



NAVIDAD 2024



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS

NAVIDAD

2024



Te presentamos el nuevo catálogo de Navidad de **Iberconseil**, donde podrás encontrar una gama completa, diversa y atractiva de los productos perfectos para estas fechas.

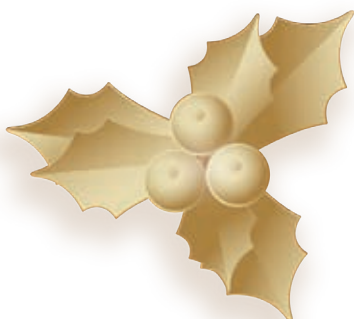
En esta ocasión, verás que el catálogo se divide en dos grandes bloques: novedades y clásicos.

En la primera parte, tenemos seis nuevas queserías con su exquisita y selecta gama de productos por descubrir. También hay novedades de productos en nuestros apartados de productos festivos y de sabores, en tablas y en tradición. Todos ellos son idóneos para estas fiestas. Siempre encontrarás esos aperitivos llenos de color, las creaciones con trufa y fruta, y otros nuevos sabores que te aportaran originalidad y exclusividad.

En la parte de Clásicos, encontraras aquellos productos que tenemos en gama que también son perfectos para estas fechas. Tenemos gran variedad de productos que van desde los mejores quesos para preparar las apetitosas raclettes o fondues, a la completa selección de variedades de cabra. Tradición y artesanía, afinadores y maestros queseros, que conviven con la mejor oferta DOP de variedades de todos los rincones de Europa.

También encontrarás mantequillas, dulces de frutas y patés, los también indispensables en la mesa durante estas fiestas tan señaladas. También verás que hemos añadido códigos QR a lo largo de todo el catálogo para que puedas ver de manera más dinámica y rápida, los nuevos videos de consejos y trucos, los productos más de cerca, curiosidades, ideas de degustación, etc.

Una vez más, nos queda agradecer tu confianza y desearte unas Felices Fiestas.





Leyendas



Elaborado con leche de vaca.



Elaborado con leche de cabra.



Elaborado con leche de oveja.



Elaborado con leche de búfala.



Elaborado con leche de cabra y oveja.



Elaborado con una mezcla de leches.



Porción / Corte.



Formato Individual.



Gran Formato.



Sin Lactosa



Fermier.



Bio.



Vegano.



DOP: producto con Denominación de Origen Protegida.



IGP: producto con Indicación Geográfica Protegida.

NAVIDAD

2024

NOVEDADES	6
QUESERÍA CAROZZI	8
QUESERÍA SARTORI	10
QUESERÍA BELLOC	12
QUESERÍA DELIN	14
QUESOS DE HUALDO	16
QUESERÍA SON VIVES	18
FESTIVOS Y SABORES	20
TABLAS	23
TRADICIÓN	24
CLÁSICOS	26
FESTIVOS Y SABORES	28
HOT	50
TRADICIÓN	58
OTROS	102

NOVEDADES



Descubriendo la quesería Carozzi

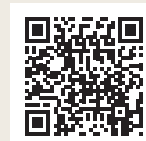


Formaggi Carozzi es una reconocida empresa quesera italiana, fundada en 1951 por Mario Carozzi y ubicada en la región de Lombardía. Desde sus inicios, se ha destacado por producir una amplia variedad de quesos de alta calidad.

La empresa se enfoca en la tradición quesera italiana, utilizando técnicas artesanales y respetando los procesos de producciones tradicionales. Esto les ha permitido mantener una reputación de excelencia y sabor auténtico en cada uno de sus productos.

Formaggi Carozzi produce una gran variedad de quesos, entre los más destacados se encuentran el gorgonzola, el taleggio, el mascarpone y el provolone. Estos quesos se caracterizan por su sabor distintivo y su textura cremosa.

El queso gorgonzola es uno de los productos más icónicos de Formaggi Carozzi. Es un queso azul, elaborado con leche de vaca y con un sabor fuerte y picante. Se utiliza tanto en platos principales como en postres y es muy apreciado en la gastronomía italiana.



Consulta en YouTube
nuestro vídeo de
Gorgonzola al
Cucchiaio DOP

YouTube



Dolce Paradiso Carozzi
150G

MARCA CAROZZI	
CÓDIGO 6374	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 73 %

Queso crema, elaborado a partir de una combinación de mascarpone y gorgonzola dispuestos en capas. Perfecto degustarlo con pan de nueces y acompañarlo con vino Amarone ó Marsala Virgen.



Dolce Paradiso con Nueces
1Kg

MARCA CAROZZI	
CÓDIGO 6375	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 73 %

Deliciosa especialidad compuesta de gorgonzola DOP y mascarpone, rellena de nueces picadas y adornada con nueces. El conjunto combina la intensidad del gorgonzola con la delicadeza del mascarpone y el toque de las nueces.



Dolce Paradiso con Pistachos
1Kg

MARCA CAROZZI	
CÓDIGO 6376	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 73 %

Deliciosa especialidad compuesta de gorgonzola DOP y mascarpone, rellena y adornada con pistachos picados. El conjunto combina la intensidad del gorgonzola con la delicadeza del mascarpone y el sabor finalmente de los pistachos.



El Gorgonzola DOP al Cucchiaio es una variante especial del queso Gorgonzola que se caracteriza por su textura cremosa y suave, lo que le permite ser consumido directamente con una cuchara, como si fuera una crema o un postre.

Además del Gorgonzola, Carozzi también ofrece otra exquisita variedad, un erborinato llamado Dolce Paradiso, un estilo de milhojas de mascarpone y gorgonzola, cubierto con pistachos o nueces. Viene en formato de barra de 1,5kg para cortar en lonchas gruesas con un cuchillo fino o una lira. Una verdadera delicia por descubrir.



Dolce Capriziola Carozzi
1/8 Rueda 1,5Kg

MARCA CAROZZI	
CÓDIGO 6378	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 26 %

Queso de pasta blanda elaborado con leche de cabra procedente de cabras nacidas y criadas en Lombardía. Es un queso azul, elaborado con una técnica tradicional y envejecido durante unas 11 semanas, para obtener una pasta suave y cremosa, de sabor y aroma muy delicado pero inconfundible.

Sartori, la herencia italiana sigue viva en Wisconsin, EE.UU.



En 1939, Paolo Sartori llevó su herencia italiana a Wisconsin y fundó Sartori Cheese. Fue esta pasión por la fabricación de quesos la que logró un exitoso negocio familiar que ha prosperado durante generaciones. Sartori se ha asociado con granjas familiares de Wisconsin con una misión clara: elaborar un gran queso.

El éxito de Sartori se debe en gran medida a la creatividad y el ingenio de su equipo. La herencia de Sartori ha contribuido a dar forma a los valores fundamentales de la empresa: familia, compromiso, autenticidad, ingenio, integridad y humildad.

Todos sus maestros queseros tienen más de una década de experiencia elaborando queso en Wisconsin, estudiando su oficio y perfeccionando ampliamente sus habilidades en el riguroso Programa de Maestros Queseros de Wisconsin para obtener su prestigioso título.

Aunque Sartori produjo un gran parmesano desde el principio, en 1982 la producción un gran queso estilo parmesano de clase mundial y otras variedades duras de queso italiano, se convirtió en la pieza central del negocio. Actualmente, son reconocidos por sus quesos galardonados en todo el mundo.

Además, con la incorporación de su queso Bella Vitano obtuvieron el premio al «Mejor queso nuevo del

mundo» en los World Cheese Awards 2008, organizados en Europa.

Las instalaciones de fabricación de queso de Sartori están situadas a menos de 70 millas de las granjas familiares asociadas de Wisconsin para ayudar a reducir las emisiones de carbono y garantizan un proceso equilibrado y sostenible.





EE.UU.

Bella Vitano Tomate y Basílico
Porción 150G

MARCA SARTORI	
CÓDIGO 6411	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 33,6 %

Bella Vitano es un queso estilo italiano ligeramente húmedo pero quebradizo. Fue desarrollado para resistir bien los sabores que se introducen durante el proceso de envejecimiento. En este caso, tomates maduros y albahaca aromática. Tiene notas deliciosas saladas y dulces, y la corteza es parte de la experiencia de degustación.



EE.UU.

Bella Vitano Merlot
Porción 150G

MARCA SARTORI	
CÓDIGO 6410	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 33,6 %

Este queso tiene una textura única, cremosa y rica, pero crujiente y granular. Está bañado en vino Merlot, lo que le aporta esta toque adicional de sabor y color en la corteza. Una combinación perfecta en el paraíso culinario.



EE.UU.

Bella Vitano Café Espresso
Porción 150G

MARCA SARTORI	
CÓDIGO 6409	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 33,6 %

Bella Vitano es un queso estilo italiano ligeramente húmedo pero quebradizo. Fue desarrollado para resistir bien los sabores que se introducen durante el proceso de envejecimiento. El espresso recién tostado se frota a mano en ruedas Bella Vitano dulces y azucaradas envejecidas a la perfección cremosa.



Consulta en YouTube
nuestro vídeo de
Sartori



EE.UU.

Bella Vitano Whiskey
1/4 RUEDA

MARCA SARTORI	
CÓDIGO 6407	UDS/CAJA 4
PESO/UD 2,4 Kg	MG 33,6 %

Esta versión del Bella Vitano presenta un queso con mucha intensidad reforzado por la potencia de un Whiskey Tenesse. Una combinación queso y alcohol perfectamente equilibrada.



EE.UU.

Bella Vitano Whiskey
Porción 150G

MARCA SARTORI	
CÓDIGO 6408	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 33,6 %

Esta versión del Bella Vitano presenta un queso con mucha intensidad reforzado por la potencia de un Whiskey Tenesse. Una combinación queso y alcohol perfectamente equilibrada.

Abbaye de Belloc, siglos de tradición



En 1875, el padre Bastres, sacerdote de la diócesis de Bayona, fundó la primera abadía benedictina del País Vasco: Notre-Dame de Belloc. Al principio era una simple granja de arrendatarios, en la que los monjes se dedicaban al trabajo y a la oración.

En los años sesenta, Belloc se implicó plenamente en el desarrollo agrícola y fue citada por los organismos agrícolas locales como «granja modelo».

Como pioneros del desarrollo económico de la región, los monjes decidieron en 1959 transformar su propia leche de oveja. Tras varios meses de duro trabajo, pruebas y recaudación de fondos, nació la quesería Ardigasna y la leche pura de oveja de la Abadía de Belloc, ardi gasna, que significa «queso de leche de oveja» en euskera.

Desde 1994, los hermanos Benedictinos se han especializado en la maduración. Su marca específica es llevar a cabo una maduración suave y larga para obtener un sabor suave y afrutado y permitir que la flor se desarrolle libremente en la corteza de sus quesos.

Desde junio de 2021, un equipo de Habitat et Humanisme se ha hecho cargo de la quesería de los monjes benedictinos, que continúan su misión espiritual

en el monasterio de Santa Escolástica de Urt, a 500 m de la Abadía. La misión de la asociación es perpetuar el patrimonio de los monjes benedictinos y crear actividades en torno a la integración, la formación, la vivienda y la cultura.



Consulta en
YouTube
nuestro vídeo
de Belloc



YouTube



Francia

Belloc Abadía 3-6 Meses
4Kg

MARCA BELLOC

CÓDIGO 6421

UDS/CAJA 1

PESO/UD 4 Kg

MG 59 %

Elaborado con leche pasteurizada de oveja en la región vasca de Francia. Elaborado originalmente por los monjes benedictinos. Tiene una maduración de al menos 6 meses y su interior es firme y con sabor a nuez. Tiene una corteza polvorienta y su color es dorado intenso. Combina bien con vino pinot noir añejo o una gran cerveza con lúpulo.



Francia

Belloc Abadía 13-15 Meses
4Kg

MARCA BELLOC

CÓDIGO 6422

UDS/CAJA 1

PESO/UD 4 Kg

MG 59 %

Queso tradicional elaborado con leche pasteurizada de oveja. Es de pasta prensada no cocida y se presenta en formas cilíndricas de cantos redondeados. Las piezas pesan de cuatro a cinco kilos y maduran entre 13 y 15 meses. Tiene una corteza polvorienta y su color es dorado intenso. Combina bien con vino pinot noir añejo o una gran cerveza con lúpulo.



Francia

Belloc Cerveza 3 Meses
2Kg

MARCA BELLOC

CÓDIGO 6442

UDS/CAJA 1

PESO/UD 2 Kg

MG 59 %

Esta versión del Belloc está elaborado con una cerveza tostada típica de la zona para darle sabor dulce ligeramente amargas, su formato es solo de 1kg.



Francia

Belloc Pimentón Leche Cruda
3 meses 1Kg

MARCA BELLOC

CÓDIGO 6443

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1 Kg

MG 59 %

Para fabricar esta versión del Belloc, se añade en la pasta el pimentón tradicional DOP de la zona que se llama el Piment d'Espelette para darle un toque ligeramente picante.

Delin, el referente de Bourgogne en quesos artesanales



Fromagerie Delin es una empresa familiar establecida en Gilly-les-Cîteaux, Borgoña, desde hace 50 años. Desde siempre buscan constantemente la innovación, la excelencia y la calidad de sus productos.

Fundada en 1969 por Jacques y Jacqueline Delin, la Fromagerie Delin ha sido un referente en la producción de quesos artesanales de alta calidad. Con una trayectoria marcada por la innovación y el crecimiento. Han evolucionado continuamente para adaptarse a los mercados globales y satisfacer a sus clientes con productos de alta calidad.

En sus inicios, la Fromagerie Delin se dedicó a la producción de leche fresca embotellada y quesos blancos. A lo largo de los años 70, ampliaron su gama para incluir quesos de pasta blanda, sentando las bases de su futura especialización.

En 1980, la empresa orientó su producción hacia los quesos Brillat-Savarin enriquecidos con nata, tanto frescos como madurados. Esta decisión estratégica marcó una nueva era para la quesería, consolidando su reputación por la calidad y el sabor de sus productos. En 1990, Philippe Delin tomó las riendas de la quesería, enfocándose en la distribución regional, que representaba más del 80% del mercado. Este enfoque permitió a la empresa fortalecer su presencia local y establecer una base sólida para futuras expansiones.



Francia

Delicia de Bourgogne
con Trufa 3% 100G

MARCA DELIN

CÓDIGO 6436

UDS/CAJA 5

PESO/UD 100 gr.

MG 40 %

Queso Delicia de Bourgogne es un queso fresco de leche de vaca pasteurizada con una pasta muy cremosa de tipo Brillat Savarin. Esta versión viene con trufa en su interior. Una combinación tremenda.



Francia

Delicia de Bourgogne con Mostaza 110G

MARCA DELIN	
CÓDIGO 6434	UDS/CAJA 6
PESO/UD 110 gr.	MG 40 %

Queso Delicia de Bourgogne es un queso fresco de leche de vaca pasteurizada con una pasta muy cremosa de tipo Brillat Savarin. Esta versión viene cubierta con granos de mostaza. Le aporta personalidad y textura.



Francia

Delicia de Bourgogne con Papaya 110G

MARCA DELIN	
CÓDIGO 6435	UDS/CAJA 6
PESO/UD 110 gr.	MG 40 %

Queso Delicia de Bourgogne es un queso fresco de leche de vaca pasteurizada con una pasta muy cremosa de tipo Brillat Savarin. Esta versión viene cubierta con papaya confitada. Le aporta color y un toque goloso.



Francia

Delicia de Bourgogne con Manzana 110G

MARCA DELIN	
CÓDIGO 6431	UDS/CAJA 6
PESO/UD 110 gr.	MG 40 %

Queso Delicia de Bourgogne es un queso fresco de leche de vaca pasteurizada con una pasta muy cremosa de tipo Brillat Savarin. Esta versión viene cubierta con manzana caramelizada. Le aporta vistosidad y autenticidad.



Francia

Cremoso Bourgogne con Mostaza 100G

MARCA DELIN	
CÓDIGO 6433	UDS/CAJA 5
PESO/UD 100 gr.	MG 40 %

El cremeux de Bourgogne es un queso de leche de vaca típico de la región de Bourgogne en Francia. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura particularmente cremosa. En esta versión se mezcla una mostaza tradicional de la zona.



Francia

Cremoso Bourgogne con Trufa 3% 100G

MARCA DELIN	
CÓDIGO 6432	UDS/CAJA 5
PESO/UD 100 gr.	MG 40 %

El cremeux de Bourgogne es un queso de leche de vaca típico de la región de Borgoña en Francia. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura particularmente cremosa. En esta versión se mezcla trufa en su interior.



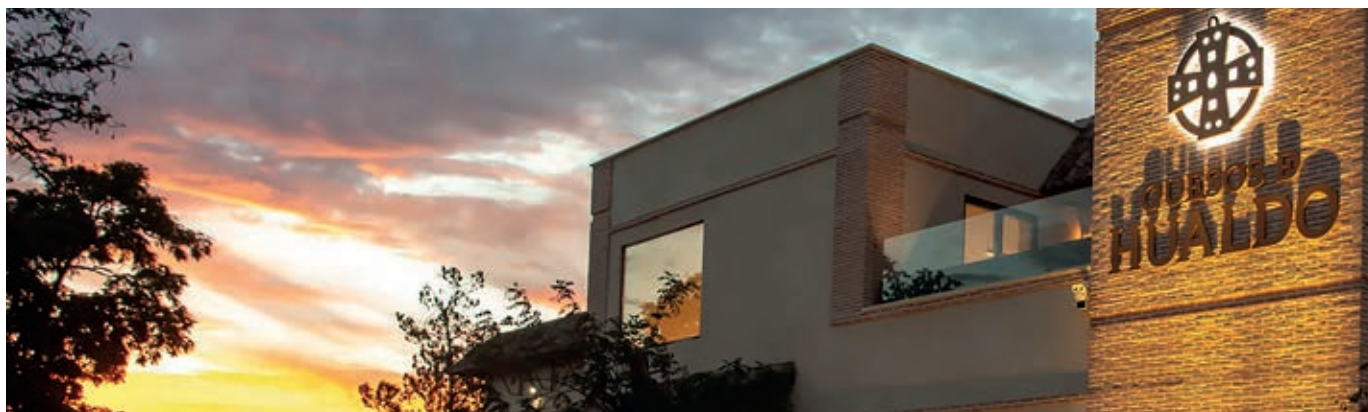
Francia

Cremoso de Bourgogne 1,5Kg

MARCA DELIN	
CÓDIGO 3835	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,5 Kg	MG 40 %

El cremeux de Bourgogne es un queso de leche de vaca típico de la región de Borgoña en Francia. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura particularmente cremosa

Quesos de Hualdo, la Artesanía Contemporánea



Enclavada en los verdes paisajes de la provincia de Toledo, en El Carpio de Tajo, la finca de Casas de Hualdo no solo es reconocida por su producción de aceite de oliva de alta calidad, reputada y premiada en certámenes internacionales, sino también por la exquisitez de sus quesos artesanales.

La finca presenta unas condiciones óptimas para albergar una explotación agrícola y ganadera. Su rebaño está formado por cerca de 2.000 ovejas de raza manchega, la autóctona de la zona. Gracias a su rusticidad, la oveja manchega está muy bien adaptada al duro clima de la zona, que es muy seco y caluroso.

La variedad de quesos de esta quesería surge de una misma base: el trabajo en la cuba del cuajado y la dedicación en la cámara del afinado. Por eso la gama que se ofrece se puede clasificar en pastas duras, pastas semi cocidas, semiblandas, pastas lácticas.

