queso fresco de leche de cabra, con miel de Acaccia y trozos de bacon envuelto en hojaldre, pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente de cabra, finamente endulzado con la miel y con el toque salado del bacon. El hojaldre le aporta el toque crujiente. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Maduración: <7 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 90g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Hojaldre de queso fresco de cabra y tatin de manzana

Queso fresco de leche de cabra mezclado con una pasta de tarta tatin, trocitos de manzana y caramelo de mantequilla salada, envuelto en hojaldre imitando la forma de una manzana al horno. Pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente de cabra, con un sabor dulce de manzana y caramelo, que nos recuerda las tardes de invierno en casa. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
Maduración: <7 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 90g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Hojaldre de queso fresco de cabra y pera

Queso fresco de leche de cabra con una base con trocitos de compota de pera, envuelto en hojaldre. Pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente de cabra, con un sabor dulce de pera, que nos recuerda las tardes de invierno en casa. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes.

% MG/ES: 45%
Formato: 90 g. Caja 6 ud.
Leche: Pasteurizada

Maduración: <7 días
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 16 días



Hojaldre con queso fresco de cabra, con miel y trufa

Queso fresco de leche de cabra, con miel de Acacia y una delicada capa de trufa negra envuelto en hojaldre, pre horneado. Un sabor dulce con un potente perfume a trufa que invade todos nuestros sentidos. El hojaldre le aporta el toque crujiente. Un veritable placer. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes.

% MG/ES: 45%
Maduración: <7 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 90 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días



Tartaleta con queso fresco de cabra, higos y nuez

Queso fresco de leche de cabra, con miel de Acaccia dentro de una tartaleta de hojaldre en forma de flor, con una base de confit de higos que le dan un sabor dulce y crujiente, y decorado con nueces. La tartaleta de hojaldre le aporta el toque crujiente. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes. Bandeja 4 piezas x 40 g.

% MG/ES: 45%
Maduración: <7 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 160 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días



Tartaleta con queso fresco de cabra y caramelo

Queso fresco de leche de cabra, con miel de Acaccia y caramelo de mantequilla salada, dentro de una tartaleta de hojaldre en forma de flor. Una sublime y dulce combinacion entre la miel, el caramelo y la textura funedente de la cabra. La tartaleta de hojaldre le aporta el toque crujiente. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes. Bandeja 4 piezas x 40 g.

% MG/ES: 45%
Maduración: <7 días
Leche: Pasteurizada

Formato: 160 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 22 días

REF. 56128



Suprema de bogavante

Ensalada Suprema con auténtico Bogavante (Homarus americanus/Homarus gammarus), surimi y huevo en una deliciosa salsa cocktail. La unión de la Ensalada de colas de bogavante + el 5% de mince de bogavante, la convierten en un producto espectacular! Excelente elección para la realización de entrantes y canapés variados.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 56112



Suprema de gambas

Ensalada Suprema con gambas 12%, surimi y huevo en salsa para realizar entrantes o canapés.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 56113



Ensalada de bacalao ahumado y aceitunas

Ensalada de bacalao ahumado 12.5% (Gadus Morhua), patata, puerro y aceitunas negras en salsa.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 56114



Ensalada de salmón ahumado y perlas de algas

Ensalada Suprema de salmón ahumado 30% (Salmon Salar) y perlas de alga marinadas 3% en salsa de nata. Una ensalada que fusiona los dos ingredientes más consumidos en Navidad dirigida a los paladares más gourmands.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 56127



Ensalada de txangurro (centollo)

Ensalada suprema de centollo 10%, buey de mar 10%, surimi y huevo. Enriquecida con una exquisita salsa con aceite de oliva, ajo y finas hierbas. La solución ideal para la elaboración de entrantes, canapés y montaditos.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 56140

¡Nuevo!



Ensalada de pulpo

Ensalada con trozos de pulpo cocido 42%, pimiento verde, cebolla y pimientos del piquillo, en una deliciosa salsa mayonesa con pimentón. Una combinación perfecta que nos recuerda el sabor del pulpo a la gallega.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 56141

¡Nuevo!