Aunque lo que distingue a los Quesos de Hualdo va más allá de su exquisito sabor y textura. Es el compromiso con la calidad y la tradición lo que realmente los hace destacar en el mundo gastronómico. La finca se enorgullece de mantener prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente en todas sus operaciones, garantizando así que cada queso que llega a la mesa sea un tributo a la tierra de la que proviene.



Consulta
en YouTube
nuestro vídeo de
Quesos de Hualdo:



YouTube



España

PI Leche Cruda Hualdo
Rueda 670G

MARCA QUESOS DE HUALDO	
CÓDIGO 6362	UDS/CAJA 4
PESO/UD 670 gr	MG 28,9 %

Queso semiblando que se caracteriza por su corteza verde-azulada y aterciopelada debido al crecimiento de especies del género *Penicillium*. Su forma es cilíndrica y su corteza está enmohecida, se caracteriza por olor a tierra mojada y sabor fúngico.



España

Mi Manchego 7 Meses
Leche Cruda 2,8Kg

MARCA QUESOS DE HUALDO	
CÓDIGO 6338	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,8 Kg	MG 31,7 %

Tiene impreso el dibujo del cincho en la corteza. A lo largo de su maduración, se voltea y se cepilla para que sus cualidades organolépticas sean las mejores. Su olor es láctico y en su sabor se perciben muchos toques a cereal y fúngicos. La textura es firme y mantecosa.



España

Sigma Oveja 4 Meses
Leche Cruda 2Kg

MARCA QUESOS DE HUALDO	
CÓDIGO 6339	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,2 Kg	MG 35,1 %

Queso de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino. Su corteza tiene coloraciones variadas y su pasta tiene ojos pequeños bien repartidos. Su textura es firme y con un toque elástico. En boca, tiene notas afrutadas cítricas y toques dulces.



España

Lambda Oveja Corteza
Lavada Leche Cruda 1,2Kg

MARCA QUESOS DE HUALDO	
CÓDIGO 6337	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,2 Kg	MG 28,9 %

Queso de leche cruda de oveja y pasta semiblanda. Durante su afinado se lava la corteza con una salmuera, la cual le aporta su característico color anaranjado. Su textura es blanda y fundente y en boca destacan notas lácticas, afrutadas y fúngicas.



España

Sigma Oveja 10 Meses
Leche Cruda 8Kg

MARCA QUESOS DE HUALDO	
CÓDIGO 6343	UDS/CAJA 1
PESO/UD 8 Kg	MG 35 %

Queso de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino. Su corteza tiene coloraciones variadas y su pasta tiene ojos pequeños bien repartidos. Su textura es firme y con un toque elástico. En boca tiene notas a madera y avellana con final largo y memorable.



Exclusividad y tradición del queso en Son Vives

La quesería de Son Vives, ubicada en la encantadora isla de Menorca, representa la esencia de la tradición quesera menorquina. Menorca, reconocida por sus paisajes pintorescos y su rica historia, también es famosa por su producción de queso, particularmente el Queso Mahón-Menorca, un producto con denominación de origen protegido (DOP) que destaca por su sabor único y su elaboración artesanal.



Son Vives se distingue por su compromiso con la calidad y la tradición. Fundada en un entorno rural, esta quesería utiliza leche de vacas Frisonas alimentadas en pastos naturales, lo que garantiza un producto final de alta calidad. La elaboración del queso en Son Vives sigue métodos tradicionales, combinando técnicas ancestrales con controles modernos para asegurar la máxima calidad. Los quesos de Son Vives son conocidos por su textura firme, su sabor intenso y su característico color amarillento.



Consulta en YouTube nuestro vídeo de Quesos Son Vives:





España



Menorca

Mahón Son Vives
Leche Cruda 2,5Kg

MARCA SON VIVES MENORCA	
CÓDIGO 6345	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,5 Kg	MG 29 %

Queso de vaca típico de la isla de Menorca con una maduración de 3-4 meses. Es suave, poco salado y de textura semi-cremosa. La pasta es de color amarilla o blanca, según la época del año. Se elabora en la finca de Son Vives, en la costa norte de Menorca, muy cerca del mar, donde desde hace 8 años cuentan con una explotación de sólo 25 vacas.





España



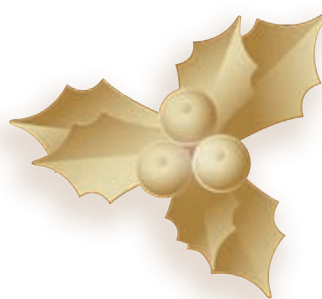
Menorca

Mahón DOP Curado Son Vives
Leche Cruda 2,3Kg

MARCA SON VIVES MENORCA	
CÓDIGO 6445	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,3 Kg	MG 29 %

Es un queso hecho de leche cruda de vaca frisona, siguiendo los métodos artesanos que se usaban antiguamente, donde la mano del quesero influye en su forma y tamaño del mismo, prensando la pasta dentro de una tela llamada "fogaser". Su sabor es excepcional, equilibrado y ligeramente salado. Su textura es suave pero con carácter.

NOVEDADES EN FESTIVOS Y SABORES, TABLAS Y TRADICIÓN.



FESTIVOS Y SABORES



Francia

Cabrita Arbol de Navidad L.C.
(60GX16)

MARCA BACH	
CÓDIGO 6364	UDS/CAJA 1
PESO/UD 60 gr	MG 22 %

Pequeño queso elaborado con leche cruda de cabra y con la original forma de árbol de Navidad. Todo un acierto para estas fechas. Notas caprinas en su sabor y un toque de decoración para tu mesa.



Francia

Cabrita Arbol de Navidad L.C.
con Ceniza (60GX16)

MARCA BACH	
CÓDIGO 6365	UDS/CAJA 1
PESO/UD 60 gr	MG 22 %

Pequeño queso elaborado con leche cruda de cabra y con la original forma de árbol de Navidad. Todo un acierto para estas fechas. Está cubierto con una capa de ceniza lo que le aporta un añadido en su sabor caprino.



Francia

Cabrita Arbol de Navidad L.C.
Bipack (60GX2)

MARCA BACH	
CÓDIGO 6366	UDS/CAJA 8
PESO/UD 60 gr	MG 22 %

Pequeño queso elaborado con leche cruda de cabra y con la original forma de árbol de Navidad. Todo un acierto para estas fechas. Notas caprinas en su sabor y un toque de decoración para tu mesa.



Francia

Cabrita Buchette Oliva Verde L.C. 250G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6368	UDS/CAJA 8
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

Rulo de Cabra elaborado con leche cruda de cabra y cubierto de trocitos de olivas verdes. El contraste de color y sabor es muy acertado y conquistará a todos.



Francia

Colette Nature Leche Cruda 180G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6387	UDS/CAJA 6
PESO/UD 180 gr	MG 22 %

Queso tradicional, cuyas referencias lo sitúan ya en los mercados y mesas de mediados del siglo XIX. Se elabora con leche cruda de cabra que se coagula, moldea y afina durante unas 3 semanas. Madura sobre hojas de castaño, con el objetivo de absorber la humedad y afinar aromas, sabores y texturas.



Francia

Crottin corazón de Cereza y Pétalos de Rosa 100G

MARCA JACQUIN	
CÓDIGO 6396	UDS/CAJA 12
PESO/UD 100 gr	MG 18 %

Queso fresco de cabra de leche pasteurizada con la forma característica del Crottin. Esta cubierto por pétalos de rosa deshidratadas y al cortarlo en dos descubrimos en su interior un corazón de jalea de cerezas. Un queso fresco y divertido especialmente pensado para fiestas.





Francia

Crottin corazón de Plátano y Coco 100G

MARCA JACQUIN	
CÓDIGO 6395	UDS/CAJA 12
PESO/UD 100 gr	MG 18 %

Queso fresco de cabra de leche pasteurizada con la forma característica del Crottin. Esta cubierto con virutas de coco deshidratadas y al cortarlo en dos descubrimos en su interior un corazón de jalea de plátanos. Un queso fresco y divertido especialmente pensado para fiestas.



Francia

Chabichou Cabra 150G

MARCA JACQUIN	
CÓDIGO 6441	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 26 %

Tiene unos aromas caprinos seguidos de matices florales. Su textura es fresca al principio y al secarse se endurece. Su corteza es rugosa y se desarrolla de manera natural.



Francia

Chabichou Cabra con blister 150G

MARCA JACQUIN	
CÓDIGO 6440	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 26 %

Tiene unos aromas caprinos seguidos de matices florales. Su textura es fresca al principio y al secarse se endurece. Su corteza es rugosa y se desarrolla de manera natural. En esta versión viene envasado individualmente.



Francia

Caliéntame Fischer 250G

MARCA JACQUIN	
CÓDIGO 6415	UDS/CAJA 4
PESO/UD 250 gr	MG 26 %

El queso más subido de tono de nuestro catálogo. Traducción del francés "Chaufe-moi" este queso pensado para comer fundido viene en su interior con nata, cebolla y trozos de beicon.



Francia

Brie de Meaux a la Truffe 6% 1/8 375G

MARCA ROTSHILD	
CÓDIGO 6444	UDS/CAJA 8
PESO/UD 375 gr	MG 20 %

Descubre esta creación excepcional que combina la excelencia de un Brie de Meaux DOP artesanal y la autenticidad de la trufa incorporada con un mínimo de 6%.



Francia

Brie con Higos y Nueces 1/4 Rueda 750G

MARCA ROTSHILD	
CÓDIGO 6447	UDS/CAJA 2
PESO/CAJA 1,5 Kg	MG 20 %

Elaborado con leche cruda de vaca este Brie se rellena con una mezcla de Higos y Nueces. Una combinación de sabores muy golosa.

FESTIVOS Y SABORES



Francia



Tomme Oveja al Patxaran
750G

MARCA BASCO BERNAIS	
CÓDIGO 6381	UDS/CAJA 6
PESO/UD 750 gr	MG 37 %

Muy aromático, equilibrado, textura que permanece untuosa. Se le añade pacharán en su proceso de elaboración, lo que le da mayor untuosidad y carácter. Queso de Oveja elaborado siguiendo la más pura tradición vasca.



Francia

Mini Mantequillas Sabores
Le Meunier (20GX4)

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6386	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 78 %

Tabla de degustación de 4 mantequillas artesanas creadas por el Afinador Rodolphe Le Meunier. Una vez desmoldeadas en frío podremos degustar los siguientes sabores: Curry Breton que lleva entre otros ingredientes cilantro, wakame, cardamomo, algas... Piminta de Espelette, Trufa, y la famosa sal vikinga con sal ahumada, curcuma y cebolla.



Italia

Pecorino Moliterno Tartufo
Porción 250G

MARCA CENTRAL	
CÓDIGO 6302	UDS/CAJA 13
PESO/UD 250 gr	MG 31,60 %

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. La trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras.



Inglaterra

Cheddar Madurado
Piña Porción 150G

MARCA ILCHESTER	
CÓDIGO 6438	UDS/CAJA 8
PESO/UD 150 gr	MG 44 %

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. A esta variedad se le añaden trocitos de piña en su elaboración para darle un toque dulce y refrescante a su delicioso sabor.



Inglaterra

Cheddar Madurado Piña 1/2
1,5Kg

MARCA ILCHESTER	
CÓDIGO 6439	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 44 %

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. A esta variedad se le añaden trocitos de piña en su elaboración para darle un toque dulce y refrescante a su delicioso sabor.



Holanda

Gouda Lavanda Basiron
Rueda 4,5KG

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 6392	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 55 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con flores de lavanda. Su color es de un lila muy vistoso y su sabor te transporta al campo y flores. Se dice que la lavanda calma y da paz. Es perfecto para una tabla de quesos por su color, textura y gran sabor.





Holanda

Gouda Cerveza Basiron
Rueda 4,5Kg

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 6393	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 55 %

Auténtica delicia para los amantes del queso y la cerveza. Este queso holandés, elaborado con maestría, combina la suavidad y cremosidad característica del queso Gouda con el distintivo sabor y aroma de la cerveza. Su textura semiblanda y su sabor equilibrado se complementan a la perfección. Tiene matices sutiles y ligeramente amargos de la cerveza.



Holanda

Gouda Limoncello Basiron
Rueda 4,5Kg

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 6394	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 55 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y donde se le añade el típico Limoncello. Es un licor típico de Italia, obtenido por la maceración en alcohol de la cáscara de limón y otros cítricos. Este licor le otorga un sabor muy especial con toques cítricos. Perfecto para una tabla de quesos por su color totalmente amarillo y su textura totalmente lisa.



Francia

Tabla Raclette Mixta
540G

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 6417	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1 Kg	

Tabla de raclette típica de Francia lista para servir: Tablas de lonchas de raclette natural de leche cruda, Raclette mostaza y Morbier DOP.



Francia

Tabla Morbier/Comté 12M
/St Vernier 300G

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 6418	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1 Kg	

Tabla de degustación de quesos franceses del Jura: 100g de Comté DOP 12 meses, 100g de Morbier DOP madurado y un Saint Vernier a la trufa.



Francia

Tabla Morbier/Comté 12M
/Édel Cléron 300G

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 6419	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1 Kg	

Tabla de degustación de quesos franceses del Jura 100g de Comte DOP 12 meses, 100g de Morbier DOP madurado y un Edel de cleron para compartir.



Francia

Tabla Raclette 3 Quesos
Obrador de Quesos 360G

MARCA OBRADOR DE QUESOS	
CÓDIGO 6385	UDS/CAJA 4
PESO/UD 360 gr	

Tabla de raclette pensada para 2 personas. La loncha de este queso fundido puede acompañar patatas hervidas, embutidos y ensalada. Esta tabla permite degustar la raclette clásica, la raclette ahumada y una versión con pimienta negra. Una trilogía perfecta.

TRADICIÓN



Francia

Bethmale Vaca
4Kg

MARCA CORE CARZALAS	
CÓDIGO 6414	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 28 %

La denominación clásica de la región Ariège en los Pirineos franceses. En esta zona pastoral se produce este queso tradicional de leche cruda de vaca con una pasta muy untuosa.



Francia

Bethmale Cabra
4Kg

MARCA CORE CARZALAS	
CÓDIGO 6413	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 28 %

La denominación BETHMALE de la región Ariège en Francia también se produce con leche de cabra de la misma zona.



Francia



Roquefort 1/2 Rueda
Castelviel 1,35Kg

MARCA GABRIEL COULET	
CÓDIGO 6372	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,4 Kg	MG 32 %

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja. Tiene una maduración de 3 meses para potenciar todo su sabor. Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Sabor intenso y agradable.



Francia

Brie Noir Leche Cruda
Porción 115G

MARCA DONGÉ	
CÓDIGO 6370	UDS/CAJA 6
PESO/UD 115 gr	MG 37 %

Brie de Meaux con una maduración de 12 meses. Perfecto para los amantes de las sensaciones. Su textura es quebradiza y su sabor intenso. Es perfecto para realizar lascas de sabor y disfrutarlo en tus platos o maridado con vino. Deleita el paladar de los amantes de los quesos muy amaderados.



Italia

Queso Azul Cabra Porción
150G

MARCA IGOR	
CÓDIGO 4313	UDS/CAJA 8
PESO/UD 150 gr	MG 53 %

Un azul fino y cremoso. Sensación a sal muy baja tirando a dulce por ser de leche de cabra.



Inglaterra

Blue Shropshire
Porción 150G

MARCA CLAWSON	
CÓDIGO 6437	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 48 %

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annatto para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso.



Austria

Landle Bioberger sin lactosa
1/4 Rueda 1,5Kg

MARCA LÄNDLE	
CÓDIGO 6405	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,9 Kg	MG 35 %

Queso de vaca de leche pasteurizada cocida y prensada originario de Austria. Tiene la peculiaridad de usar únicamente leche de heno y ecológica de granjas pequeñas. Aromático con sabor a frutos secos y regusto floral largo en boca. Textura fina con sus 5 meses de maduración y garantizado sin lactosa.



Austria

Landle Montforter sin lactosa
Rueda 6,5Kg

MARCA LÄNDLE	
CÓDIGO 6403	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 19 %

Queso bajo en grasa (19% de grasa absoluta). Elaborado con la mejor leche fresca de los Alpes y envejecido (maduración de unos tres meses) y tratado de manera artesanal tradicional. Tiene aromas de caramelo ligero, miel y manzana.



Austria

Raclette
Barra 1,2Kg

MARCA LÄNDLE	
CÓDIGO 6404	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,2 Kg	MG 30 %

Raclette en barra de la cooperativa de Vorarlberg Milch. Formato muy practico para lonchear y fundir en el aparato de raclette o con hamburguesas. Ligera-mente más firme que la raclette francesa tiene un aroma un poco mas pronuncia-do por su maduración más avanzada.



Suiza



Flores Tête de Moine
Bandeja Horeca 350G

MARCA DELICA	
CÓDIGO 6420	UDS/CAJA 8
PESO/UD 350 gr	MG 35 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas. Formato de 350 gramos listo para consumir.

FESTIVOS Y SABORES



FESTIVOS Y SABORES



Francia

Cabra Brocheta de Frutas
90G

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 3506	UDS/CAJA 6
PESO/UD 90 gr	MG 22 %

Nueve mini brochetas de queso de cabra con frutas frescas. Ideal para un aperitivo original.



Francia

Cabra Mini Bolitas Especias
125G

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 3508	UDS/CAJA 6
PESO/UD 125 gr	MG 22 %

Veinticinco bocaditos de queso de cabra aromatizados con pimentón dulce, curry, pimienta gris, pétalos de rosa y hojas de estragón. Un surtido perfecto para un aperitivo original y lleno de color.



Francia

Cabra Brocheta de Especias
90G

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 3505	UDS/CAJA 6
PESO/UD 90 gr	MG 22 %

Nueve mini brochetas de queso de cabra para todos los gustos. De avellana, semillas de amapola, jengibre, albahaca, pétalos de rosa, eneldo, curry, pimentón dulce y cebollino.



Francia

Cabra Tabla Aperitivo Mini
115G

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

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



Francia

Cabra Tabla Aperitivo
320G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 3086	UDS/CAJA 6
PESO/UD 320 gr	MG 22 %

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



Francia

Cabra Mini Bolitas con Trufa
90G

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 5594	UDS/CAJA 6
PESO/UD 90 gr	MG 22 %

Mini bolitas de 10 gramos de queso de cabra con trufa negra. Todo el sabor caprino del queso, combinado con el intenso sabor de la trufa. Un aperitivo de lujo para disfrutar con los tuyos.



Francia

Cabra Truffettes
(55Gx6)

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3848

UDS/CAJA 6

PESO/UD 55 gr

MG 22 %

Bolitas de queso de cabra con trocitos de trufa negra en su interior. Especialmente preparado para aperitivos y poder degustar la combinación del sabor característico de la trufa negra con la fuerza y el aroma del queso de cabra.



Francia

Cabra Mini Bolas con Frutas
15Gx40

MARCA SOREDA

CÓDIGO 5592

UDS/CAJA 1

PESO/UD 540 gr

MG 22 %

Bolitas de queso de cabra envueltas en diferentes trocitos de frutas sabrosas (arándanos rojos, piña y papaya). Un surtido original y colorido, perfecto para tus aperitivos.



Francia

Cabra Brochetas de Higo
80G

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3065

UDS/CAJA 6

PESO/UD 80 gr

MG 22,65 %

Nueve mini brochetas de queso de cabra con un trocito de higo. Ideal para degustar como aperitivo. Combinación perfecta del sabor caprino del queso con el toque dulce del higo.



Francia

Cabra Brochetas de Tomate
80G

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3066

UDS/CAJA 6

PESO/UD 80 gr

MG 22,65 %

Nueve mini brochetas de queso de cabra con tomate cherry. Perfecto para degustar como aperitivo. Combinación de sabores muy mediterránea.



Francia

Cabra Mini con Papaya
(80Gx6)

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3717

UDS/CAJA 6

PESO/UD 80 gr

MG 22 %

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de papaya. Sabor fresco y original. La papaya aporta el punto dulce perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Francia

Cabra Mini con Arándanos Rojos
(80Gx6)

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3716

UDS/CAJA 6

PESO/UD 80 gr

MG 22 %

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

FESTIVOS Y SABORES



Francia

Cabra Mini con Piña
(80Gx6)

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 3715	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 22 %

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de piña. Un sabor fresco y original. La piña aporta el punto de acidez perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Francia

Cabra Mini con Mango
(80Gx6)

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 4747	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 15 %

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de mango. Sabor fresco y original. El mango le aporta el punto dulce perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Francia

Cabra Mini con Fresas
(80Gx6)

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 4677	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 22 %

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de deliciosas fresas. El contraste de sabores gustará tanto a los más pequeños como a los mayores. Ideal para aperitivos. Cada caja contiene 6 unidades de 80gr.



Francia

Cabra Mini con Pasas
(80Gx6)

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 4675	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 15 %

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



Francia

Cabra Mini Coco
(80Gx6)

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 5561	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 22 %

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de coco. Exótica combinación de sabores que potencia el sabor final del producto. Especial para los amantes del coco que verán una aplicación de esta fruta muy original y sabrosa.



Francia

Cabra de Navidad
(80Gx6)

MARCA SOREDA	
CÓDIGO 4194	UDS/CAJA 6
PESO/UD 80 gr	MG 22 %

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



Francia

Cabra Mini Miel
(80Gx6)

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3843

UDS/CAJA 6

PESO/UD 80 gr

MG 20 %

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



Francia

Cabra Mini Hierbas Provenzales
(80Gx6)

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3842

UDS/CAJA 6

PESO/UD 80 gr

MG 21 %

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



Francia

Cabra Mini con Papaya
80G

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3070

UDS/CAJA 12

PESO/UD 80 gr

MG 22 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con trozos de papaya. Sabor fresco, original y exótico. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



Francia

Cabra Mini con Arándanos
80G

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3069

UDS/CAJA 12

PESO/UD 80 gr

MG 22 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con trozos de arándanos. Sabor fresco y original. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



Francia

Cabra Mini con Piña
80G

MARCA SOREDA

CÓDIGO 3849

UDS/CAJA 12

PESO/UD 80 gr

MG 22 %

Mini pasteles de cabra con una capa de piña en su interior. Una combinación perfecta que mezcla el sabor del queso de cabra tan característico con el toque dulce de la piña. Un éxito que gustará a todos.



Francia

Petit Theodore Rhum Pasas
100G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER

CÓDIGO 6053

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 25 %

Petit Theodore Rhum Raisin es un queso triple crema enriquecido con pasas empapadas en ron y elaborado con leche de vaca y nata añadida. La riqueza de la cremosidad y la dulzura del ron y las pasas se combinan maravillosamente para crear un perfil de sabor como ningún otro. Es perfecto como postre o para una tabla de quesos.

FESTIVOS Y SABORES



Francia

Cabra Crottin con Manzana y Canela 100GX6

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 5897	UDS/CAJA 12
PESO/UD 100 gr	MG 19,2 %

Este típico queso Francés hecho con queso de cabra se caracteriza por su reducido tamaño pero intenso sabor. Está elaborado con leche de cabra y se le añade canela y trocitos de manzana en su elaboración. Una mezcla de gran sabor y frescura.



Francia

Cabra Rulo Mini con Pétalos de Rosa 100G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 5276	UDS/CAJA 6
PESO/UD 100 gr	MG 22 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos. Recubierto de pétalos de rosa para darle el toque de color.



Francia

Cabra Rulo Mini con Arándanos 100G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4477	UDS/CAJA 6
PESO/UD 100 gr	MG 21 %

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



Francia

Cabra Rulo Mini con Flores 100G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4449	UDS/CAJA 6
PESO/UD 100 gr	MG 22 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos. Recubierto de flores de colores para dar vida a la mesa y a la tabla de quesos. Perfecto para estas fiestas.



Francia

Cabra Rulo Mini con Pimienta 100G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 5025	UDS/CAJA 6
PESO/UD 100 gr	MG 22 %

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Está recubierto de pimienta, lo que da un sabor diferente y muy potente al sabor caprino del queso. Combinación interesante que aumenta la fuerza de este queso.



Francia

Cabra Rulo con Arándanos 1Kg

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4478	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1 Kg	MG 21 %

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



Francia

Cabra Rulo con Flores
1Kg

MARCA JACQUIN & FILS

CÓDIGO 4451

UDS/CAJA 1

PESO/UD 1 Kg

MG 22 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos. Recubierto de flores de colores para dar vida a la mesa y a la tabla de quesos. Perfecto para estas fiestas.



Francia

Cabra Rulo Mini de Pimienta y
Cítricos 100GX6

MARCA JACQUIN & FILS

CÓDIGO 5839

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 21 %

Rulo de cabra mini recubierto con pimienta negra y con trocitos de naranja y de limón. Un contraste de sabores muy interesantes para una explosión sorprendente.



Francia

Cabra Crottin Flores Corazón
Rosa (100Gx6)

MARCA JACQUIN & FILS

CÓDIGO 5275

UDS/CAJA 12

PESO/UD 100 gr

MG 19,2 %

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



Francia

Cabra Coeur de Berry con
Flores (170grx3)

MARCA JACQUIN & FILS

CÓDIGO 5027

UDS/CAJA 6

PESO/UD 170 gr

MG 20 %

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



Holanda

Rulo Cabra Arándanos y Canela
1Kg

MARCA ALPHENAER

CÓDIGO 5424

UDS/CAJA 1

PESO/UD 1 Kg

MG 20 %

Rulo de cabra fresco elaborado con leche de cabra pasteurizada. Se añaden arándanos y canela en su fabricación, lo que le aporta un sabor ácido y dulce a la vez. Combinación perfecta que gustará a todos.



Holanda

Rulo de Cabra con Miel
1Kg

MARCA ALPHENAER

CÓDIGO 1823

UDS/CAJA 1

PESO/UD 1 Kg

MG 22 %

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

FESTIVOS Y SABORES



Francia

Cabra Tomme Adrienne con Trufa Rueda 900G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4670	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,1 Kg	MG 23,7 %

Es la perfecta combinación de la leche de cabra y el hongo más refinado y apreciado por los sibaritas, la trufa. Su textura es blanda y está recubierto de carbón vegetal. Perfecto si se saca de la nevera una hora antes de su degustación.



Francia

Barisien con Trufa Dongé 575G

MARCA DONGE	
CÓDIGO 5799	UDS/CAJA 100gr
PESO/UD 575 gr	MG >35 %

Queso de triple crema con corteza florecida y una capa de trufa negra en su interior. Su sabor es suave y mantecoso con toques de hongos y boletus. Elaborado con el método tradicional de cortar la cuajada a mano y colocarla suavemente en moldes.



Francia

Brie Nueces y Miel Fermier 700G

MARCA ROTHSCHILD	
CÓDIGO 5564	UDS/CAJA 2
PESO/UD 700 gr	MG 20 %

Brie de Meaux de gran calidad, que en su elaboración, se corta por la mitad y se le añade una crema de nueces y miel. El contraste perfecto de sabores hará de esta creación, una delicia para el paladar. Está elaborado con leche cruda de vaca.



Francia

Brie con Mostaza de Meaux Fermier Leche Cruda Rueda

MARCA ROTHSCHILD	
CÓDIGO 4672	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 24 %

Especialidad con Moutarde de Meaux que tiene un sutil contraste entre la dulzura del queso Brie y el toque picante de la antigua Mostaza Meaux (certificada por una Indicación Geográfica Protegida: IGP). Combina los dos productos más emblemáticos de la ciudad de Meaux. Elaborado con leche cruda de vaca, y con un sutil sabor a avellana.



Francia

Brie Fermier con Trufa Leche Cruda Rueda 3Kg

MARCA ROTHSCHILD	
CÓDIGO 4441	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 24 %

Combina el sabor y la textura del Brie de Meaux con el sabor fuerte y potente de la trufa. Contiene un 3% de trufas de calidad óptima: Trufas negras de Périgord. Elaborado con leche cruda de vaca y con una textura sedosa. Interior con trozos de trufas, exquisito para el paladar.



Francia

Brie Trufa Fermier 1/4 Rueda Leche CrudaC 800G

MARCA ROTHSCHILD	
CÓDIGO 5563	UDS/CAJA 2
PESO/UD 800 gr	MG 20 %

Auténtico brie fermier elaborado con leche cruda de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra. Un queso de altísima calidad y grandes ingredientes. Todo un lujo para estas fiestas.



Francia

Brie Duo con Trufas
Rueda 1,3Kg

MARCA RENARD GILLARD

CÓDIGO 379

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,3 Kg

MG 32 %

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Incorpora en el centro una capa de crema trufada. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

Brie Duo con Arándanos
Rueda 1,3Kg

MARCA RENARD GILLARD

CÓDIGO 381

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,3 Kg

MG 30,60 %

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



Francia

Brie con Trufas Leche Cruda
3,8Kg

MARCA RENARD GILLARD

CÓDIGO 3287

UDS/CAJA 1

PESO/UD 3,8 Kg

MG 24 %

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



Francia

Brie con Trufas Leche Cruda
1/4 Rueda 950G

MARCA RENARD GILLARD

CÓDIGO 380

UDS/CAJA 2

PESO/UD 950 gr

MG 24 %

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



Francia

Brie con 3 pimentas
1/4 Rueda 950G

MARCA RENARD GILLARD

CÓDIGO 4440

UDS/CAJA 2

PESO/UD 950 gr

MG 24 %

Brie elaborado con leche termizada de vaca, y con relleno de 3 pimentas. Una textura cremosa con el toque picante de las pimentas. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

Brie con Trufas Rueda
1,5Kg

MARCA ROUZAIRE

CÓDIGO 2943

UDS/CAJA 1

PESO/UD 1,5 Kg

MG 25 %

Auténtico brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone.

FESTIVOS Y SABORES



Francia

Brie con Licor de Naranja
1,5Kg

MARCA ROUZAIRE	
CÓDIGO 2900	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,5 Kg	MG 25 %

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se baña con Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Francia

Brie con Mostaza de Meaux
1,5Kg

MARCA ROUZAIRE	
CÓDIGO 2898	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,5 Kg	MG 25 %

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de Mostaza de Meaux que, como el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Francia



Fin Briard con Trufa
180G

MARCA ROUZAIRE	
CÓDIGO 5192	UDS/CAJA 5
PESO/UD 180 gr	MG 25 %

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca con una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone. Para degustar en tabla de quesos o bien fundir al horno, tipo fondue.



Francia

Brie Le Petit Dongé con Trufa
1,6Kg

MARCA DONGE	
CÓDIGO 5548	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,6 Kg	MG 21 %

Auténtico brie fabricado con leche pasteurizada de vaca. Se le añaden trocitos de trufa de San Juan en su interior en el momento de su elaboración y se deja madurar durante unos 4 meses. Un producto de alta calidad y sabor espectacular que sorprenderá a todos.



Francia

Camembert con Pimientas
RLM 250GX4

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 5864	UDS/CAJA 4
PESO/UD 250 gr	MG 23 %

Camembert semicurado elaborado con Leche de vaca pasteurizada donde se le añaden una mezcla de pimientas y bayas rosas que aumentan su sabor conservando la típica textura cremosa y untuosa.



Francia

Camembert Les Bolaitus
Mons 270G

MARCA MONS	
CÓDIGO 5422	UDS/CAJA 6
PESO/UD 270 gr	MG 26,3 %

Queso elaborado con leche cruda de vaca con el interior de setas a las 5 pimientas. Textura cremosa y sabor potente, que marida perfectamente con las setas y la pimienta de su interior. Una explosión de sabor digna de probar y disfrutar.



Francia

Pavé d'Affinois Trufa
150G

MARCA PAVE AFFINOIS	
CÓDIGO 5748	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 31 %

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord.



Francia

Fromager d'Affinois Trufa
Rueda 2Kg

MARCA PAVE AFFINOIS	
CÓDIGO 4590	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2 Kg	MG 31 %

Fromager Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord.



Francia

L'Ortolan Trufa
135G

MARCA FROMAGERIE MILLERET	
CÓDIGO 4273	UDS/CAJA 6
PESO/UD 135 gr	MG 29 %

Es un queso tierno y generoso. Su textura es muy cremosa y su receta es deliciosa. Tiene una capa de trufa negra en su interior. Su sabor es suave pero elegante con el toque de la trufa. Ideal para degustar en familia.



Francia

St. Julien Crok Nueces
150G

MARCA SAINT JULIEN	
CÓDIGO 4685	UDS/CAJA 10
PESO/UD 150 gr	MG 28 %

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



Francia

St. Julien Nueces Rueda
2Kg

MARCA SAINT JULIEN	
CÓDIGO 3052	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2 Kg	MG 28 %

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



Francia

St. Julien Nueces 1/2
1Kg

MARCA SAINT JULIEN	
CÓDIGO 2807	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 27 %

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

FESTIVOS Y SABORES



Francia

St. Julien Nueces Rulo
1,2Kg

MARCA SAINT JULIEN	
CÓDIGO 2808	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,2 Kg	MG 32 %

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



Francia

St. Julien Nueces Porción
150G

MARCA SAINT JULIEN	
CÓDIGO 4686	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 27 %

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



Francia

Tapas du Fromager
110G

MARCA O'TAPAS APERO	
CÓDIGO 4550	UDS/CAJA 12
PESO/UD 110 gr	MG 22 %

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



Francia

Tapas du Fromager
240G

MARCA O'TAPAS APERO	
CÓDIGO 5034	UDS/CAJA 6
PESO/UD 240 gr	MG 22 %

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



Francia

Tomette Oveja con Trufa
750G

MARCA LE MOULIS	
CÓDIGO 6184	UDS/CAJA 3
PESO/UD 750 gr	MG 38 %

Elaborado únicamente con leche pasteurizada de oveja a la que se le añade la trufa negra. El resultado es un queso con sabor intenso, equilibrado y muy aromático. Este queso con trufa presenta una textura ligera y fundente con un buen sabor a Trufa. Tiene dos meses de maduración.



Francia

Tomme de Montagne con Trufas
1,7Kg

MARCA POCHAT&FILS	
CÓDIGO 5582	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,7 Kg	MG 25 %

Es un queso de alta montaña de pasta prensada. Se le añade trocitos de trufa en el cuajo antes de moldear el queso. De esta manera, al madurar, el queso absorbe el sabor de la trufa y queda todo su aroma en el interior. Un placer para el paladar.



Italia

Azul Erborinato al Tartufo
1/8 Rueda 1,5Kg

MARCA MARIO COSTA

CÓDIGO 5885

UDS/CAJA 4

PESO/UD 1,5 Kg

MG 26 %

Este queso italiano es una especialidad del Gorgonzola dulce al que se añade, durante su elaboración, trufa negra de verano (un mínimo del 1,5%). Su veteado se distribuye uniformemente. Un queso cremoso, fácil de untar y muy aromático.



Italia

Azul Erborinato al Tartufo
1/2 Rueda 6Kg

MARCA MARIO COSTA

CÓDIGO 5884

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6 Kg

MG 26 %

Este queso italiano es una especialidad del Gorgonzola dulce al que se añade, durante su elaboración, trufa negra de verano (un mínimo del 1,5%). Su veteado se distribuye uniformemente. Un queso cremoso, fácil de untar y muy aromático.



Italia

Azul Blu'61 Luxury
150G

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO

CÓDIGO 5266

UDS/CAJA 8

PESO/UD 150 gr

MG 31 %

Queso azul suave envejecido en vino Raboso Passito IGT y arándanos. Sabor intenso y único, equilibrado por las dulces notas de vino y los arándanos.



Italia

Burrata a la Trufa
100G

MARCA MICHELANGELO

CÓDIGO 5072

UDS/CAJA 10

PESO/UD 100 gr

MG 18 %

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca y trocitos de trufa. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce. La trufa le aporta un toque fuerte e intensifica el sabor del queso. Una combinación exquisita que sorprenderá.



Italia

Burratina Ahumada
100G

MARCA MURGELLA

CÓDIGO 5351

UDS/CAJA 10

PESO/UD 100 gr

MG 18 %

Esta Burrata de Murgella se procesa manualmente, primero creando una bolsa de pasta hilada que se rellena de una crema realizada con mozzarella. El toque ahumado le da al exterior de la burratina un sabor decisivo, en contraste con el corazón dulce y cremoso.



Italia

Burrata al Tartufo
300G

MARCA TENERELLA

CÓDIGO 6010

UDS/CAJA 4

PESO/UD 300 gr

MG 45,65 %

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca y trocitos de trufa. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce. La trufa le aporta un toque fuerte e intensifica el sabor del queso. Una combinación exquisita que sorprenderá.

FESTIVOS Y SABORES



Italia

Campi al Peperoncino
1,6Kg

MARCA QUATTRO PORTONI	
CÓDIGO 5793	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,6 Kg	MG 43 %

Es un queso elaborado con leche de búfala, envejecido durante al menos 2 meses y realzado por el inconfundible sabor de la guindilla. ¡Es la opción ideal para los amantes de los sabores picantes! Su corteza es amarillo pajizo y salpicada de guindilla.



Italia

Monteterno al Tartufo
1/2 Rueda 3KG

MARCA MURGIA	
CÓDIGO 5335	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3 Kg	MG 33 %

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



Italia

Monteterno al Tartufo
Rueda 6KG

MARCA MURGIA	
CÓDIGO 5365	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6 Kg	MG 33 %

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



Italia

Monteterno al Tartufo
200G

MARCA MURGIA	
CÓDIGO 5575	UDS/CAJA 200gr
PESO/UD 200 gr	MG 33 %

Creación elaborada a base de leche pasteurizada de oveja, y generosas y profundas vetas de espectacular trufa negra. Ideal para degustar en cualquier momento y disfrutar de este lujoso queso. No defraudará a nadie.



Italia

Pecorino Moliterno Rueda
5,2Kg y 1/2 Rueda 2,7Kg

MARCA CENTRAL	
CÓDIGO 5014	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5,2 Kg	MG 31,60 %
CÓDIGO 5115	UDS/CAJA 4
PESO/UD 2,7Kg	MG 31,60 %

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



Italia

Pecorino Moliterno Tartufo
Porción 250G

MARCA CENTRAL	
CÓDIGO 6302	UDS/CAJA 13
PESO/UD 250 gr	MG 31,60 %

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. La trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras.



Italia

Pecorino al Tartufo
Rueda 2Kg

MARCA IL FORTETO	
CÓDIGO 720	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 38,90 %

El Pecorino al Tartufo es una armoniosa combinación entre la leche de oveja y la fuerza de la trufa. De pasta granulosa se puede consumir en tabla de quesos o también añadirlo a un plato de pasta.