Ensalada rusa con pulpo

Ensalada rusa con trozos de pulpo cocido 21%. Una reinvención de la típica ensalada rusa con un toque del norte, a mar y a tierra, que la hace una tapa ideal para cualquier momento.

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 50049



Ensalada de marisco

Deliciosa ensalada de marisco a base de surimi, carne de cangrejo (5%), pescado, camarón, huevo, especias y rábano. Con suave salsa mayonesa.

Formato: 2kg. Caja 1ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 56123



Brandada de boletus con trufa

Cremoso de boletus edulis (26.5%) y trufa (0.04%) especialmente diseñado para acompañar con pan. Se sirve como entrante y se recomienda acompañar con un ligero toque de azafrán o brotes de semillas.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

Aperitivos y entrantes

Rellenos en frío

REF. 56118



Brandada de bacalao

Brandada de bacalao 35% Gadus Morhua, finamente picada y emulsionada con nata. Ideal para la realización de canapés y montaditos. Recomendamos acompañar con huevas de salmón.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 45 días

REF. 56129



Cremoso de anchoa

Anchoas (16%) finamente picadas y emulsionadas con nata. Textura cremosa, ideal para preparar entrantes, canapés o rellenos en frío.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 56131



Cremoso de salmón ahumado

Salmón ahumado (9%) finamente picado y emulsionado con nata. Textura cremosa, ideal para preparar entrantes, canapés o rellenos en frío..

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

Rellenos en caliente

Más información

REF. 56133

¡Nuevo!



Relleno de txangurro

Comida preparada a base de marisco: centollo, buey de mar y surimi, finamente picados y emulsionados con nata. Textura cremosa, especial para preparar rellenos de cocina en caliente: pintxos, volovanes, tartaletas, empanadillas, gratinados, canelones, lasañas. Un sin fin de ideas que te ayudaran a realizar innumerables recetas
¿cuál es tu preferida?

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 56134

¡Nuevo!



Relleno de langostinos

Comida preparada a base de langostinos 20%, finamente picados y emulsionados con nata. Textura cremosa, especial para preparar rellenos de cocina en caliente: pintxos, volovanes, tartaletas, empanadillas, gratinados, canelones, lasañas. Un sin fin de ideas que te ayudaran a realizar innumerables recetas
¿cuál es tu nueva creación para hoy?

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

REF. 56135

¡Nuevo!



Relleno de vieiras

Comida preparada a base de vieiras 13,5%, finamente picadas y emulsionadas con nata. Textura cremosa, especial para preparar rellenos de cocina en caliente: pintxos, volovanes, tartaletas, empanadillas, gratinados, canelones, lasañas. Un sin fin de ideas que te ayudaran a realizar innumerables recetas
¿cómo vas a sorprender a los tuyos?

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1kg. Caja 2ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 25 días

Pescados y Caviar

REF. 56136

¡Nuevo!



Pastel de Cabra de Mar

Pastel de pescado cuidadosamente cocinado con gallineta-cabra 11%, nata, patata, cebolla y ajo. Sin colorantes ni aromas artificiales. Servir en frio, como entrante o como canapé. Recomendamos cortarlo en lonchas y acompañarlo con ensalada mézclum y cualquiera de nuestras mayonesas Mayoneur.

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 56137

¡Nuevo!



Pastel de Pulpo a la Gallega

Un cásico de nuestra gastronomía en formato pastel: pulpo perfectamente cocinado con pescado, nata y pimentón. Un entrante listo en 2 minutos. Sin colorantes ni aromas artificiales. Servir en frio, como entrante o como canapé. Recomendamos cortarlo en lonchas y acompañarlo con ensalada mézclum y cualquiera de nuestras mayonesas Mayoneur.

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 56120



Pastel de centollo y buey de mar

Pastel de pescado cuidadosamente cocinado con centollo 5% y buey de mar 15%, nata, patata y brandy. Sin colorantes ni aromas artificiales. Servir en frio como entrante o como canapé. Recomendamos cortarlo en lonchas y acompañarlo con ensalada o vinagreta de mostaza y miel.

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

REF. 56122



Pastel de Bogavante

Pastel de pescado cuidadosamente cocinado con surimi y bogavante 11,5%, nata, puerro, patata, perlas de algas y perfumada con brandy 2,3%. Sin colorantes ni aromas artificiales. Servir en frio como entrante o como canapé. Se puede servir acompañado de una salsa de champiñones o setas.