Italia

Pecorino Tartufo
Porción 250G

MARCA IL FORTETO	
CÓDIGO 718	UDS/CAJA 20
PESO/UD 250 gr	MG 56 %

El Pecorino al Tartufo es una armoniosa combinación entre la leche de oveja y la fuerza de la trufa. De pasta granulosa se puede consumir en tabla de quesos o también añadirlo a un plato de pasta.



Italia

Pecorino al Peperoncino
Rueda 2Kg

MARCA IL FORTETO	
CÓDIGO 4431	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 39 %

Elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos trocitos de guindilla en su interior que le dan más fuerza a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.



Italia

Pecorino al Peperoncino
Rueda 2Kg

MARCA IL FORTETO	
CÓDIGO 3742	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 38,60 %

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.



Italia

Pecorino Vino Chianti Busti
1Kg

MARCA BUSTI	
CÓDIGO 6227	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1 Kg	MG 38 %

Queso madurado bajo orujo y enriquecido con “Vino Chianti DOCG”. El queso, así envejecido durante más de 3 meses, va adquiriendo los intensos matices y aromas del vino y deja en el paladar un sabor fuerte y ácido. Se presenta cubierto de orujo, por lo que la corteza adquiere un característico color magenta oscuro.



Italia

Pecorino con Nueces Il Noce
1Kg

MARCA BUSTI	
CÓDIGO 6300	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1 Kg	MG 34 %

Las nueces picadas, de Sorrento o siempre de origen nacional, se añaden directamente a la masa durante el proceso de fabricación del Pecorino. La corteza es un color rosáceo y su masa es elástica y se caracteriza por la presencia de las nueces picadas.

FESTIVOS Y SABORES



Italia

Capra Regina al Tartufo
1/2 Rueda 2,5 Kg

MARCA MURGIA	
CÓDIGO 5265	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,5 Kg	MG 33 %

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



Italia

Speziato al Tartufo Rueda
3Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 5901	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 34 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. En el momento de su elaboración, se le añaden especias en su corteza, para que durante su curación de un mes, le vayan dando sabor al queso. En su interior encontramos trocitos de trufa, todo un lujo.



Inglaterra

Cheddar Mexicana
1,5Kg

MARCA ILCHESTER	
CÓDIGO 3345	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 31 %

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Mezclado con pimientos picantes rojos y verdes, chiles jalapeños y espolvoreado con pimentón. Visualmente muy atractivo, de color llamativo y sabor ligeramente picante.



Inglaterra

Cheddar con Trufa
1,5Kg

MARCA ILCHESTER	
CÓDIGO 5895	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 33 %

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. Se le añaden trocitos de trufa en su elaboración potenciando aún más su sabor.



Irlanda

Cheddar Irish Porter Porción
150G

MARCA OLD IRISH CREAMERY	
CÓDIGO 5689	UDS/CAJA 16
PESO/UD 150 gr	MG 34 %

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



Irlanda

Cheddar Irish Porter
1,2Kg

MARCA OLD IRISH CREAMERY	
CÓDIGO 5690	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,2 Kg	MG 34 %

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



Ingllaterra

Cheddar Ahumado
Applewood 1,5Kg

MARCA ILCHESTER

CÓDIGO 5344

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,5 Kg

MG 34 %

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



Ingllaterra

Stilton Blanco con Mango y
Jengibre 1,15Kg

MARCA CLAWSON

CÓDIGO 5128

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,2 Kg

MG 25,5 %

El White Stilton DOP es una variedad joven del Stilton, sin moho azul. Está elaborado con leche de vaca. Suave, deliciosamente cremoso y desmenuzable. Tiene un toque dulce por los trocitos de mango y jengibre. De textura semi-tierna y con un sabor fuerte.



Ingllaterra

Stilton Blanco con Arándanos
1,15Kg

MARCA CLAWSON

CÓDIGO 5127

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,2 Kg

MG 30 %

El White Stilton DOP es una variedad joven del Stilton, sin moho azul. Está elaborado con leche de vaca. Suave, cremoso y desmenuzable. Tiene un toque de acidez provocada por trocitos de arándanos. De textura semi-tierna y con un sabor muy fresco.



Ingllaterra

Wensleydale Arándanos
1/2 1,5Kg

MARCA ILCHESTER

CÓDIGO 2483

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,5 Kg

MG 44 %

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



Ingllaterra

Wensleydale Arándanos
Porción 150G

MARCA ILCHESTER

CÓDIGO 925

UDS/CAJA 12

PESO/UD 150 gr

MG 44 %

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



Ingllaterra

Wensleydale Mango Naranja
1/2 1,5Kg

MARCA ILCHESTER

CÓDIGO 2484

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,5 Kg

MG 26,5 %

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.

FESTIVOS Y SABORES



Inglaterra

Wensleydale Mango Naranja
Porción 150G

MARCA ILCHESTER	
CÓDIGO 928	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 26,50 %

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas o bien como postre.



Inglaterra

Wensleydale Chocolate Naranja 1/2 Rueda 1,5Kg

MARCA ILCHESTER	
CÓDIGO 4035	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 27 %

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de chocolate y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.



Inglaterra

Wensleydale Arándanos Rojos 1/2 Rueda 1,2Kg

MARCA CLAWSON	
CÓDIGO 5009	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,2 Kg	MG 28 %

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



Dinamarca

Castello Piña
1Kg

MARCA CASTELLO	
CÓDIGO 1000	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1 Kg	MG 23,8 %

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



Dinamarca

Castello Piña Mini
125G

MARCA CASTELLO	
CÓDIGO 1004	UDS/CAJA 10
PESO/UD 125 gr	MG 24 %

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



Dinamarca

Castello Pimienta
1Kg

MARCA CASTELLO	
CÓDIGO 998	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1 Kg	MG 28 %

Queso blanco decorado con trozos de pimienta negra que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



Dinamarca

Castello Cebolleta
1Kg

MARCA CASTELLO	
CÓDIGO 997	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1 Kg	MG 28,3 %

Queso blanco decorado con trozos de cebolleta que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



Holanda

Gouda Hierbas Rueda
4,5Kg

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 3745	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 50 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con una mezcla de hierbas, pimentón, cebolleta y ajo. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Holanda

Gouda Trufa Rueda
4,5Kg

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 3053	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 32,1 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, aromatizado con pequeños trozos de trufa negra. Maduración de 6 semanas. Idóneo para aperitivos y tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque diferente a los platos.



Holanda

Gouda Tricolore Rueda
4,5Kg

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 4004	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 50 %

Es un queso elaborado con leche de cabra y vaca. Tiene un color nunca visto. Bajo su corteza blanca este queso tiene tres colores! Con color rojo de chiles, pimientos verdes y deliciosa pasta blanca de cabra. Es un queso tricolor de gran sabor!



Holanda

Gouda Mostaza Rueda
4,5Kg

MARCA BASIRON	
CÓDIGO 3744	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 50 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con Mostaza. Es uno de los quesos más populares de la gama Basiron. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Holanda

Gouda Villa Truffo Fermier Rueda 9Kg

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

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

FESTIVOS Y SABORES



Holanda

Gouda Villa Truffo 1/4
Rueda 2Kg

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

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



Holanda

Gouda Villa Fumé
Rueda 5Kg

MARCA VILLA FUMÉ	
CÓDIGO 4648	UDS/CAJA 1
PESO/UD 5 Kg	MG 31 %

Buen equilibrio entre los aromas del queso, el ahumado y el punto de sal. Fue Medalla de Oro en el concurso de Nantwich en su categoría. Es un Gouda de granja de leche termizada.



Holanda

Gouda Villa Provence Rueda
5Kg

MARCA VILLA PROVENCE	
CÓDIGO 4018	UDS/CAJA 1
PESO/UD 5 Kg	MG 50 %

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



Holanda

Gouda Cabra Fenugreco
Rueda 5Kg

MARCA GEITENSTEE	
CÓDIGO 4649	UDS/CAJA 1
PESO/UD 5 Kg	MG 29,1 %

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



Holanda

Gouda Trufa Porción
150G

MARCA WYNGAARD	
CÓDIGO 4216	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 30,9 %

Gouda de excepcional sabor con una capa de trufa por encima de la porción. Tiene un intenso aroma por la combinación de estos dos sabores y una textura única. Un queso exquisito que despierta el paladar.



Holanda

Gouda Mostaza y Eneldo
Porción 150G

MARCA WYNGAARD	
CÓDIGO 4214	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 30 %

Gouda de excepcional sabor con una capa de mostaza y eneldo por encima de la porción. Tiene un intenso aroma por la combinación de sabores y una textura única. Un queso divertido y de calidad para degustar con los tuyos.



España

Queso de Oveja Mediterráneo
Rueda 3Kg y 1/2 Rueda 1,5 Kg

MARCA DON JUAN	
CÓDIGO 5121	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 5122	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1,5 Kg	MG 35 %

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



España

Queso de Oveja al Pedro Ximenez
Rueda 3Kg y 1/2 Rueda

MARCA DON JUAN	
CÓDIGO 5118	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3 Kg	MG 39 %
CÓDIGO 5119	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1,5 Kg	MG 36 %

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



España

Queso de Oveja con Pedro Ximenez
Porción 250G

MARCA DON JUAN	
CÓDIGO 5120	UDS/CAJA 12
PESO/UD 250 gr	MG 39 %

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



España

Signature Cave Aged 5Q'S
Leche Cruda Tapas 150G

MARCA 5Q	
CÓDIGO 6045	UDS/CAJA 10
PESO/UD 150 gr	MG 36 %

El proceso de maduración en barricas de Jerez durante varios meses, le da a este queso de oveja sin pasteurizar notas amaderadas y un sabor refinado gracias al aroma característico de este vino español. Ganador Super Gold en los World Cheese Awards. Formato en lonchas para su mejor degustación.



España

Signature Cave Aged 5Q'S
Leche Cruda Tapas 150G

MARCA 5Q	
CÓDIGO 6044	UDS/CAJA 12
PESO/UD 150 gr	MG 36 %

El proceso de maduración en barricas de Jerez durante varios meses, le da a este queso de oveja sin pasteurizar notas amaderadas y un sabor refinado gracias al aroma característico de este vino español. Ganador Super Gold en los World Cheese Awards. Formato en lonchas para su mejor degustación.



España

Signature Cave Aged 5Q'S
Leche Cruda 3Kg

MARCA 5Q	
CÓDIGO 6043	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 36 %

El proceso de maduración en barricas de Jerez durante varios meses, le da a este queso de oveja sin pasteurizar notas amaderadas y un sabor refinado gracias al aroma característico de este vino español. Ganador Super Gold en los World Cheese Awards.

FESTIVOS Y SABORES



España

Queso de Oveja con Trufa
Porción 250G

MARCA DON JUAN	
CÓDIGO 5117	UDS/CAJA 12
PESO/UD 250 gr	MG 36 %

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

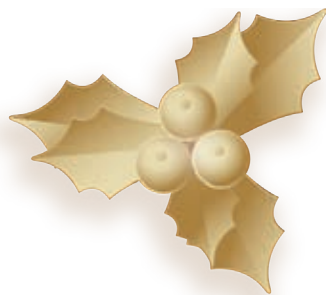


España

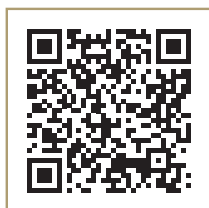
Queso de Oveja con Trufa
Rueda 3Kg y 1/2 Rueda

MARCA DON JUAN	
CÓDIGO 5115	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3 Kg	MG 36 %
CÓDIGO 5116	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 36 %

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



¡No olvides consultar
los **nuevos vídeos**
en nuestro canal
YouTube!



HOT



HOT



Francia

Raclette Rueda Leche Cruda
6,7Kg

MARCA MONTAGNON	
CÓDIGO 2870	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,7 Kg	MG 28 %

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



Francia

Raclette Rueda
6,7Kg

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 2871	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,7 Kg	MG 45 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



Francia

Raclette 1/2 Rueda
(3,25Kg x 2)

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 5205	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 28 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



Francia

Raclette Rectangular
6,5Kg

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 2872	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 28 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas. Formato idóneo para lonchar.



Francia

Raclette Ahumada Cuadrada
6,5Kg

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 3954	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 53 %

Queso Raclette ahumado al fuego de carbón vegetal. Tiene un fascinante sabor ahumado y se deshace fácilmente. Su corteza natural es comestible y su pasta es de un color amarillento. Tiene un sabor suave, poco graso, y su textura es cremosa.



Francia



Raclette de Savoie 1/2 Rueda
3Kg

MARCA POCHAT&FILS	
CÓDIGO 4655	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3 Kg	MG >29 %

Raclette con sabor pronunciado. Elaborado con leche termizada de vaca, es un queso semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir. Perfecto degustarlo con un vino blanco seco.



Francia

Raclette con Trufas
1/2 Rueda 3Kg

MARCA POCHAT&FILS	
CÓDIGO 5581	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG >29 %

Queso francés elaborado con leche ter-
mizada de vaca alpina y trocitos de trufa.
Esta fantástica creación hará las delicias
de los amantes del queso fundido, al po-
der apreciar todo su aroma y sabor. Su
textura líquida y su sutil sabor a trufa se
combinan con todo tipo de comida.



Francia

Raclette Mostaza Rueda
7Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 5055	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 26 %

Queso de pasta compacta con una tex-
tura muy suave. Al calentarse, se funde
y gana en sabor y aroma. Nos trae notas
de establo, de fruta y de vino. Lleva mos-
taza en su interior, lo que potencia aún
más su sabor y textura.



Francia

Raclette Ahumada Rueda
7Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 5401	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 27 %

Queso Raclette ahumado al fuego de
carbón vegetal. Tiene un fascinante sa-
bor ahumado y se deshace fácilmente.
Su corteza natural es comestible y su
pasta es de un color amarillento. Tiene un
sabor suave, poco graso, y su textura es
cremosa.



Francia

Raclette con Pimienta Rueda
7Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 5400	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 26 %

Queso de pasta compacta con una tex-
tura muy suave. Al calentarse, se funde rá-
pidamente y gana en sabor y aroma. Lle-
va pimienta en su interior, lo que potencia
aún más su sabor y textura. Combinación
perfecta para degustar con el toque pi-
cante de la pimienta.



Francia

Raclette con Pimentón Rueda
7Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 5397	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 26 %

Queso de pasta compacta con una tex-
tura muy suave. Al calentarse, se funde y
gana en sabor y aroma. Lleva pimentón
en su interior, lo que potencia aún más su
sabor y textura.



Francia

Raclette con Cebolla Rueda
7Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 5398	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 24 %

Queso de pasta compacta con una tex-
tura muy suave. Al calentarse, se funde
rápidamente y gana en sabor y aroma.
Lleva trocitos de cebolla en su interior, lo
que potencia aun más su sabor y textura.
Combinación perfecta para degustar.

HOT



Francia

Raclette Cabra Rueda
3Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 5284	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 27 %

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es un queso de pasta semi dura con un sabor potente y caprino. Su aroma se potencia al fundirse.



Francia



Raclette Leche Cruda Rueda
5Kg

MARCA LE FARTO DE THONES	
CÓDIGO 4682	UDS/CAJA 1
PESO/UD 5 Kg	MG >27 %

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas. Formato idóneo para lonchear.



Francia

Raclette Ahumada
Leche Cruda 5Kg

MARCA LA BERGÈRE DE THÔNES	
CÓDIGO 5823	UDS/CAJA 1
PESO/UD 5 Kg	MG >30 %

Queso Raclette ahumado al fuego de carbón vegetal. Tiene un fascinante sabor ahumado y se deshace fácilmente. Su corteza natural es comestible y su pasta es de un color amarillento. Tiene un sabor suave, poco graso, y su textura es cremosa.



Suiza

Raclette Cuadrada
6Kg

MARCA LE PAYSAN	
CÓDIGO 1134	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6 Kg	MG 28,4 %

Queso elaborado con leche de vaca, semi-graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas.



Suiza

Raclette Rueda
6,5Kg

MARCA LE PAYSAN	
CÓDIGO 2192	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 28 %

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, es un queso de pasta semi dura con un sabor suave. Se vuelve más aromático en función de su tiempo de maduración. La raclette se ha convertido en uno de los platos más famosos de Suiza.



Francia



Morbier Rueda
6,5Kg

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 3652	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 28 %

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



Francia



Morbier Rueda
6,5Kg

MARCA JEAN PERRIN

CÓDIGO 5462

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6,5 Kg

MG 30 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene una maduración de 45 días.



Francia



Morbier 1/4 Rueda
1,8Kg

MARCA JEAN PERRIN

CÓDIGO 5182

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,8 Kg

MG 30 %

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



Francia



Morbier Rueda Leche Cruda
7Kg

MARCA JURAFLORE

CÓDIGO 4998

UDS/CAJA 1

PESO/UD 7 Kg

MG 29 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene una maduración mínima de 45 días.



Francia



Morbier 3 meses Leche Cruda
7Kg

MARCA JURAFLORE

CÓDIGO 4637

UDS/CAJA 1

PESO/UD 7 Kg

MG 30 %

Queso DOP, elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene 3 meses de maduración.



Francia



Morbier Rueda Leche Cruda
7Kg

MARCA MONTAGNON

CÓDIGO 2728

UDS/CAJA 1

PESO/UD 7 Kg

MG 29 %

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



Francia



Morbier Juraflore Leche Cruda
200GX6

MARCA JURAFLORE

CÓDIGO 6141

UDS/CAJA 6

PESO/UD 200 gr

MG 30 %

Queso DOP, elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior. Tiene 3 meses de maduración.

HOT



Francia

Morbier Leche Cruda
220G

MARCA MONTAGNON	
CÓDIGO 4232	UDS/CAJA 8
PESO/UD 220 gr	MG 45 %

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



Francia

Camembert al Horno
Tomates a la Italiana 250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 5036	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 23 %

Camembert de 250gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Lleva un sobre de tomate a la italiana, con trocitos de tomate, ajo, orégano y pimienta. La perfecta combinación para disfrutar aun más de todo su sabor.



Francia

Camembert al Horno
sabor Manzana 250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 5471	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

Camembert de 250gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Se elabora con leche de vacas normandas y con Calvados, destilado de manzana. Espectacular sabor y textura.



Francia



Fondue Saint-Nectaire Laitier
280G

MARCA PAUL DISCHAMP	
CÓDIGO 5821	UDS/CAJA 10
PESO/UD 280 gr	MG 27 %

Elaborada en una pequeña lechería DOP Saint-Nectaire. Todos los productos lácteos Saint-Nectaire ofrecen suavidad y se deshacen en la boca. Es una fondue DOP única y sabrosa que está lista en 20 minutos en el horno o 3 minutos en el microondas.



Francia

Fondue Savoyarde
400G

MARCA POCHAT&FILS	
CÓDIGO 5101	UDS/CAJA 6
PESO/UD 400 gr	MG 33 %

Receta irresistible elaborada a base de leche cruda de vaca. Esta especialidad procede de los Alpes y es una delicia para los sentidos.



Suiza



Fondue 50% Gruyere
50% Vacherin 400G

MARCA LE GRUYERE	
CÓDIGO 6135	UDS/CAJA 6
PESO/UD 400 gr	MG 31 %

Fondue suiza elaborada con 50% Gruyère DOP y 50% Vacherin Fribourgeois DOP. Receta de fondue para 2 personas y listo para usar. ¡Por fin una auténtica fondue suiza, mitad y mitad! Su textura es cremosa y su sabor es excepcional.