Formato: 1 kg. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses

Le sugerimos combinar con...



¡Inspírese!

Pan crujiente de 3 semillas — REF. 42161

Pan tostado crujiente elaborado con harina integral y aceite de oliva virgen extra, con semillas de sésamo, lino y girasol y sal marina. Producto sin aditivos, elaborado con aceite de oliva virgen extra. Apto para veganos y rico en fibra. Bolsa con 8 rebanadas.

Formato: 200 g. Caja 10 uds. **Conservación:** +15ºC/+18ºC **Caducidad:** 3 meses

Salsa Mayonesa Vegetal con Mango — REF. 81312

Mayonesa vegetal, sin utilizar productos de origen animal, con 20% de mango.Sólo se elabora 100% plant-based, con verduras, frutas y especias. Elaboradas sin lactosa, sin gluten y sin OMG. Sabor afrutado, fresco y dulce. Ligera y deliciosa.

Formato: 250 ml .Caja 6 ud. **Conservación:** +15ºC/+18ºC **Caducidad:** 3 meses

Salsa Mayonesa Vegetal con Wasabi — REF. 81313

Mayonesa vegetal, sin utilizar productos de origen animal, de color verde claro, con wasabi especiado. Elaboradas sin lactosa, sin gluten y sin OMG. Sabor suave a wasabi.

Formato: 250 ml. Caja 6 ud. **Conservación:** +15ºC/+18ºC **Caducidad:** 3 meses

Pescado y Caviar



Boquerón en Vinagre

Boquerones en vinagre procedente del Atlántico y/o Mediterráneo, conservados en vinagre de vino. Excelentes para uso en ensaladas frescas o para realizar aperitivos. Unos 135 - 145 filetes por tarrina.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1 kg / 700 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes



Anchoa del Cantábrico en aceite

Anchoas del Cantábrico, conservadas en aceite de girasol. Excelentes para uso en ensaladas frescas o para realizar aperitivos. Unos 65 - 70 filetes por tarrina.

Formato: 500 g / 300 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 3 meses

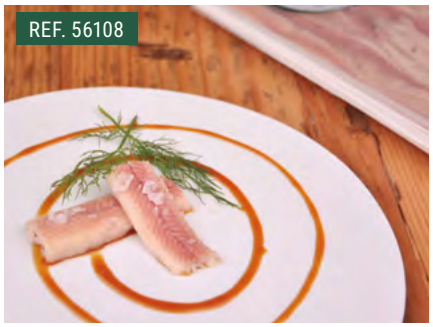


Lomos de Sardina Ahumada

Lomos de sardina ahumada gourmet procedente del Atlántico Centro, conservados en aceite de girasol. Excelentes para uso en ensaladas frescas o para realizar aperitivos. Unos 24 - 26 filetes por tarrina.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Formato: 1 kg / 700 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 23 días



Lomos de Anguila Ahumada en Aceite

Lomos de anguila ahumados, en aceite de girasol. Se recomienda consumir como entrante o para la realización de canapés. Anguila procedente de la Unión Europea. Unos 10 - 12 lomos por tarrina.

Formato: 260 g / 200 g Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 18 días



Pulpo Cocido 1 Pata

Pulpo cocido en su propio jugo, al vacío y 100% natural sin ningún tipo de aditivos. Zona de captura: Océano Atlántico. Textura muy tierna. Preparado para calentar y servir. 1 racion.

Formato: 150 g . Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días



Garra de Pulpo Ahumado 1 Pata

Pulpo cocido en su propio jugo, al vacío y ahumado con maderas nobles. 100% natural sin ningún tipo de aditivos. Zona de captura: Océano Atlántico. Textura muy tierna con ligero sabor ahumado que le da un toque diferenciado. Preparado para calentar y servir. Entre 1 - 2 raciones.

Formato: 200 g. Caja 4 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 35 días



Lomo de Atún Rojo Ahumado en aceite

Finas lonchas de atún rojo ahumado en madera de haya, en aceite de girasol. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservadores. Un producto excepcional y de alta calidad. Textura jugosa. Procedente del Estrecho de Gibraltar y pescado con el arte de pesca de cebo vivo. Entre 1 - 3 raciones.