Francia

Camembert al Horno 150G

MARCA MONTAGNON

CÓDIGO 4432

UDS/CAJA 8

PESO/UD 150 gr

MG 20 %

Camembert de 150gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Fácil de preparar y buenísimo de degustar con tostaditas o picos. Una forma ideal de tapear con los amigos o familia.



Francia

Le Fromager Des Clarines Vaca 200G

MARCA JEAN PERRIN

CÓDIGO 6006

UDS/CAJA 6

PESO/UD 200 gr

MG 50 %

Hecho cerca del pueblo de Cleron en lo alto de las montañas de Franche-Comte, este pequeño queso está diseñado para comerse dentro de la caja. Su textura es pegajosa y cremosa y su sabor es excepcional.



Francia



Mont d'Or Ecureuil Leche Cruda 3KG

MARCA ARNAUD

CÓDIGO 6142

UDS/CAJA 1

PESO/UD 3 Kg

MG 25 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca del departamento de Jura en Francia. Desprende un aroma inconfundible a bosque. Delicioso, puede degustarse untado sobre pan crujiente o servido como fondue. Queso estacional, sólo se elabora de septiembre a marzo.



Francia



Mont d'Or Mini Leche Cruda 500G

MARCA ARNAUD

CÓDIGO 4900

UDS/CAJA 6

PESO/UD 500 gr

MG 25 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca del departamento de Jura en Francia. Desprende un aroma inconfundible a bosque. Delicioso, puede degustarse untado sobre pan crujiente o servido como fondue. Queso estacional, sólo se elabora de septiembre a marzo.



Francia

P'tit Valley Milleret 300G

MARCA FROMAGERIE MILLERET

CÓDIGO 5315

UDS/CAJA 6

PESO/UD 300 gr

MG 28 %

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

TRADICIÓN



TRADICIÓN TABLAS



Francia

Tabla 5 Quesos DOP
Obrador de Quesos 340G

MARCA OBRADOR DE QUESOS	
CÓDIGO 5591	UDS/CAJA 4
PESO/UD 340 gr	

Fantástica tabla de quesos DOP variados de gran renombre: Cantal Entre Deux, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Morbier y Comté 6 meses. Gran variedad de sabores y texturas, perfecta para saborearlos y disfrutar con tus amigos y familia.



Francia

Tabla 5 Quesos
Obrador de Quesos 340G

MARCA OBRADOR DE QUESOS	
CÓDIGO 5590	UDS/CAJA 4
PESO/UD 340 gr	

Fantástica tabla de quesos variados de gran renombre: Cantal Jeune, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Mimolette y Emmental Francés. Perfecta para compartir con los tuyos y disfrutar de la variedad de sabores de estas creaciones.



Francia

Tabla 4 Quesos DOP
Obrador de Quesos 270G

MARCA OBRADOR DE QUESOS	
CÓDIGO 6077	UDS/CAJA 8
PESO/UD 270 gr	

Tabla formada por una selección de 4 quesos DOP de gran calidad: Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Comté y Morbier. Formato cortado listo para su degustación.



Holanda

Tabla Porción Gouda Trufa y
Gouda 12 meses 290G

MARCA OBRADOR DE QUESOS	
CÓDIGO 4764	UDS/CAJA 7
PESO/UD 290 gr	

Tabla Gouda de excepcional calidad. Sabor trufa, con una capa de trufa por encima de la porción, y Gouda maduración 1 año. Texturas y aromas intensos por la combinación de estas dos especialidades.



Francia

Tabla Duo Gourmet Gillot
470G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 6133	UDS/CAJA 4
PESO/UD 470 gr	

Tabla formada por dos grandes quesos DOP de Francia: Camembert de Normandie y Pont-l'Évêque. Dos especialidades de gran calidad con una tabla de madera perfecta para su presentación.



Francia

Tabla Redonda Gourmet Gillot
870G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 6134	UDS/CAJA 2
PESO/UD 870 gr	

Tabla formada por 4 grandes quesos de Francia. Incluye dos quesos DOP: Camembert de Normandie y Pont-l'Évêque. También incluye una mantequilla de Normandie de gran calidad y la especialidad Palet Normand au calvados. Todos ellos presentados en una bonita tabla de madera.



Cabra Buchette Étoile
100G

MARCA ETOILE DE PROVENCE	
CÓDIGO 5813	UDS/CAJA 8
PESO/UD 100 gr	MG 24 %

Queso elaborado con leche de cabra termizada y con forma de tronco, donde los queseros hacen a mano las vetas que decoran la Buchette. Posteriormente le añaden la ramita de ajedrea: una aromática planta provenzal con sabor a pimienta. Su textura es ligera, aireada y se funde en la boca.



Cabra Rulo de Luçay
1Kg

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 2942	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1 Kg	MG 45 %

Rulo de Cabra elaborado con leche pasteurizada de cabra por una quesería tradicional especializada en quesos de cabra.



Cabra Buchette
150G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6091	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 22 %

Medalla de oro en CGA Paris 2023. Textura fundente, aroma caprino y sabor suave. Elaborado con leche cruda de cabra.



Cabra L'Indécis
180G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6093	UDS/CAJA 8
PESO/UD 180 gr	MG 22 %

Original queso de cabra, con dos cortes, natural y recubierto con ceniza vegetal. Elaborado con leche cruda de cabra.



Rulo de Cabra Leche Cruda
150G

MARCA NEUTRA	
CÓDIGO 6234	UDS/CAJA 8
PESO/UD 150 gr	MG 22 %

Rulo de pequeño formato, elaborado con leche cruda de cabra. Textura fundente, aroma caprino y sabor suave.



Cabra Sainte Maure Touraine
Leche Cruda 250G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 3473	UDS/CAJA 5
PESO/UD 250 gr	MG 25 %

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

TRADICIÓN CABRA



Cabra Valençay Fermier
Leche Cruda 220G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4442	UDS/CAJA 6
PESO/UD 220 gr	MG 25 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos.



Cabra Valençay Leche Cruda
220G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 2954	UDS/CAJA 6
PESO/UD 220 gr	MG 45 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos, de sotobosque.



Cabra Mini Valençay
Leche Cruda 110G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4454	UDS/CAJA 6
PESO/UD 110 gr	MG 25 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos, de sotobosque.



Cabra Sainte Maure Touraine
Fermier Leche Cruda 250G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4443	UDS/CAJA 5
PESO/UD 250 gr	MG 24 %

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



Cabra Sainte Maure Touraine
Leche Cruda 250G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 2953	UDS/CAJA 5
PESO/UD 100 gr	MG 25 %

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



Rulo Ahumado RLM
180G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 5869	UDS/CAJA 6
PESO/UD 180 gr	MG 23 %

Rulo fresco de cabra ahumado elaborado con leche pasteurizada. Su sabor es fresco, caprino y el toque ahumando le da esa originalidad esperada.



Francia

Cabra Coeur de Berry
150G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 4405	UDS/CAJA 4
PESO/UD 150 gr	MG 25 %

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



Francia

Cabra Selles sur Cher Leche
Cruda 150gr

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 3056	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 25 %

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



Francia

Cabra Crottin Chavignol
Leche Cruda 60G

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 5382	UDS/CAJA 6
PESO/UD 60 gr	MG 27 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Según su estado de maduración ofrece una gama infinita de sabores: Medio seco, su aroma es lechoso y con sutil sabor a cabra. Más maduro, libera aromas de setas y a sotobosque.



Francia

Cabra Crottin Champcol
60Gx2

MARCA ORIGIN	
CÓDIGO 4468	UDS/CAJA 6
PESO/UD 120 gr	MG 25 %

Presenta forma de cilindro plano muy ligeramente convexo en los bordes. Es pequeño, de un peso medio de 60gr. Su corteza es de color blanco marfil y la masa resulta cremosa. Su sabor es caprino y picante pero suave a la vez.



Francia

Cabra Le Maconnais
Leche Cruda 50GX12

MARCA JACQUIN & FILS	
CÓDIGO 6147	UDS/CAJA 12
PESO/UD 50 gr	MG 22 %

Queso DOP que se elabora exclusivamente con leche cruda entera de cabras de razas Poitevine o Alpina. Pesa entre 50 y 65 g. Su forma es troncocónica y su pasta es homogénea. A lo largo de la maduración pueden aparecer manchas azules en su corteza.



Francia

Cabra Charolais Bernard
250GX6

MARCA BERNARD	
CÓDIGO 5844	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

Charolais es un queso DOP artesanal que proviene de las llanuras graníticas de Charola en la región de Borgoña, Francia. Los sutiles sabores de la mezcla de leche de cabra, la salinidad, la dulzura y la acidez se agudizan con la maduración.



TRADICIÓN CABRA



Francia

Cabra Colette Cendrée
180G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6092	UDS/CAJA 6
PESO/UD 180 gr	MG 22 %

Queso de cabra con sabor suave y caprino, recubierto de ceniza vegetal. Elaborado con leche cruda de cabra.



Francia

Cabra Cendrée
Leche Cruda 180G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6233	UDS/CAJA 8
PESO/UD 180 gr	MG 22 %

Queso de cabra artesanal de 180 gr. Su textura original es cremosa y suave. Su pasta es fina, blanca y quebradiza si la maduración es larga. Su corteza es magnífica: salpicada con ceniza.



Francia

Cabra Tomme de Fouzon
Leche Cruda 1,5Kg

MARCA PAUL DISCHAMP	
CÓDIGO 4669	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,5 Kg	MG 25 %

Su sabor es fresco. Tiene una textura que evoluciona. Puede ser compacto e intenso, o cremoso tirando a líquido. Perfecto degustarlo con frutos confitados, membrillo o mermeladas.



Francia

Cabra Florette Tradition
120G

MARCA PAVE AFFINOIS	
CÓDIGO 6066	UDS/CAJA 6
PESO/UD 120 gr	MG 21 %

Un queso de cabra de bolsillo. Su sabor es maravillosamente fuerte y rico en carácter. Su textura es cremosa y se derrite en la boca. Perfecto para degustar acompañando con higos, miel o peras maduras.



Francia

Cabra Pavé du Lot Étoile
180G

MARCA ETOILE DU QUERCY	
CÓDIGO 5812	UDS/CAJA 8
PESO/UD 180 gr	MG 24 %

Elaborado con leche pasteurizada de cabra, el Pavé du Lot es un queso tierno y fresco. Su fina corteza beige rayada camufla su pasta cremosa. Marida perfectamente con una copa de vino blanco seco.



Francia

Cabra Le petit Bichon
180G

MARCA EJACQUIN & FILS	
CÓDIGO 5775	UDS/CAJA 5
PESO/UD 180 gr	MG 24 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su corteza es florecida y blanca. Su pasta es cremosa y su sabor es elegante y equilibrado.



Francia

Couronne de Touraine
Leche Cruda RLM 170GX8

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 5865	UDS/CAJA 6
PESO/UD 170 gr	MG 21 %

Queso elaborado con leche cruda de cabra, de pasta blanda y corteza florecida. Tiene la forma de un disco perforado en su centro y pesa 170 gramos. Su textura es firme y fundente al mismo tiempo. Cuando madura, su sabor se vuelve suave.



Francia

Cabra Quercyfeuille Romero
Leche Cruda (200GX8)

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6052	UDS/CAJA 8
PESO/UD 180 gr	MG 23 %

Queso de Rodolphe Le Meunier elaborado con leche cruda de cabra y añadiendo trocitos de romero fresco en su elaboración. Su sabor es caprino y su textura es cremosa, jugosa y fresca. Tiene su punto justo de sal y el romero le añade el toque aromático perfecto.



Francia

Etoile de Gâtine Leche Cruda
RLM 120GX8

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 5867	UDS/CAJA 8
PESO/UD 120 gr	MG 19 %

Como indica su nombre, este queso procede de Gâtine, situada en el oeste de Francia. Tiene una fina corteza enmohecida y se elabora a partir de leche cruda de cabra. Tiene forma de estrella y su interior es muy cremoso con sabores salados y herbáceos.



Francia



Cabra Rocamadour
Leche Cruda 35G

MARCA ETOILE DU QUERCY	
CÓDIGO 4615	UDS/CAJA 12
PESO/UD 35 gr	MG 24 %

Rocamadour es un queso francés con DOP que se elabora con leche cruda de cabra. La textura resulta suave y fundente. Desprende un olor caprino. Cuando el queso está fresco, tiene un sabor suave, con un sutil sabor a crema.



Francia



Cabra Rocamadour
Leche Cruda (35Gx2)

MARCA ETOILE DU QUERCY	
CÓDIGO 4929	UDS/CAJA 9
PESO/UD 70 gr	MG 24 %

Rocamadour es un queso francés con DOP que se elabora con leche cruda de cabra. La textura resulta suave y fundente. Desprende un olor caprino. Cuando el queso está fresco, tiene un sabor suave, con un sutil sabor a crema.



Francia

Cabra Tomme de Chèvre
900G

MARCA BACH	
CÓDIGO 6094	UDS/CAJA 2
PESO/UD 900 gr	MG 28 %

Queso con textura ligeramente quebradiza y láctica. Corteza natural comestible. Elaborado con leche cruda de cabra.

TRADICIÓN



Francia

Cabra Tomme Azul des Basques de Cabra Rueda 3KG

MARCA ONETIK	
CÓDIGO 5236	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 29 %

Queso artesano azul de leche de cabra de los Pirineos del País Vasco francés. La leche de cabra da una textura y un sabor inconfundible, que no se encuentra en otros azules.



Francia

Cabra Pyrénées Le Moulis 4Kg

MARCA LE MOULIS	
CÓDIGO 7	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 31 %

Queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada procedente de los Pirineos. De pasta prensada no cocida y de color blanca, su corteza es de color teja y su sabor pronunciado. Curación mínima de 10 semanas.



Francia



Abondance Fermier 1/4 Rueda Leche Cruda 2Kg

MARCA LE FARTO DE THONES	
CÓDIGO 4933	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 33 %

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



Francia



Abondance Fruitier Leche Cruda Rueda y 1/4

MARCA LE FARTO DE THONES	
CÓDIGO 3750	UDS/CAJA 1
PESO/UD 8 Kg	MG 33 %
CÓDIGO 3749	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 33 %

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



Francia



Azul d'Auvergne DOP 1,3Kg y Porción 125G

MARCA PAUL DISCHAMP	
CÓDIGO 5761	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,3 Kg	MG 28 %
CÓDIGO 5835	UDS/CAJA 8
PESO/UD 125 gr	MG 28 %

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



Francia

Barisien Nature Dongé Leche Cruda 550G

MARCA DONGE	
CÓDIGO 5800	UDS/CAJA 4
PESO/UD 500 gr	MG >35 %

Queso de triple crema elaborado con leche cruda de vaca y después de su maduración, aparece la corteza florecida blanca. Su sabor es suave y mantecoso con toques a tierra. Elaborado con el método tradicional de cortar la cuajada a mano.



Francia



Savoie

Beaufort Reserva Leche cruda Rueda, 1/8 y 1/12

MARCA LE FARTO DE THONES

CÓDIGO 5133 UDS/CAJA 2

PESO/UD 40 Kg MG >32 %

CÓDIGO 5525 UDS/CAJA 2

PESO/UD 5 Kg MG >32 %

CÓDIGO 3752 UDS/CAJA 2

PESO/UD 3,3 Kg MG 32 %

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color marrón envuelve una pasta homogénea sin apenas agujeros. Tiene una maduración mínima de 1 año. Muy aromático y con un toque a nuez.



Francia



Franche-Comté

Bleu de Gex Haut Jura Rueda 8Kg

MARCA JURAFLORE

CÓDIGO 6259 UDS/CAJA 1

PESO/UD 8 Kg MG 50 %

Queso DOP francés de las mesetas del Alto Jura. Elaborado con leche de vaca de las razas Montbéliarde o Simmental, que han pastado en las montañas del Jura, tomando hierba y flores silvestres. Durante el afinado, se inserta aire con una jeringuilla en la pasta para permitir que el moho crezca internamente.



Francia



Seine-et-Marne

Brie de Meaux Leche Cruda 1/4 Rueda y Porción

MARCA DONGE

CÓDIGO 4060 UDS/CAJA 2

PESO/UD 750 gr MG 20 %

CÓDIGO 4061 UDS/CAJA 8

PESO/UD 170 gr MG 20 %

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. El método de fabricación sigue la más ancestral de las recetas y está moldeado a mano. Tres generaciones de queseros han elaborado este Brie de Meaux de alta calidad.



Francia



Seine-et-Marne

Brie de Meaux Leche Cruda Rueda 3Kg

MARCA DONGE

CÓDIGO 4059 UDS/CAJA 1

PESO/UD 3 Kg MG 20 %

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. El método de fabricación sigue la más ancestral de las recetas y está moldeado a mano. Tres generaciones de queseros han elaborado este Brie de Meaux de alta calidad.



Francia



Seine-et-Marne

Brie de Meaux Leche Cruda Rueda y 1/4 Rueda

MARCA RENARD GILLARD

CÓDIGO 371 UDS/CAJA 1

PESO/UD 3 Kg MG 21 %

CÓDIGO 372 UDS/CAJA 4

PESO/UD 750 gr MG 20 %

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.



Francia



Seine-et-Marne

Brie de Meaux Leche Cruda Rueda y 1/4 Rueda

MARCA ROUZAIRE

CÓDIGO 2946 UDS/CAJA 1

PESO/UD 2,8 Kg aprox. MG 20 %

CÓDIGO 2947 UDS/CAJA 4

PESO/UD 700 gr MG 20 %

Queso DOP de pasta blanda de color marfil y elaborado con leche cruda de vaca. Las vacas pastan un 80% del año, por lo que la leche es de altísima calidad. Este queso cremoso tiene un periodo mínimo de maduración de 3-4 semanas. Una delicia para el paladar.

TRADICIÓN



Brie de Meaux Fermier
Leche Cruda Rueda 3Kg

MARCA ROTHSCHILD	
CÓDIGO 4642	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 22 %

Es el único Brie de Meaux DOP y Fermier de toda Francia. Su textura varía según su maduración. Primero seco en medio, luego cremoso y finalmente intenso de sabor y olor. Su sabor es espectacular con ligero toque a avellanas.



Brie de Nangis
Leche Cruda 1Kg

MARCA ROUZAIRE	
CÓDIGO 2944	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 20 %

Queso artesanal elaborado con leche cruda de vaca procedente de la zona de Nangis. Queso regional de calidad de corteza blanca enmohecida y una pasta suave y cremosa. Sabor muy afrutado.



Brie Le Petit Milleret
125G

MARCA FROMAGERIE MILLERET	
CÓDIGO 4070	UDS/CAJA 6
PESO/UD 125 gr	MG 28 %

Queso blando, con un sabor suave. Es un queso de pequeño tamaño y perfecto para consumir en cualquier momento. Gusta a todos por su textura y cremosidad.



Brique de Loubressac
Vaca 200G

MARCA ETOILE DU QUERCY	
CÓDIGO 4618	UDS/CAJA 8
PESO/UD 200 gr	MG 25 %

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.



Brique de Loubressac
Cabra 200G

MARCA ETOILE DU QUERCY	
CÓDIGO 4616	UDS/CAJA 8
PESO/UD 200 gr	MG 24 %

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de cabra pasteurizada.



Brique de Loubressac
Oveja 200G

MARCA ETOILE DU QUERCY	
CÓDIGO 4617	UDS/CAJA 8
PESO/UD 200 gr	MG 27 %

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de oveja pasteurizada.



Francia

Brillat Savarin
Leche Cruda 100G

MARCA ROUZAIRE	
CÓDIGO 2950	UDS/CAJA 9
PESO/UD 100 gr	MG 39 %

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



Francia

Camembert de Normandie
Mons 250G

MARCA FROMAGERIE MILLERET	
CÓDIGO 5480	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 20 %

Mons madura este Camembert hasta su punto óptimo para ofrecer un equilibrio perfecto entre cremosidad e rusticidad. Un Camembert excepcional, hecho con respeto a las tradiciones ancestrales de los maestros queseros. Elaborado con leche cruda selecta de vaca, su sabor es potente y espectacular.



Francia

Camembert al
Calvados 250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3486	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 23 %

Este Camembert tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa. Es un camembert de aspecto tradicional, simplemente se le añade Calvados en la leche para darle el sabor y el olor a manzana.



Francia

Camembert al Calvados
Madurado RLM 250GX4

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 5863	UDS/CAJA 4
PESO/UD 250 gr	MG 23 %

Este Camembert tiene un leve aroma a manzana y la textura Tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa. Camembert afinado (más que semicurado).



Francia

Camembert de Normandie
Leche Cruda 250G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 4256	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

Auténtico Camembert DOP elaborado con una receta tradicional que data del 1912. Un queso excepcional, hecho con respeto a las tradiciones ancestrales de los maestros queseros. Elaborado con leche cruda selecta de vaca y moldeado a mano con cucharón.



Francia

Camembert Gourmet Leche
Cruda 250G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 4458	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

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



TRADICIÓN



Francia



Camembert de Normandie
Leche Cruda 250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3534	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 45 %

Auténtico Camembert de 250gr de Normandía DOP, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía y moldeado a mano con cucharón. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Francia



Camembert de Normandie
Leche Cruda 250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3478	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 20 %

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca. El proceso de fabricación es muy tradicional: es depositado en los moldes con un cucharón. De pasta blanda, untuosa y suave, tiene un periodo de maduración de 3 a 5 semanas.



Francia

Camembert Leche Cruda
250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3477	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 23 %

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



Francia

Camembert
250G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 6292	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 20 %

Camembert, con sabor propio de la región des Vosges. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Francia

Camembert Maxi
Leche Cruda 1,1Kg

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 82	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,1 Kg	MG 22 %

Especialidad artesanal de Camembert elaborada con leche que proviene exclusivamente de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. El queso se remoja en licor de calvados y esto intensifica mucho más su sabor.



Francia

Camembert Petit
al Calvados 150G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3487	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 23 %

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



Camembert Petit
Leche Cruda 150G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 4257	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 22 %

Un queso excepcional, hecho con respeto a las tradiciones ancestrales de los maestros queseros. Elaborado con leche cruda selecta de vaca y moldeado a mano con cucharón. Su textura es cremosa y su sabor es intenso pero suave a la vez.



Camembert Petit
Leche Cruda 150G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3480	UDS/CAJA 6
PESO/UD 150 gr	MG 23 %

Camembert elaborado a partir de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. Con una corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco, tiene una pasta flexible y untuosa, ligeramente salada.



Cantal Entre Deux DOP
Rueda y 1/16 Rueda

MARCA PAUL DISCHAMP	
CÓDIGO 5759	UDS/CAJA 1
PESO/UD 40 Kg	MG 30 %
CÓDIGO 5765	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,5 Kg	MG 30 %

Queso DOP elaborado con leche pasteurizada de vaca. Conocido también como Forme de Cantal, es uno de los quesos más antiguos de Francia. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces.



Cantal Vieux Leche Cruda
Rueda y 1/16 Rueda

MARCA PAUL DISCHAMP	
CÓDIGO 6029	UDS/CAJA 1
PESO/UD 40 Kg	MG 30 %
CÓDIGO 5767	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,5 Kg	MG 30 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una maduración de más de 8 meses y es uno de los quesos más antiguos de Francia. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces.



Chaource
250G

MARCA HUGEROT	
CÓDIGO 5112	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

Elaborado con leche cruda de vaca y con una textura cremosa. Su sabor es rico y afrutado. Un queso suave de unos 9 cm de diámetro que gustará a todos.



Comté 9 meses
Porción 200G

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 4610	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 32 %

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

TRADICIÓN



Francia



Comté BIO
Porción 200G

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 4614	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 32 %

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



Francia



Comté 15 Meses
1/8 5Kg

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 4638	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 32 %

Comté con 15 meses de maduración. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza “Des Rousses”.



Francia



Comté 15 Meses
Porción 200G

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 4611	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 32 %

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



Francia



Comté 18-24 Meses L. C.
Rueda, 1/4 y 1/8

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 2930	UDS/CAJA 1
PESO/UD 38 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 2931	UDS/CAJA 1
PESO/UD 10 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 2932	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 35 %

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene de la región del Franco-Condado, departamento de Jura. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas.



Francia



Comté JuraFlore 24 Meses
Leche Cruda 1/8 Rueda 5Kg

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 6137	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 32 %

Comté DOP con 24 meses de maduración. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza “Des Rousses”.



Francia



Comté JuraFlore 30 Meses
Leche Cruda 1/8 Rueda 5Kg

MARCA JURAFLORE	
CÓDIGO 6138	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 32 %

Comté DOP con 30 meses de maduración. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza “Des Rousses”.



Francia



Comté Jurafllore 36 Meses Leche Cruda 1/8 Rueda 5Kg

MARCA JURAFLORE

CÓDIGO 6139

UDS/CAJA 2

PESO/UD 5 Kg

MG 32 %

Comté DOP con 36 meses de maduración. Su sabor varía entre estos 7 aromas: láctico, vegetal, floral, afrutado, torrefacto, animal o especiado. Su textura es siempre lisa y fina. Es afinado en la famosa fortaleza "Des Rousses".



Francia



Comté 40 Meses Rueda 38Kg

MARCA JURAFLORE

CÓDIGO 6258

UDS/CAJA 1

PESO/UD 38 Kg

MG 35 %

Queso de espectacular sabor y tradición. Rueda de 40 meses de maduración, para tomar una textura y unos aromas increíbles de esta especialidad francesa. Pocos quesos evolucionan de una manera tan espectacular en el sabor. Una delicia.



Francia



Comté 12 Meses 1/16 Rueda Leche Cruda 2,5Kg

MARCA MONTAGNON

CÓDIGO 3795

UDS/CAJA 1

PESO/UD 2,5 Kg

MG 45%

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia



Comté 1/8 natural Rueda Leche Cruda 2,5Kg

MARCA ERMITAGE

CÓDIGO 3367

UDS/CAJA 4

PESO/UD 2,5 Kg

MG 45 %

Queso DOP de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Su textura es lisa y fina. Su elaboración se ubica en la zona del Jura, con una naturaleza salvaje que se transmite al queso. Su sabor es intenso y aromático.



Francia



Comté 18 Meses Leche Cruda Rueda y 1/8 Rueda

MARCA RIVOIRE-JACQUEMIN

CÓDIGO 3322

UDS/CAJA 1

PESO/UD 36 Kg

MG 45 %

CÓDIGO 3328

UDS/CAJA 2

PESO/UD 4,5 Kg

MG 45 %

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia



Comté 24 Meses Leche Cruda Rueda y 1/8 Rueda

MARCA RIVOIRE-JACQUEMIN

CÓDIGO 3321

UDS/CAJA 1

PESO/UD 36 Kg

MG 35 %

CÓDIGO 3326

UDS/CAJA 2

PESO/UD 4,5 Kg

MG 35 %

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.

TRADICIÓN





Francia



Franche-Comté

Comté 30 Meses Leche Cruda
Rueda y 1/8 Rueda

MARCA RIVOIRE-JACQUEMIN	
CÓDIGO 3320	UDS/CAJA 1
PESO/UD 36 Kg	MG 32 %
CÓDIGO 3325	UDS/CAJA 2
PESO/UD 4,5 Kg	MG 32 %

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbéliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.





Francia



Franche-Comté

Comté 36 Meses Leche Cruda
Rueda y 1/4 Rueda

MARCA RIVOIRE-JACQUEMIN	
CÓDIGO 5320	UDS/CAJA 1
PESO/UD 38 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 5321	UDS/CAJA 1
PESO/UD 8 Kg	MG 35 %

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





Francia

Corsu Vecchiu
1,7Kg

MARCA CORSU VECCHIU	
CÓDIGO 5730	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,7 Kg	MG 33 %

Elaborado con leche pasteurizada de oveja, esta variedad de queso proviene de la isla francesa de Córcega. Madura alrededor de 6 meses durante los cuales desarrolla una hermosa corteza rústica moteada natural, de color grisáceo.





Francia

Coulommiers
Leche Cruda 400G

MARCA ROUZAIRE	
CÓDIGO 3042	UDS/CAJA 6
PESO/UD 400 gr	MG 20 %

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Queso pequeño considerado el hermano pequeño del brie. Tiene un carácter bastante marcado y deja en boca un gusto persistente.





Francia

Cyprien con Licor de Nuez
RLM 800G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6125	UDS/CAJA 4
PESO/UD 800 gr	MG 31 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, de pasta firme y untuosa. Se le añade licor de nuez en su elaboración, lo que incorpora al queso más sabor a frutos secos. Su color es amarillo paja y su corteza es comestible.





Francia

Délíce de Bourgogne
2Kg

MARCA LINCET	
CÓDIGO 5132	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2 Kg	MG 40 %

Délíce de Bourgogne es un queso francés de leche de vaca de la región de Borgoña en Francia. Fue creado por primera vez en 1975 por Jean Lincet en Fromagerie Lincet. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura cremosa.



Francia

Délice de Bourgogne 200G

MARCA LINCET

CÓDIGO 5124

UDS/CAJA 6

PESO/UD 200 gr

MG 38 %

Délice de Bourgogne es un queso francés de leche de vaca de la región de Borgoña en Francia. Fue creado por primera vez en 1975 por Jean Lincet en Fromagerie Lincet. Es un queso de triple crema de maduración suave, con una textura cremosa.



Francia

Époisses Gaugry 1Kg

MARCA GAUGRY

CÓDIGO 6042

UDS/CAJA 1

PESO/UD 1 Kg

MG 24 %

Único queso DOP francés de coagulación láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40°). El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Está elaborado con leche de vaca mediante proceso artesanal.



Borgoña



Francia

Epoisses Gaugry 250G

MARCA GAUGRY

CÓDIGO 6034

UDS/CAJA 6

PESO/UD 250 gr

MG 24 %

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



Borgoña



Francia

Fleur des Alpes 440G

MARCA POCHAT&FILS

CÓDIGO 6257

UDS/CAJA 6

PESO/UD 440 gr

MG 27 %

Proviene de la región de Saboya, en Francia. Es un queso de corteza lavada, color naranja, y de olor fuerte con magníficos toques de miel, flores, y mantequilla. Sabor suave y delicioso con interior de textura gomosa agradable en la boca.



Francia

Fourme d'Ambert Media Luna 125G

MARCA PAUL DISCHAMPS

CÓDIGO 6242

UDS/CAJA 8

PESO/UD 125 gr

MG 28 %

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



Cantal y Puy-de-Dôme



Francia

Fourme d'Ambert DOP Rueda 2,3Kg

MARCA PAUL DISCHAMPS

CÓDIGO 5762

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2,3 Kg

MG 28 %

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



Cantal y Puy-de-Dôme

TRADICIÓN



Francia



Langres
180G

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 3104	UDS/CAJA 8
PESO/UD 180 gr	MG 23 %

Queso con DOP de aroma penetrante y sabor especiado. La textura cambia con la maduración. Al principio granulada y a medida que envejece se vuelve cremoso y funde en boca.



Francia



Langres RLM
Leche Cruda 200GX6

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6128	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 25 %

Queso con DOP de aroma penetrante y sabor especiado. La textura cambia con la maduración. Al principio granulada y a medida que envejece se vuelve cremoso y funde en boca.



Francia

Le Brezain Rueda
6Kg

MARCA BREZAIN	
CÓDIGO 5964	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6 Kg	MG 28 %

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Es suave, sabroso y original. Su particularidad es que está expuesto a un fuego de leña durante 24 horas después de 6 a 8 semanas de maduración. Por este motivo es un queso ahumado.



Francia

Le Fromager Des Clarines
Vaca 200G

MARCA JEAN PERRIN	
CÓDIGO 6006	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 50 %

Hecho cerca del pueblo de Cleron en lo alto de las montañas de Franche-Comté, este pequeño queso está diseñado para comerlo dentro de la caja. Su textura es pegajosa y cremosa y su sabor es excepcional.



Francia

L'Ortolan BIO
125G

MARCA FROMAGERIE MILLERET	
CÓDIGO 4073	UDS/CAJA 6
PESO/UD 125 gr	MG 29 %

Es un queso tierno y de sabor generoso. Está elaborado con leche orgánica del este de Francia. Ortolan Bio es un queso suave con una sensación crujiente de fusión en la boca. Tiene una textura cremosa y su corteza está enmohecida.



Francia



Livarot Petit
Leche Cruda 250G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3482	UDS/CAJA 6
PESO/UD 250 gr	MG 22 %

Queso DOP elaborado a base de leche pasteurizada de vaca de la región de Normandía. Posee una corteza lavada de color anaranjado y aspecto rústico. Tiene un periodo de maduración de 6 a 8 semanas.



Francia



Basse-Normandie

Livarot Grand Leche Cruda 1,3Kg

MARCA GRAINDORGE

CÓDIGO 3490

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,3 Kg

MG 22 %

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca de la región de Normandía. Posee una corteza lavada de color anaranjado y aspecto rústico. Tiene un periodo de maduración de 6 a 8 semanas.



Francia



Hauts

Maroilles Leche Cruda RLM 700G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER

CÓDIGO 6127

UDS/CAJA 6

PESO/UD 700 gr

MG 20 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, en el norte de Francia. Durante su maduración es bañado regularmente con salmuera, para posteriormente ser cepillado. Queso de gran personalidad. Su corteza cambia de amarillo a naranja y luego a rojo.



Francia

Mimolette Reserve 24 Meses 2,8Kg

MARCA ISIGNY STE. MERE

CÓDIGO 5446

UDS/CAJA 1

PESO/UD 2,8 Kg

MG 29 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros. Tiene una maduración de 24 meses.



Francia

Brie Triple Crema 125G

MARCA FROMAGERIE MILLERET

CÓDIGO 4697

UDS/CAJA 6

PESO/UD 125 gr

MG 43 %

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



Francia



Franche-Comté

Mont d'Or Ecureuil Leche Cruda 3KG

MARCA ARNAUD

CÓDIGO 6142

UDS/CAJA 1

PESO/UD 3 Kg

MG 25 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca del departamento de Jura en Francia. Desprende un aroma inconfundible a bosque. Delicioso, puede degustarse untado sobre pan crujiente o servido como fondue. Queso estacional, sólo se elabora de septiembre a marzo.



Francia



Franche-Comté

Mont d'Or Mini Leche Cruda 500G

MARCA ARNAUD

CÓDIGO 4900

UDS/CAJA 6

PESO/UD 500 gr

MG 25 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca del departamento de Jura en Francia. Desprende un aroma inconfundible a bosque. Delicioso, puede degustarse untado sobre pan crujiente o servido como fondue. Queso estacional, sólo se elabora de septiembre a marzo.

TRADICIÓN



Francia



Munster
125G

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 45	UDS/CAJA 8
PESO/UD 125 gr	MG 27 %

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.



Francia



Munster
125G

MARCA ERMITAGE	
CÓDIGO 2700	UDS/CAJA 2
PESO/UD 750 gr	MG 27 %

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.



Francia



Munster Fischer
125G

MARCA MAISON FISCHER	
CÓDIGO 6103	UDS/CAJA 6
PESO/UD 125 gr	MG 26 %

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.



Francia



Munster Fischer Fermier
Leche Cruda 800G

MARCA MAISON FISCHER	
CÓDIGO 6107	UDS/CAJA 2
PESO/UD 800 gr	MG 26 %

Queso fermier con DOP y elaborado con leche cruda de vaca. En el siglo XVI, el queso Munster se hizo famoso por su textura al fundirlo. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte pero su sabor suave.



Francia



Coeur de Neufchatel
Leche Cruda 200G

MARCA GILLOT	
CÓDIGO 5943	UDS/CAJA 5
PESO/UD 200 gr	MG 25 %

Queso DOP de pasta blanda y elaborado con leche cruda de vaca. Es uno de los quesos más antiguos de Normandía. Cremoso, fresco y con un delicado sabor a leche.



Francia

Normanville
Leche Cruda 1Kg

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3492	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 23 %

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



Francia



Oveja Femier Iraty
Leche Cruda 4,5Kg

MARCA VALLÉE D'ASPE	
CÓDIGO 5280	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,5 Kg	MG 35 %

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



Francia

Palet de Bourgogne
125G

MARCA GAUGRY	
CÓDIGO 6030	UDS/CAJA 8
PESO/UD 125 gr	MG 24 %

Queso époisse de 125G. Por este motivo no se le puede decir époisse porque solo el DOP de 250G puede llamarse así. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.



Francia

Pepino
RLM 80G x 12

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6136	UDS/CAJA 12
PESO/UD 80 gr	MG 19 %

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su textura es suave y su sabor es frutal e intenso. Su corteza es fina y ligeramente ondulada con moho de su maduración.



Francia

Normanville
Leche Cruda 1 Kg

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 4592	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1 Kg	MG 23 %

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



Francia

Petit Gaugry
70G

MARCA GAUGRY	
CÓDIGO 6109	UDS/CAJA 9
PESO/UD 70 gr	MG 26 %

Tiene el mismo proceso de fabricación que los quesos de Borgoña de pasta blanda y corteza lavada. Refinado y lavado con Marc de Bourgogne durante unas 3 semanas, el Petit Gaugry revela todos los sabores de Borgoña en un formato práctico de 70 gramos.



Francia

Pitxun Fermier Tommette
Oveja 500G

MARCA PITXUN	
CÓDIGO 5282	UDS/CAJA 6
PESO/UD 500 gr	MG 37 %

Elaborado con leche cruda de oveja y con una maduración mínima de 2 meses. Es una creación francesa artesana de montaña, con un sabor potente y envolvente.

TRADICIÓN



Pont l'Évêque Petit
220G

MARCA ISIGNY STE. MÈRE	
CÓDIGO 2863	UDS/CAJA 6
PESO/UD 220 gr	MG 22 %

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. De corteza lavada y color variable de ocre a rojizo. Pasta flexible y a la vez consistente. Su sabor es sutil y refinado con sabor a avellana y toques afrutados.



Pont l'Évêque Grand
1,5Kg

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3489	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 45 %

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.



Pont l'Évêque Petit
220G

MARCA GRAINDORGE	
CÓDIGO 3484	UDS/CAJA 6
PESO/UD 220 gr	MG 23 %

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.



P'tit Valley Milleret
300G

MARCA FROMAGERIE MILLERET	
CÓDIGO 5315	UDS/CAJA 6
PESO/UD 300 gr	MG 28 %

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



Oveja Ossau-Iraty Primeur
4,3Kg

MARCA ONETIK	
CÓDIGO 5240	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,3 Kg	MG 37 %

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



Pyrénées Le Moulis Vaca
Leche Cruda 4Kg

MARCA LE MOULIS	
CÓDIGO 2	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 29 %

Queso originario de los Pirineos franceses. Se elabora a partir de leche cruda de vaca rigurosamente seleccionada que le aporta un gusto muy característico y buscado. Corteza sólida de color nuez moscada y de pasta consistente. Curación mínima 8 semanas.