Formato: 260 g / 200 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 20 días



Ventresca de Atún Rojo Ahumado en aceite

Finas lonchas de atún rojo ahumado en madera de haya, en aceite de girasol. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservadores. Un producto excepcional y de alta calidad. Textura suave. Procedente del Estrecho de Gibraltar y pescado con el arte de pesca de cebo vivo. Entre 1 - 3 raciones.

Formato: 260 g / 200 g. Caja 5 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 20 días



Bacalao Ahumado Precortado en aceite

Finas lonchas de bacalao "Gadhus morhua" en aceite de girasol y ahumado en maderas nobles. Cortado a mano sin colorantes ni conservadores. Un producto excepcional y de alta calidad. Procedente de los mares de Islandia. Unas 9 raciones.

Formato: 1 kg / 700 g. Caja 2 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 20 días

REF. 33455



Salmón Noruego

Ahumado en frío, con las mejores maderas de haya y especias naturales. Exento 100% de aditivos, colorantes y conservadores.

Formato: 100 g. Caja 8 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 40 días

REF. 33474



Lomo de Salmón Noruego ahumado en frío

Lomo de salmón noruego ahumado (Salmón salar) en piezas de 150 g, de primera calidad, sin inyección ni sangacho (parte marrón del salmón) que tras un proceso de salado con sal seca, se ahuma delicadamente con madera de haya. Carece totalmente de aditivos y conservantes añadidos. Envasado al vacío. Ideal para sashimi.

Formato: 150 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 33450



Salmón Noruego Ahumado en frío precortado

Salmón noruego de calidad superior ahumado en frío. Elaboración artesanal: limpiado, despiece, salado manual con una sabia mezcla de sal y azúcar, secado y finalmente ahumado con las mejores maderas de haya y especias naturales. Loncheado de cola a cabeza.

Formato: 1,4 kg. Caja 1 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 33806



Salmón Noruego en frío precortado

Salmón noruego (Salmo Salar). Ahumado en frío con las mejores maderas de haya y especias naturales. Su proceso de fabricación está exento de proceso de congelación. Sin aditivos, ni colorantes, ni conservantes.

Formato: 90g. Caja 12 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 1 mes

REF. 33410



Caviar Huevas de Salmón Gorbuscha

Caviar de salmón Gorbuscha, de esferas con membrana flexible, de color naranja y aroma intenso. Esferas de 4 mm. de grano aprox. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes.

Formato: 50 g . Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 5 meses

REF. 33411



Caviar de Huevas de Trucha

Caviar de huevas de truchas de Dinamarca con un sabor sutil, fresco y de grano firme. Granos de color asalmonado y dorado. Esferas de 3mm aprox. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes. La edición Platinum garantiza la selección del mejor producto.

Formato: 50 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 6 meses

REF. 33301
REF. 33302



Caviar Huevas de Lumpo

Huevas de lumpo 100%. Las huevas de lumpo naturales contienen todos sus matices ligeramente salados, con recuerdos marinos, y una textura que permite que se fundan en el paladar con una pequeña explosión de sabor. Aderezando ensaladas, canapés o cremas calientes, son excelentes potenciadores del sabor en cualquier plato.

Formato: 50 g. Caja 12ud.
100 g. Caja 6ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 10 meses

REF. 33417



Caviar Malossol Etiqueta Azul (Acipenser Baerii)

Caviar fresco procedente de esturiones Acipenser baerii o esturiones siberianos, uno de los caviares que siempre ha sido de los más populares en el mundo. Caviar de alta calidad con esferas de 1,5 mm, membrana suave y crujiente y color gris acero a negro similar al caviar Ossetra.

Formato: 30 g. Caja 4 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 3 meses

REF. 33412



Algas Verdes Marinadas con Sésamo

Goma Wakame es una deliciosa ensalada de algas verdes Wakame marinadas con sésamo y especias. Su consistencia es firme y crujiente, su sabor ligeramente picante. Una ensalada saludable y con un gran sabor a mar.

Formato: 100 g. Caja 6 ud.
Conservación: +3/+6°C
Caducidad: 4 meses



Dulces y Vino

Nuestros Dulces de Alemania

REF. 42186



Stollen de Mantequilla

Dulce navideño típico de Alemania especiado, elaborado con mantequilla y pasas. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

Formato: 500 g. Caja 10 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 3 Meses

REF. 42187



Stollen de Mazapán

Dulce navideño típico de Alemania, especiado y elaborado con pasas y almendras. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

Formato: 500 g. Caja 10 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 3 Meses

REF. 42188



Stollen de Navidad

Dulce navideño típico de Alemania, especiado, elaborado con pasas. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

Formato: 500 g. Caja 10 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 3 Meses

Nuestros Dulces de Italia

REF. 42194



Baumkuchen, Pastel en Capas con Chocolate Negro

Pastel tradicional alemán en capas, elaborado con una masa de pan esponjosa y 1,5% de mazapán. Tiene una forma cilíndrica y hueca por el centro, recubierto con chocolate negro. El Baumkuchen es un pastel tradicional de la pastelería alemana, que en alemán significa Torta de árbol.

Formato: 300g. Caja 13 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 40 días

REF. 42411



Panettone Glaseado con Chocolate

En el exterior, crujiente glaseado de avellana; en su interior, deliciosos trocitos de chocolate negro. Envasado a mano en papel de regalo. Una satisfacción para quienes lo regalan y un placer inesperado para quienes lo reciben.

Formato: 1 kg. Caja 6 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 4 meses

REF. 42413



Panettone Milanese con Frutas

Panettone sin glaseado, con sabor de masa madre (elaborada con huevos frescos de gallinas criadas en libertad, harinas seleccionadas y mantequilla de la mejor calidad), de pasas sultanas y de la piel confitada de naranja y cidra, además de la manteca de cacao y la fragancia de las bayas de vainilla de Madagascar. En papel de regalo.

Formato: 750 g. Caja 6 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 4 meses

Nuestros Dulces de Extremadura

REF. 20619
REF. 20622

¡Nuevo!



Bombón de Higo, Chocolate y Relleno de Trufa

Deliciosos higos de la Comarca de la Vera, rellenos uno a uno con delicada trufa y bañados con los mejores chocolates, componen una exquisita combinación de sabores y crean una experiencia única para los sentidos. Presentado en estuche dorado con 6 o 3 bombones envasados cada uno individualmente. ¡Un regalo para sorprender!

Formato: 108 g./ Caja 12 ud.
54 g./ Caja 16 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 9 meses

REF. 20620
REF. 20623

¡Nuevo!



Bombón de Higo, Chocolate y Relleno de crema de avellana

Deliciosos higos de la Comarca de la Vera, rellenos uno a uno con delicada crema de avellanas y bañados con los mejores chocolates, componen una exquisita combinación de sabores y crean una experiencia única para los sentidos. Presentado en estuche rojo con 3 o 6 bombones envasados cada uno individualmente. ¡Un regalo para sorprender!

Formato: 108 g./ Caja 12 ud.
54 g./ Caja 16 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 9 meses

REF. 20621
REF. 20624

¡Nuevo!



Bombón de Higo, Chocolate Blanco Relleno de Trufa

Deliciosos higos de la Comarca de la Vera, rellenos uno a uno con delicada trufa y bañados con chocolate blanco, componen una exquisita combinación de sabores y crean una experiencia única para los sentidos. Presentado en estuche plateado con 6 o 3 bombones envasados cada uno individualmente. ¡Un regalo para sorprender!

Formato: 108 g./ Caja 12 ud.
54 g./ Caja 16 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 9 meses

Nuestros Dulces de Galícia

REF. 20609



Marron glacé

Castaña enetera confitada en jarabe aromatizado con vainilla y recubierta por un fino glaseado. Una receta maestra perfeccionada a lo largo de nuestros más de 30 años de experencia. Apto para celíacos. Bajo contenido en grasa y muy bajo contenido en sal. Estuche de 2 unidades de 20 g aprox. cada una, envueltas individualmente en papel y presentadas en una caja expositora.