Francia



Haute-Savoie

Reblochon Fruitier de Savoie Leche Cruda 500G

MARCA LA BERGÈRE DE THÔNES

CÓDIGO 3748

UDS/CAJA 6

PESO/UD 500 gr

MG 23 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada, no cocida, tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.



Francia



Haute-Savoie

Reblochon Petit Leche Cruda 240G

MARCA LA BERGÈRE DE THÔNES

CÓDIGO 3648

UDS/CAJA 9

PESO/UD 240 gr

MG 23 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette. Queso de pasta prensada que tiene una textura consistente y flexible.



Francia



Haute-Savoie

Reblochon Fermier de Savoie Leche Cruda 500G

MARCA LE FARTO DE THONES

CÓDIGO 3747

UDS/CAJA 6

PESO/UD 500 gr

MG 23 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.



Francia



Aveyron

Roquefort 1/2 Rueda Gabriel Coulet 1,35Kg

MARCA GABRIEL COULET

CÓDIGO 6121

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,4 Kg

MG 32 %

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



Francia



Aveyron

Roquefort Porción Gabriel Coulet 100G

MARCA GABRIEL COULET

CÓDIGO 6120

UDS/CAJA 12

PESO/UD 100 gr

MG 32 %

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



Francia



Aveyron

Roquefort Gabriel Coulet Petite Cave 1/2 1,4KG

MARCA GABRIEL COULET

CÓDIGO 6179

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,4 Kg

MG 32 %

Roquefort DOP «La Petite Cave» del maestro afinador Gabriel Coulet. Su textura es cremosa con base en el paladar. Ligeramente dulzón, su sabor es espectacular. Medalla de Oro del concurso general agrícola 2016.

TRADICIÓN



Roquefort BIO 1/2 Rueda
Gabriel Coulet 1,4K

MARCA GABRIEL COULET	
CÓDIGO 6177	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,4 Kg	MG 32 %

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



Saint Félicien
Leche Cruda 150G

MARCA LE CHARTROUSIN	
CÓDIGO 4838	UDS/CAJA 9
PESO/UD 150 gr	MG 27 %

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Su periodo de maduración óptimo es de 4 a 6 semanas. Es un queso cremoso y suave.



Saint Félicien
Tentación 200G

MARCA ETOILE DU VERCORS	
CÓDIGO 4582	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 32 %

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



Saint Félicien
Tentación 200G

MARCA ETOILE DU VERCORS	
CÓDIGO 4533	UDS/CAJA 8
PESO/UD 200 gr	MG 32 %

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



Saint Félicien
Tentación Petit 100G

MARCA ETOILE DU VERCORS	
CÓDIGO 4534	UDS/CAJA 8
PESO/UD 100 gr	MG 32 %

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



Saint Marcellin
80G

MARCA LE CHARTROUSIN	
CÓDIGO 5596	UDS/CAJA 10
PESO/UD 80 gr	MG 23 %

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca y con una curación de unos 20 días. Muy cremoso con sabor suave que se intensifica con el paso de los días. Tiene sello IGP para su protección.





Francia



Savoie

Saint Marcellin 80G

MARCA LE CHARTROUSIN

CÓDIGO 4549

UDS/CAJA 8

PESO/UD 80 gr

MG 23 %

Queso elaborado con leche termizada de vaca con una curación de 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días. Presentado en una terrina de cerámica.



Francia



Savoie

Saint Marcellin Cerámica 80G

MARCA ETOILE DU VERCORS

CÓDIGO 5274

UDS/CAJA 8

PESO/UD 80 gr

MG 23 %

Queso elaborado con leche termizada de vaca con una curación de 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días. Presentado en una terrina de cerámica.



Francia



Cantal

Cantal Salers DOP Leche Cruda 1/8 Rueda 5KG

MARCA PAUL DISCHAMP

CÓDIGO 5760

UDS/CAJA 1

PESO/UD 5 Kg

MG 30 %

Salers es una denominación que designa un queso francés elaborado con leche de vaca prensada cruda y sin cocer de la región de Cantal. Es un queso firme de corteza seca, espesa y florida. Tiene forma de cilindro de diferentes dimensiones.



Francia

Somport Fermier Leche Cruda 4,5Kg

MARCA VALLÉE D'ASPE

CÓDIGO 5281

UDS/CAJA 1

PESO/UD 4,5 Kg

MG 31 %

Queso "semi duro" que desarrolla una corteza natural de color beige anaranjado. Tiene un sabor definitivamente fuerte con notas a nueces y un poco carnoso al acabar. Su aroma recuerda a las zonas rurales frescas y verdes de los Pirineos. La textura del Somport es suave y esponjosa, típica de un queso curado y es muy agradable al paladar.



Francia



Cantal y Puy-de-Dôme

Saint Nectaire DOP Fermier Leche Cruda Excellence 1,6Kg

MARCA PAUL DISCHAMP

CÓDIGO 5766

UDS/CAJA 1

PESO/UD 1,6 Kg

MG 27 %

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura unos 45 días en un lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada. Viene en caja de madera.



Francia



Cantal y Puy-de-Dôme

Saint Nectaire DOP 1,8Kg

MARCA PAUL DISCHAMP

CÓDIGO 5763

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,8 Kg

MG 27 %

Queso DOP elaborado a base de leche pasteurizada de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura durante 4 semanas. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce y flores.

TRADICIÓN



Francia



Saint Nectaire DOP Fermier
Leche Cruda 1,6Kg

MARCA PAUL DISCHAMP	
CÓDIGO 5764	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,6 Kg.	MG 27 %

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura unos 30 días en un lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce y flores.



Francia

Tomme de Riom RLM
Leche Cruda 3KG

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6126	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 30 %

Queso elaborado con leche cruda de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado.



Francia



Tomme de Savoie
Leche Cruda 1,7Kg

MARCA LE FARTO DE THONES	
CÓDIGO 3753	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,7 Kg	MG 30 %

Queso elaborado con leche cruda de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado.



Francia



Tomme de Savoie
1,7Kg

MARCA POCHAT&FILS	
CÓDIGO 4840	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,7 Kg	MG 29 %

Queso elaborado con leche termizada de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado.



Francia

Tomme Fondante
1,7Kg

MARCA POCHAT&FILS	
CÓDIGO 5035	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,7 Kg	MG 28 %

Queso elaborado con leche de vaca. Su sabor es afrutado y dulce al mismo tiempo. Es excelente caliente, sobre tostadas, o simplemente a la parrilla y espolvoreado con hierbas. Su corteza es fina y de color marrón. La pasta es blanca con una textura firme. En su elaboración, se la añade nata de leche de cabra, que aumenta su sabor.



Francia

Tomme des Cazelles Coulet
4,4Kg

MARCA GABRIEL COULET	
CÓDIGO 6304	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,4 Kg	MG 33 %

Tomme des Cazelles se elabora con leche pasteurizada de oveja de Aveyron. Crea un sabor dulzón a leche de oveja acompañado de un sabor a nuez. Una delicia de la zona.



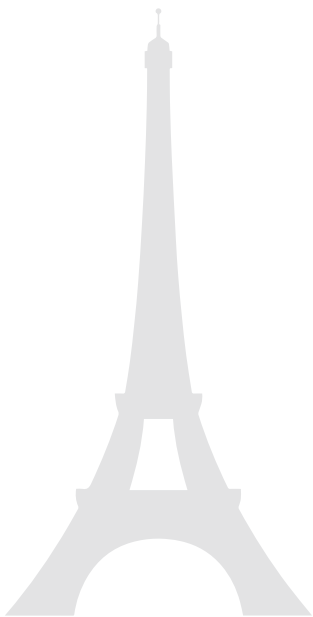
Francia



Emmental Grand Cru Leche
Cruda 12 meses 3,75Kg

MARCA LE MONTAGNON	
CÓDIGO 5393	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3,8 Kg	MG 31,5 %

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche cruda de vaca, se diferencia por sus “ojos” irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, parecido al de la nuez. Tiene una maduración de 12 meses.



TRADICIÓN



Italia

Azul Blu '61 Rueda 2,3Kg
y 1/2 Rueda 1,15Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 723	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2,3 Kg	MG 28 %
CÓDIGO 5960	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,2 Kg	MG 28 %

Queso italiano elaborado por la quesería familiar Carpenedo en Treviso. Requiere un periodo de maduración mínimo de 3 meses sumergido en vino Raboso que le proporciona un sabor peculiar cuya corteza aparece decorada con arándanos. Tiene una textura cremosa y fundente con toques ligeramente picantes y un sabor dulce e intenso.



Italia

Azul Blu Gins Rueda 2,5Kg
y 1/2 Rueda 1,25Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 4890	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2,5 Kg	MG 31,5 %
CÓDIGO 6283	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,3 Kg	MG 31,5 %

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



Italia

Azul di Búfala
4Kg

MARCA QUATTRO PORTONI	
CÓDIGO 5586	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 35 %

Es un queso azul elaborado únicamente con leche de búfala pasteurizada. Tiene una corteza seca, rayada, de color gris ámbar. La pasta presenta vetas azules y su aroma es intenso. A medida que aumenta el período de maduración, evoluciona hacia toques de maleza y hongos.



Italia

Basajo Oveja Rueda Leche
Cruda 1/2 Rueda 1,2Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 5952	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,2 Kg	MG 32 %

Queso fabricado con leche cruda de oveja con un periodo mínimo de maduración de 6 meses. Es un queso azul cremoso envejecido en vino blanco. Sabor armonioso único, fusión en la boca, con regusto azucarado al vino.



Italia

Briscola BIO Rueda
2,5Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 4772	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2,5 Kg	MG 53 %

Queso elaborado artesanalmente en la región de Veneto. A base de leche orgánica de vaca pasteurizada. Con una maduración de 3 meses, tiene un sabor y un aroma muy distintivos. La pasta, cocida y prensada, es compacta de color amarillo y con agujeros.



Italia

Casatica di Búfala
1,3Kg

MARCA QUATTRO PORTONI	
CÓDIGO 5753	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1,3 Kg	MG 34 %

Queso semicurado de corteza florida, de pasta blanda de color blanco perla. El sabor es delicado y cremoso como la propia leche de búfala. La corteza es blanca, aterciopelada, lo que determina su atractivo aspecto y agradable sabor.



Italia



Gorgonzola 1/2 rueda 6Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO

CÓDIGO 3667

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6 Kg

MG 27 %

Queso DOP fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 2 meses. Es un queso azul que se caracteriza por una textura suave y cremosa.



Italia



Gorgonzola Cucchiaio sin Corteza 2Kg

MARCA CAROZZI

CÓDIGO 6183

UDS/CAJA 1

PESO/UD 2 Kg

MG 26 %

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Fermentación de poco más de 3 meses, lo que le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



Italia



Gorgonzola al Cucchiaio Rueda 12 Kg

MARCA CAROZZI

CÓDIGO 6260

UDS/CAJA 1

PESO/UD 12 Kg

MG 26 %

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



Italia



Gorgonzola al Cucchiaio Rueda 6Kg

MARCA CAROZZI

CÓDIGO 6182

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6 Kg

MG 26 %

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



Italia



Gorgonzola Gran Riserva Al Cucciaio 1/2 y 1/8 Rueda

MARCA GRAN RISERVA LEONARDI

CÓDIGO 4457

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6 Kg aprox.

MG 56 %

CÓDIGO 4608

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,5 Kg

MG 56 %

Todo el sabor del queso Gorgonzola DOP con una textura cremosa extraordinaria. Un sabor único que proviene de la calidad de la leche y la sabiduría de la artesanía.



Italia



Grana Padano 1/8 Rueda 20 Meses 4,5Kg

MARCA ORO DEL TEMPO

CÓDIGO 6100

UDS/CAJA 4

PESO/UD 4,5 Kg

MG 29 %

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada. Tiene 20 meses de maduración.

TRADICIÓN



Italia



Parmigiano Reggiano
24m Vacche Rosse Rueda

MARCA PARMIGIANO REGGIANO	
CÓDIGO 6350	UDS/CAJA 1
PESO/UD 38 Kg	MG 30 %

Elaborado con la raza de vacas autóctonas, especialmente adaptadas a la tipología del norte de Italia: La Vacche Rosse. El Parmigiano Reggiano es un queso DOP que apuesta siempre por la autenticidad y la calidad.



Italia



Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse 1/8 5Kg

MARCA VACCHE ROSSE	
CÓDIGO 6323	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 29 %

Elaborado con la raza de vacas autóctonas, especialmente adaptadas a la tipología del norte de Italia: La Vacche Rosse. El Parmigiano Reggiano es un queso DOP que apuesta siempre por la autenticidad y la calidad.



Italia



Parmigiano Reggiano
36 meses Rueda 38Kg

MARCA AGRIFORM	
CÓDIGO 3801	UDS/CAJA 1
PESO/UD 38 Kg	MG 28 %

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa. Más de 36 meses de maduración en bodegas.



Italia

Pecorino Toscano Curado
1 año Rueda 1,6Kg

MARCA IL FORTETO	
CÓDIGO 724	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,6 Kg	MG 53 %

Elaborado a partir de leche de oveja, y con 1 año de maduración. De pasta rocosa, intenso sabor, aromas persistentes pero armoniosos. Su corteza recuerda las piedras de las cuevas.



Italia

Pecorino Roncione
Leche Cruda Rueda 2,4Kg

MARCA BUSTI	
CÓDIGO 3808	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,4 Kg	MG 34 %

Queso elaborado con leche cruda de oveja. Maduración de unos 5 meses en las cuevas de Roncione del siglo XVIII. Está envuelto en paja para que pueda respirar y lo protege de la excesiva humedad. Su sabor es intenso y único.



Italia



Pecorino Toscano Extra
Curado Rueda 6 Meses

MARCA IL FORTETO	
CÓDIGO 713	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 38,60 %

El Pecorino Oro Antico con DOP, tiene una curación de 6 meses. De pasta granulosa, tiene un sabor suave pero con un firme gusto a leche oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima.



Italia



Pecorino Toscano Curado 4 Meses Rueda 2,5Kg

MARCA BUSTI

CÓDIGO 4699

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2 Kg

MG 41 %

Pecorino con DOP originario de la Toscana y con una maduración superior a 4 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Italia



Pecorino Toscano Curado 4 Meses Rueda 2Kg

MARCA IL FORTETO

CÓDIGO 711

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2 Kg

MG 38 %

Pecorino con DOP, con maduración superior a 4 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Italia



Pecorino Toscano Semicurado 2 Meses Porción

MARCA BUSTI

CÓDIGO 5509

UDS/CAJA 24

PESO/UD 200 gr

MG 35 %

Elaborado con leche de oveja pasteurizada que proviene de los rebaños ubicados en la zona de producción. Es un queso DOP de textura granulosa y delicado sabor. Ideal como aperitivo o para tabla de quesos. Maduración mínima de 2 meses.



Italia



Piave Rueda 6Kg y 1/4 Rueda 1,5Kg

MARCA AGRIFORM

CÓDIGO 816

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6 Kg

MG 51 %

CÓDIGO 3111

UDS/CAJA 2

PESO/UD 1,5 Kg

MG 51 %

Queso DOP de pasta dura y elaborado con leche entera de vaca. Se elabora según procesos tradicionales. Es uno de los quesos más conocidos de la región de Veneto. 12 meses de maduración. Tiene un sabor afrutado, intenso y sustancioso, y al madurar gana aroma.



Italia



Provolone Piccante Valpadana 22Kg

MARCA

CÓDIGO 4435

UDS/CAJA 1

PESO/UD 22 Kg

MG 25 %

Provolone DOP Piccante en original formato de 22Kg. Tiene una forma de pera. Su proceso de producción proviene de una mezcla de artesanía y tecnología moderna. El punto de partida es la leche de las vacas Friesian, criadas en el valle del Po. Su sabor es agudo, picante y con un final persistente.



Italia

Quadrello Búfala 2,2Kg

MARCA QUATTRO PORTONI

CÓDIGO 5595

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2,2 Kg

MG 35 %

Queso italiano elaborado con leche pasteurizada de búfala. Su textura es cremosa y de color marfil. Su sabor es herboso y salado y desprende un aroma terroso. Su corteza lavada es de tonos naranjas y su forma es totalmente cuadrada.

TRADICIÓN



Italia

Salva Cremasco
3,5Kg

MARCA ARRIGONI	
CÓDIGO 4746	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3,5 Kg	MG 33 %

Sabor suave y ligeramente ácido. Textura seca y granulosa. Ideal degustarlo con un vino blanco espumoso. Antiguamente se solía producir en mayo, cuando sobraba leche para “salvarla”. De aquí su nombre.



Italia

Taleggio Arrigoni
2,2Kg

MARCA ARRIGONI	
CÓDIGO 5339	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2,2 Kg	MG 25 %

Su sabor es lácteo y suave. Tiene una textura que evoluciona ligeramente con el tiempo, ganando cremosidad. Su forma cuadrada es característica y tiene DOP desde el año 1996.



Italia

Taleggio Fermier
1,8Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 3816	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,8 Kg	MG 48 %

Es un queso con DOP elaborado con leche de vaca. Es cremoso y de pasta blanca de origen lombardo. Tiene una maduración de 40 días y una vez por semana se moja con salmuera para limitar el crecimiento de hongos y crear su corteza amarilla característica.



Italia

Ubriaco di Raboso
Rueda 6Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 3632	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6 Kg	MG 55> %

Queso fabricado con leche de vaca y con una maduración mínima de 12 meses. Es un queso semi-duro envejecido con vino Raboso y orujo. Sabor suave, con un agradable gusto a vino.



Italia

Vento d'Estate
Rueda 2,3Kg

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 4291	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2,3 Kg	MG 38 %

Queso de pasta dura, envejecido en barriles de madera de heno cortado a mano. Sabor único y agradablemente aromatizado que recuerda a heno y flores de alta montaña.

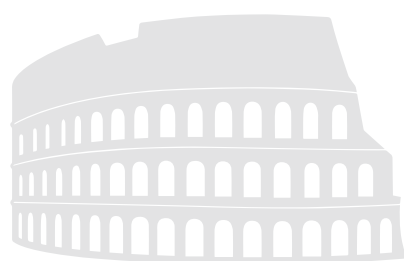


Italia

Azul Dolomitico Rueda 2,5Kg
y 1/2 Rueda 1,25KG

MARCA LA CASEARIA CARPENEDO	
CÓDIGO 4559	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2,5 Kg	MG 32,5 %
CÓDIGO 6282	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,3 Kg	MG 32,5 %

Queso azul con textura semidura. Está envejecido con cerveza y malta. Tiene un sabor intenso y persistente y se caracteriza por notas tostadas. Tiene una maduración mínima de 50 días.



TRADICIÓN



Alemania

Alp Blossom con Flores
6Kg

MARCA KAESKUCHE	
CÓDIGO 5438	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6 Kg	MG 32 %

Cubierta original y colorida que incluye caléndula, pétalos de rosa, lavanda y perifollo. Esto aporta una leve dulzura pastoral a un queso que tiene un sabor suave pero con algo de personalidad. Textura lisa y fina con algunos agujeros en su interior.