Formato: 40 g. Caja 24 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 4 meses

REF. 42187



Marron glacé

Castaña entera confitada en jarabe aromatizado con vainilla y recubierta por un fino glaseado. Una receta maestra perfeccionada a lo largo de nuestros más de 30 años de experencia. Apto para celíacos. Bajo contenido en grasa y muy bajo contenido en sal. Tarro 8 /10 piezas envueltas individualmente.

Formato: 160 g. Caja 12 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 9 meses

REF. 42188



Bombón de Marron Glacé

Castaña entera confitada en jarabe aromatizado con vainilla y recubierta por una fina capa de chocolate negro. ¡Un placer para los más golosos! Tarro 8 /10 piezas envueltas individualmente.

Formato: 160 g. Caja 12 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 9 Meses

Cuevas Marrón Glacé. Alma de bosque

Ritual: Abrir muy lentamente el marrón glacé, cerrar los ojos y morder una pequeña parte saboreando muy despacio y permitiendo que los aromas de otoño asalten los sentidos. Ahora el espíritu del bosque ya está en nosotros.

Dulces y vino

WEINGUT ANSELMANN
EDESHEIM/PFALZ

Empresa familiar tradicionalmente asociada a la viticultura desde hace siglos. La primera mención documental se remonta a 1126 y el escudo de armas familiar, que hoy sirve de símbolo de la empresa, fue concedido a la familia en 1541 y está registrado con el nº 440 en la colección de manuscritos del Archivo General del Estado del Gran Ducado de Baden, en Karlsruhe, situada en el estado de Renania-Palatinado (Alemania), en una zona conocida como la Ruta del Vino del Sur.

Cuenta con una extensión de aprox. 155 ha de viñedos en la Ruta del Vino del Sur con un equipamiento técnico de última generación y embotellado propio en la misma bodega que cuenta con 800 barricas de roble. Entre sus vinos destacan variedades tradicionales (Riesling, Borgoña, Gewürztraminer, etc.), variedades de uva conocidas internacionalmente (Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, etc.) y variedades sensoriales muy interesantes y robustas (Cabernet blanc, Johanniter, etc.) Vinos premiados nacional e internacionalmente. El vino puede dar mucha alegría. Enriquece los bellos momentos de la vida. ¡Le invitamos a probar con nosotros nuestros vinos del Palatinado y a hacer algún que otro descubrimiento!

REF. 82600



Vino Blanco Riesling classic

13% vol

Vino obtenido 100% a partir de la famosa uva Riesling. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Elegante y afrutado. Buqué con notas cítricas de frutas maduras (albaricoque, manzana). Toques minerales. Sabor complejo y fresco, con delicada acidez. Largo y agradable postgusto. Botella con tapón rosca.

Formato: 75 cl. Caja 6 ud.
Conservación: '+15/+18ºC
Caducidad: 1 año

REF. 82602



Vino blanco Gewürztraminer Spätlese

9,5% vol

Variedad Gewürztraminer 9,5% vol. de calidad superior. Este Gewürztraminer se presenta con un brillante color amarillo dorado. El aroma es muy expresivo, noble, floral y afrutado. Típico de la variedad, recuerda a rosas, mango, fruta de la pasión y albaricoques. En el paladar, el vino es elegante y aromático, con una fina acidez y un largo final. Un vino excelente ideal como aperitivo y vino de postre. Botella con tapón de corcho.

Formato: 75 cl. Caja 6 ud.
Conservación: '+15/+18ºC
Caducidad: 7 meses

REF. 82604



Vino blanco Seco Riesling Spätlese

(cosecha tardía)

12,5% vol

Vino procedente de la más famosa variedad de uva alemana Riesling. La vendimia es tardía (Spätlese). Excelente calidad. Color amarillo vivo, brillante con reflejos verdosos. Elegante y potente con un bouquet afrutado muy típico de Riesling, de melocotones, albaricoques, pomelos y manzanas crujientes. El sabor en el paladar es muy potente con una acidez agradablemente refrescante y muy bien integrada. El final es muy persistente. Botella con tapón de corcho.

Formato: 75 cl. Caja 6 ud.
Conservación: '+15/+18ºC
Caducidad: 1 año

REF. 82621



Vino Blanco Ortega Spätlese

(cosecha tardía)

11% vol

Un Spätlese (vendimia tardía) lleno de carácter con un color amarillo brillante y luminoso. El bouquet de este vino, elaborado con uvas muy maduras, impresiona por sus finas notas afrutadas y florales que recuerdan a albaricoques, peras, plátanos y fruta de la pasión. El vino despliega una gran riqueza de sabores maduros, así como una perfecta armonía de agradable dulzor y acidez finamente afrutada y bien integrada. La variedad debe su nombre al filósofo, poeta y amante del vino español José Ortega (1883-1955). Botella con tapón rosca.

Formato: 75 cl. Caja 6 ud.
Conservación: '+15/+18ºC
Caducidad: 1 año

REF. 82624



Vino Blanco Ortega Beerenauslese

10% vol

Impresionante vino de postre con un brillante color amarillo dorado y un rico bouquet afrutado que recuerda a naranjas, albaricoques, naranjas y miel, acompañado de delicados aromas florales y notas de almendras tostadas. El sabor es opulentamente dulce con una riqueza aromática casi abrumadora. La fina acidez frutal confiere al vino elegancia y un largo potencial de envejecimiento. Este Beerenauslese es especialmente adecuado para redondear un delicioso menú. Botella con tapón de corcho.

Formato: 37,5 cl. Caja 6 ud.
Conservación: '+15/+18ºC
Caducidad: 1 año

REF. 82630



Vino Blanco Riesling Seco

12,5 % vol

Vino de color amarillo verdoso claro, típico del Riesling. Su aroma recuerda a limones, albaricoques y manzanas. Este bouquet refinado y fresco es típico del Riesling. Un vino blanco seco muy refrescante y vivo en boca. También es destacable su final largo y fresco, que persiste en el paladar durante mucho tiempo. Botella con tapón rosca.

Formato: 75 cl. Caja 6 ud.
Conservación: '+15/+18ºC
Caducidad: 1 año

Conservas y Aceites

mi huerto

Los productos **Mi Huerto** tienen impresos los mismos valores de Apadrinaunolivo.org.

En enero de 2021 iniciamos el ambicioso reto de recuperar la tradición conservera del pueblo vecino de Alacón. Para ello, pondríamos en valor las nuevas infraestructuras creadas por el ayuntamiento en el año 1999, las cuales estaban abandonadas y a estrenar. En ellas se devolvería a la vida **la antigua receta de los lugareños, Juanjo y Presen**, de conservar en aceite de oliva virgen extra vegetales asados.

Para ello, nos pusimos a **recuperar la huerta abandonada de Alacón**, y a incentivar a los agricultores, para que activaran las suyas también.

A día de hoy la conservera de Alacón asa y embota **conservas de alcachofas y puerros** bajo la marca Mi Huerto, los cuales, como no podía ser de otra manera llevan nuestro aceite de Mi Olivo.

La filosofía del producto es la misma que Mi Olivo: ofrecer un producto de alta calidad, con valores y cuyo consumo produce un triple impacto: social, económico rural y medioambiental.

REF. 20418



Escalivada asada en leña de olivo con aceite de oliva virgen extra

Escalivada: pimientos, berenjena y cebolla, asada en leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnados de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular y una textura al dente. Conservada en aceite de oliva virgen extra DOP Bajo Aragón.Tras haber comido la escalivada, queda un delicioso aceite infusionado perfecto para agregar a tus ensaladas. 100% natural, sin sales ni azúcares añadidos ni conservadores ni gluten.

Formato: 325g./275g. Caja 9ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 4 meses

REF. 20415



Corazones de alcachofas asadas en leña de olivo con aceite de oliva virgen extra

Corazones de alcachofas asadas en leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnadas de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular y una textura al dente. Conservadas en aceite de oliva virgen extra, lo que hace que se mantengan sin alterar el sabor único y característico de la alcachofa. Tras haber comido las alcachofas, queda un delicioso aceite infusionado en alcachofa para agregar a tus ensaladas. Un bocado gourmet para los paladares más selectos. 100% natural . 10 - 12 mitades aprox por tarro.

Formato: 305 g / 275 g. Caja 9 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 4 meses

REF. 20421



Paté de alcachofas asadas en leña de olivo con aceite de oliva virgen extra

Alcachofas asadas en carbón vegetal de leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnadas de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular. La pasta de alcachofa se mezcla con aceite de oliva virgen extra, lo que hace que se mantengan sin alterar el sabor único y característico de la alcachofa. Textura suave y ligera. Un bocado gourmet para los paladares más selectos. 100% natural.

Formato: 110 g. Caja 24 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 4 meses

Conservas y aceites

mi olivo

Somos sociales, sostenibles y solidarios

Mi Olivo nace para dar solución a uno de los grandes retos del S.XXI en España: la repoblación de la España Vaciada.

El proyecto comenzó hace 6 años en un pequeño pueblo de Teruel llamado **Oliete**, donde un fuerte éxodo rural había provocado el abandono de 100.000 olivos centenarios.

¿Qué hacemos?

Recuperar el olivar centenario para generar una economía sostenible en la zona que evite su desaparición.

¿Cómo se consigue?

Vinculando a la sociedad de dos formas:
- Apadrinando un olivo: cualquier persona puede hacerlo a través de la web Apadrinaunolivo.org
- Mediante la compra del aceite MI OLIVO por parte de los consumidores, cuyo beneficio se destina a la recuperación de los olivos.

Actualmente trabajamos la variedad de aceite:

Empeltre: nuestro virgen extra estrella, galardonado con el premio a mejor aceite de la Denominación de Origen del Bajo Aragón, es una de las variedades más antiguas de la península, que incluso llegó a ser el árbol símbolo de la Corona de Aragón. Tiene un frutado medio, amargo y picante ligero que lo convierte en un aceite versátil. Adecuado para su uso en crudos, guisos y frituras.

Todos nuestros aceites son de **extracción en frío, envasados a mano** y llevan una eco etiqueta que la hace separable del vidrio para facilitar el reciclado.

En la actualidad gracias al apoyo de 8.000 padrinos y madrinas de 25 países, así como a la venta de nuestro aceite, 42 familias trabajando en el proyecto a tiempo completo en la recuperación de 25.000 olivos en Oliete, lo que además ha propiciado un valioso turismo anual en la zona. Hemos logrado, gracias al efecto repoblador del proyecto, evitar el cierre del colegio de Oliete y Alacón (Teruel).

Casa Westfalia y sus clientes, han ayudado a recuperar durante los dos últimos años de colaboración, 100 olivos, así como mantener el empleo generado por el proyecto.

Juntos estamos logrando volver a hacer del olivar el motor de desarrollo de Oliete. ¿Te unes?

Por cada olivo apadrinado Casa Westfalia se compromete a apadrinar otro

Lucha contra la despoblación, apadrina un olivo abandonado con una donación anual de 60€*, elige tu olivo abandonado, bautízalo y visítalo siempre que quieras. Como agradecimiento, disfrutarás de 2L de Aceite de Oliva Virgen Extra al año, con un máximo de 50 olivos, reafirmando así su compromiso por los pueblos de España y sus pequeños productores.

* Deducción de hasta el 80% al IRPF para particulares.

Aceite de oliva virgen extra DOP Bajo Aragón variedad empeltre

REF. 20407

¡Nuevo!



Galardonado con el primer premio a mejor aceite del Bajo Aragón 2020, 2022 y 2023
Medalla de plata en EVO Oliva oil International Competition 2023, Italia.
Medalla de oro en Terra Olivo 2023, Israel.

Formato: 250 ml. Caja 16 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 6 meses

REF. 20408



Galardonado con el primer premio a mejor aceite del Bajo Aragón 2020, 2022, 2023 y 2024.
Medalla de plata en EVO Oliva oil International Competition 2023, Italia.
Medalla de oro en Terra Olivo 2023, Israel.

Formato: 500 ml. Caja 9 ud.
Conservación: +15/+18°C
Caducidad: 6 meses


Os deseamos unas Felices Fiestas
y un próspero año nuevo.
Muchas gracias por la confianza

CASA WESTFALIA

ALIMENTOS SELECTOS

www.casawestfalia.com

Pol. Ind. V-2 · 17111 Vulpellac
T. 972 645 525
central@cwestfalia.es