Alemania

Alp Blossom Tiny con Flores
Leche Cruda 1Kg

MARCA A KAESKUCHE	
CÓDIGO 5439	UDS/CAJA 5
PESO/UD 1 Kg	MG 39%

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una maduración de 4 meses y está cubierto de flores y hierbas de los prados alpinos. La variedad de plantas cambia con la temporada y puede incluir caléndulas, rosa, lavanda, perejil, romero, aciano, ajo, orégano y ajedrea.



Alemania

Cambozola Mini
150G

MARCA CHAMPIGNON	
CÓDIGO 628	UDS/CAJA 8
PESO/UD 150 gr	MG 41 %

Queso cremoso de pasta blanda, suave y aromático, con vetas azules que le proporcionan un sabor más pronunciado. Debe su sabor único a la unión de un cremoso camembert con un suave y sabroso azul. Deleita los paladares de los amantes del queso.



Alemania

Cambozola
2,2Kg

MARCA CHAMPIGNON	
CÓDIGO 620	UDS/CAJA 3
PESO/UD 2,2 Kg	MG 42 %

Queso moderno de éxito. De pasta blanda, es cremoso, suave y aromático. Sus vetas azules le proporcionan un sabor pronunciado, sutilmente picante. Elaborado con leche de vaca, se logra esta suavidad en su textura añadiendo nata a la leche.



Alemania

Montagnolo
2Kg

MARCA CHAMPIGNON	
CÓDIGO 5633	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 42 % +/-2 %

Campeón Supremo en los Premios Internacionales de Queso 2013, este queso de triple crema con vetas azules y maduración en superficie combina las ricas texturas de un Brie de triple crema con los sabores característicos de un queso azul.



Inglaterra

Cheddar Cave Fermier
18 Meses 1,8 Kg

MARCA FORD FARM	
CÓDIGO 3201	UDS/CAJA 6
PESO/UD 1,8 Kg	MG 34 %

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. Curación de 18 meses, excepcionalmente complejo, fuerte y rico.





Ingllaterra

Cheddar Blanco Vintage
18M Cera 100G

MARCA WYKE FARMS

CÓDIGO 5935

UDS/CAJA 10

PESO/UD 100 gr

MG 34 %

Queso cheddar inglés elaborado en leche de vaca pasteurizada, con una curación de 18 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana en fuerza y aumenta el sabor a frutos secos.



Ingllaterra

Cheddar Blanco Vintage
18 Meses Barra 3Kg

MARCA WYKE FARMS

CÓDIGO 3202

UDS/CAJA 3

PESO/UD 3 Kg

MG 34 %

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. Curación de 18 meses, excepcionalmente complejo, fuerte y rico.



Ingllaterra

Cheddar 1833 24 Meses
Barbers 1,5Kg

MARCA ILCHESTER

CÓDIGO 5989

UDS/CAJA 4

PESO/UD 1,2 Kg

MG 35 %

Elaborado utilizando procesos tradicionales y la mejor leche. Envejecido durante al menos 24 meses. Un queso con una complejidad y profundidad inigualables. Su textura es cremosa con cristales naturales y notas dulces refinadas.



Ingllaterra

Leicestershire Rueda
3,6Kg

MARCA THOMAS HOE

CÓDIGO 3200

UDS/CAJA 1

PESO/UD 3,6 Kg

MG 35 %

Queso de pasta dura a base de leche de vaca con un suave teñido de amarillo rojizo. Su elaboración es parecida a la del cheddar y debe su color a la adición de annato, colorante vegetal que ha acabado sustituyendo al zumo de zanahoria que se usó antes.



Ingllaterra

Stilton Azul Rueda, 1/4 Rueda
y Porción

MARCA CLAWSON

CÓDIGO 3296

UDS/CAJA 1

PESO/UD 8 Kg

MG 35 %

CÓDIGO 3734

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2 Kg

MG 35 %

CÓDIGO 4750

UDS/CAJA 12

PESO/UD 125 gr

MG 35 %

Conocido como “el rey de los quesos ingleses”, este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente de textura cremosa con vetas azules.



Ingllaterra

Stilton Azul Jar
100G

MARCA CLAWSON

CÓDIGO 4556

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 35 %

Conocido como ‘el rey de los quesos ingleses’, este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente con una textura cremosa con vetas azules.



TRADICIÓN



Ingllaterra



Stilton Azul Cropwell Rueda, 1/2 Rueda y 1,25Kg

MARCA CROPWELL BISHOP CREAMER	
CÓDIGO 5411	UDS/CAJA 1
PESO/UD 8 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 4031	UDS/CAJA 2
PESO/UD 4 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 5304	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1,25 Kg	MG 35 %

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire.



Ingllaterra

Shropshire Azul Rueda 8Kg y 2Kg

MARCA CLAWSON	
CÓDIGO 3298	UDS/CAJA 1
PESO/UD 8 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 3461	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2 Kg	MG 35 %

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Su sabor es ácido y picante de azul con un toque de dulzor de caramelo.



Ingllaterra

Shropshire Azul Cropwell Rueda, 1/2 Rueda y 1,25Kg

MARCA CROPWELL BISHOP CREAMERY	
CÓDIGO 5410	UDS/CAJA 1
PESO/UD 8 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 4033	UDS/CAJA 2
PESO/UD 4 Kg	MG 35 %
CÓDIGO 5303	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1,25 Kg	MG 35 %

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Su sabor es ácido y picante.



Irlanda

Cashel Blue Rueda 1,5Kg y Porción 150G

MARCA CASHEL BLUE	
CÓDIGO 5571	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 29 %
CÓDIGO 5825	UDS/CAJA 8
PESO/UD 150 gr	MG 29 %

Queso azul irlandés elaborado con leche de vaca y tiene su origen en el Condado de Tipperary. Recibe su nombre del Rock of Cashel, monumento histórico de la zona. Su corteza es crujiente, florida y con grandes manchas azules en su interior. Su forma es cilíndrica con 15 cm de diámetro y 13 de altura.



Bélgica

Brugge Fleuron 2Kg

MARCA BRUGGE	
CÓDIGO 2664	UDS/CAJA 1
PESO/UD 2 Kg	MG 24%

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su breve periodo de curación en cuevas húmedas le otorgan un delicado aroma que sorprenderá agradablemente a los amantes del queso. Textura generosa y cremosa.



Austria

Arlberger sin lactosa 900G

MARCA LÄNDLE	
CÓDIGO 5874	UDS/CAJA 4
PESO/UD 900 gr	MG 35%

Sabor cremoso y con cuerpo. Madura durante cinco meses en bodega natural, y adquiere su característica corteza natural de color marrón anaranjado. Su aroma refleja hierbas de montaña, caramelo ligero y nata.

OTROS PAÍSES



Austria

Montforter 19%MG Rueda y
1/4 Rueda 1,7Kg, Sin lactosa

MARCA LÄNDLE

CÓDIGO 6003	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6,5 Kg	MG 19%

MARCA LÄNDLE

CÓDIGO 6023	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,7 Kg	MG 19%

Queso bajo en grasa (19% de grasa absoluta). Elaborado con la mejor leche fresca de los Alpes y envejecido (maduración de unos tres meses) y tratado de manera artesanal tradicional. Tiene aromas de caramelo ligero, miel y manzana.



Austria

Ländle Klostertaler
Rueda 7,5Kg

MARCA LÄNDLE

CÓDIGO 5875	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7,5 Kg	MG 32%

Queso elaborado con la mejor leche fresca alpina y madurado y cuidado de forma tradicional y artesanal. Durante su período de maduración de aproximadamente 7 meses, despliega su elegante picante.



Austria



Vorarlberger Bergkäse
Leche Cruda 3,5Kg

MARCA VORARLBERGER

CÓDIGO 5873	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3,5 Kg	MG 35%

Queso austriaco con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Se elabora en una zona alpina, entre los 1.000 y los 1.800 metros. Tiene un periodo de maduración de tres a seis meses. Su corteza es granulosa y su color es marrón. Su sabor es aromático.



Holanda

Gouda Beemster Cabra
Rueda y 1/4 Rueda

MARCA BEEMSTER

CÓDIGO 4634	UDS/CAJA 1
PESO/UD 10 Kg	MG 32,1%
CÓDIGO 4927	UDS/CAJA 4
PESO/UD 2,5 Kg	MG 32,1%

Gouda elaborado con leche de cabra. Su sabor tiene un toque mineral y floral que termina en tonos dulces de caramelo y ciruela. Una textura lisa y cremosa que nos transportará a un sabor caprino al final de su degustación.



Holanda



Gouda Beemster Añejo
26 meses Rueda, 1/4 Rueda
y Porción

MARCA BEEMSTER

CÓDIGO 3256	UDS/CAJA 1
PESO/UD 10 Kg	MG 36 %
CÓDIGO 4080	UDS/CAJA 4
PESO/UD 2,5 Kg	MG 36 %
CÓDIGO 4081	UDS/CAJA 12
PESO/UD 250 gr	MG 36 %

Gouda DOP reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, este queso madura durante un periodo no inferior a 26 meses en bodegas tradicionales.



Holanda



Gouda Beemster Royal
Grand Cru 12m Rueda,
1/4 Rueda y Porción

MARCA BEEMSTER

CÓDIGO 4593	UDS/CAJA 1
PESO/UD 12 Kg	MG 34 %
CÓDIGO 4594	UDS/CAJA 4
PESO/UD 3 Kg	MG 34 %
CÓDIGO 6017	UDS/CAJA 12
PESO/UD 200 gr	MG 34 %

Queso Beemster Grand Cru DOP. Debido a su receta especial, es un queso suave y único que ha evolucionado con una maravillosa cremosidad. Su sabor ligeramente a nuez y ligeramente dulce es una experiencia de degustación abrumadora.

TRADICIÓN



Holanda

Gouda Boer'n kaas de Granja
8 Meses Rueda

MARCA FARMHOUSE	
CÓDIGO 5496	UDS/CAJA 1
PESO/UD 16 Kg	MG 34%

Elaborado con leche cruda de vaca, tiene una maduración de 8 meses. Cuando es joven, tiene sabor a nuez y textura cremosa. Al madurar, el sabor se intensifica, hasta ser fuerte y frutal. Su nombre viene de las palabras “boer” (granjero, en holandés) y “kaas” (queso).



Holanda

Gouda Cabra 5 Meses
Rueda 10Kg

MARCA NOORDLANDER	
CÓDIGO 5502	UDS/CAJA 1
PESO/UD 10 Kg	MG 34%

Queso de leche de cabra pasteurizada y de cuajo vegetal. Su pasta es homogénea con olor y aromas caprinos. Al alcanzar la maduración deseada su carácter se intensifica con matices de cristalización que van apareciendo.



Holanda

Gouda Cabra Curado
10 Meses Rueda 4Kg

MARCA NOORDLANDER	
CÓDIGO 5741	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 40%

Queso gouda de origen holandés elaborado con leche de cabra. Sigue el mismo proceso de elaboración que un queso gouda, per utilizando leche de cabra. Tiene una maduración de 10 meses y su sabor gana en intensidad y textura.



Holanda

Gouda Oveja 3 Meses
Rueda 4Kg

MARCA NOORDLANDER	
CÓDIGO 5503	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 26%

Queso de leche de oveja pasteurizada y con 3 meses de maduración. Su pasta es de un color blanco roto y su aroma es suave. Su sabor es fundente y en función de la maduración, el queso va potenciando su intensidad. Una creación de Holanda que gustará a todos.



Holanda

Gouda Cabra Azul
Rueda 3,5Kg

MARCA NOORDLANDER	
CÓDIGO 3618	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3,5 Kg	MG 50%

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada. Es un queso exquisito y cremoso. Amarillo con venas azules, es ligeramente picante y aromático, de corte fácil y cremoso.



Suiza

Appenzeller Rueda 6Kg,
1/2 3Kg y Porción 230G

MARCA SWITZERLAND	
CÓDIGO 1130	UDS/CAJA 1
PESO/UD 6 Kg	MG 31 %
CÓDIGO 1131	UDS/CAJA 2
PESO/UD 3 Kg	MG 31 %
CÓDIGO 1151	UDS/CAJA 15
PESO/UD 230 gr	MG 31 %

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.

OTROS PAÍSES



Suiza

Appenzeller Extra 6 Meses Rueda 6Kg

MARCA SWITZERLAND

CÓDIGO 1136

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6 Kg

MG 32 %

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Suiza

Appenzeller Refinée 9 Meses Rueda Leche Cruda 6,5Kg

MARCA SWITZERLAND

CÓDIGO 4944

UDS/CAJA 1

PESO/UD 6,5 Kg

MG 34 %

Queso fuerte y refinado elaborado con leche cruda de vaca, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Suiza



Emmentaler Suizo Porción Leche Cruda 200G

MARCA EMENTALER

CÓDIGO 1152

UDS/CAJA 12

PESO/UD 200 gr

MG 31 %

Queso con DOP elaborado con leche de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y seca, de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cezeza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Suiza



Emmentaler Suizo Leche Cruda Rueda, 1/8 Rueda y Taco 5Kg

MARCA EMENTALER

CÓDIGO 1110

UDS/CAJA 1

PESO/UD 95 Kg

MG 31 %

CÓDIGO 4039

UDS/CAJA 1

PESO/UD 12 Kg

MG 31 %

CÓDIGO 1111

UDS/CAJA 2

PESO/UD 5 Kg

MG 31 %

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cezeza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Suiza



Etivaz 14 Meses Leche Cruda Rueda 25Kg y 1/4 Rueda 7Kg

MARCA ETIVAZ

CÓDIGO 3969

UDS/CAJA 1

PESO/UD 25 Kg

MG 32 %

CÓDIGO 4163

UDS/CAJA 1

PESO/UD 7 Kg

MG 32 %

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca en las montañas alpinas del Cantón de Vaud. Tiene un marcado sabor frutal, con un ligero toque de nuez. Su cuerpo posee un color entre marfil y amarillo claro.



Suiza



Gruyère Suizo 6 Meses L. C. Rueda, 1/8 Rueda y Porción

MARCA LE GRUYÈRE

CÓDIGO 1119

UDS/CAJA 1

PESO/UD 35 Kg

MG 32 %

CÓDIGO 3627

UDS/CAJA 2

PESO/UD 4 Kg

MG 32 %

CÓDIGO 1153

UDS/CAJA 12

PESO/UD 200 gr

MG 32 %

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.

TRADICIÓN



Suiza



Gruyère Suizo 12 Meses
1/8 Leche Cruda 4Kg

MARCA LE GRUYÈRE	
CÓDIGO 1821	UDS/CAJA 2
PESO/UD 4 Kg	MG 32 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère reserva madura entre 12 y 15 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



Suiza



Gruyère Suizo Leche Cruda
1/8 Rueda 4Kg

MARCA LE GRUYÈRE	
CÓDIGO 4396	UDS/CAJA 2
PESO/UD 4 Kg	MG 52,50 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada y cocida, tiene un color amarillo claro. De corteza granulada, tiene una complejidad de sabores contundentes y fuertes.



Suiza



Gruyère Suizo 15 Meses L. C.
Rueda 33Kg y 1/8 Rueda 4,5Kg

MARCA LE GRUYÈRE	
CÓDIGO 1822	UDS/CAJA 1
PESO/UD 35 Kg	MG 32 %
CÓDIGO 5529	UDS/CAJA 2
PESO/UD 4,5 Kg	MG 35 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère reserva madura entre 12 y 15 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



Suiza



Gruyère Suizo Taco Leche
Cruda 2,45Kg

MARCA LE GRUYÈRE	
CÓDIGO 1122	UDS/CAJA 2
PESO/UD 2,5 Kg	MG 32 %

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.



Suiza



Gruyère Suizo Taco
Leche Cruda 2Kg

MARCA LE GRUYÈRE	
CÓDIGO 1120	UDS/CAJA 4
PESO/UD 2,5 Kg	MG 32 %

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.



Suiza



Sbrinz 1/8 Rueda
Leche Cruda 5Kg

MARCA SBRINZ	
CÓDIGO 6215	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 50 %

Queso con DOP de pasta dura de la Suiza central con una tradición centenaria. Los antepasados celtas de los suizos fabricaban queso siglos antes de Cristo. Color amarillento y textura firme. Elaborado con leche cruda de los Alpes.

OTROS PAÍSES



Suiza



Jura

Tête de Moine Fleurolle Leche Cruda 400G

MARCA FROMAGE DE BELLELAY

CÓDIGO 4200

UDS/CAJA 6

PESO/UD 400 gr

MG 35 %

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle".



Suiza



Jura

Tête de Moine Leche Cruda 800G

MARCA FROMAGE DE BELLELAY

CÓDIGO 1132

UDS/CAJA 4

PESO/UD 800 gr

MG 35 %

CÓDIGO 1855

UDS/CAJA 2

PESO/UD 800 gr

MG 35 %

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle".



Suiza



Jura

Tête de Moine Roseta Leche Cruda 100G

MARCA FROMAGE DE BELLELAY

CÓDIGO 3131

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 32 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas. Formato listo para consumir.



Suiza



Jura

Tête de Moine Leche Cruda 800G + Girolle BOSKA

MARCA FROMAGE DE BELLELAY

CÓDIGO 1139

UDS/CAJA 1

PESO/UD 2 Kg

MG 35 %

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle", incluida en este pack.



Suiza



Jura

Tête de Moine Gold 4 Meses Leche Cruda 800G

MARCA FROMAGE DE BELLELAY

CÓDIGO 2092

UDS/CAJA 4

PESO/UD 800 gr

MG 35 %

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle". Con la particularidad de 4 meses de curación.



Suiza



Jura

Tête de Moine Roseta Leche Cruda 100G

MARCA FROMAGE DE BELLELAY

CÓDIGO 6197

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 35 %

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas. Formato listo para consumir.

TRADICIÓN



Suiza



Vacherin Fribourgeois Rueda
Leche Cruda 6Kg

MARCA VACHERIN FRIBOURGEOIS	
CÓDIGO 1140	UDS/CAJA 2
PESO/UD 6 Kg	MG 30 %

Queso tradicional suizo DOP de pasta semidura, prensada y no cocida, elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es ligeramente ácido y se suele añadir a la preparación de la Fondue.



Suiza

Vacherin Mont d'Or
400G

MARCA VACHERIN MONT D'OR	
CÓDIGO 3832	UDS/CAJA 10
PESO/UD 400 gr	MG 23 %

Es un queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca en la región de Cantón del Jura (Suiza). El aroma de este queso recuerda a setas y bosque mientras que el sabor es cremoso con gusto a nueces, miel y caramelo.



Dinamarca

Lighthouse BIO Extra Mature
12 Meses 1,7Kg

MARCA THISE	
CÓDIGO 6145	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1,7 Kg	MG 33%

Lighthouse es un queso ecológico de vaca, de gusto complejo y caramelizado, con notas vegetales y a maderas exóticas; largamente madurado durante un año al lado de un antiguo faro del Mar del Norte.



Dinamarca

Nordsee BIO Grubé
Rueda 7KG y 1/4 Rueda 1,7 Kg

MARCA THISE	
CÓDIGO 5804	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 32%
CÓDIGO 5806	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1,7 Kg	MG 32%

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y madurado durante 30 semanas en las proximidades del Mar del Norte. Posteriormente, se almacena 12 semanas en el corazón de Jutlandia, en una antigua cantera de piedra caliza, para madurar hasta que esté perfecto.



Dinamarca

Nordsee BIO Rueda 7KG
y 1/4 Rueda 1,7 Kg

MARCA THISE	
CÓDIGO 5801	UDS/CAJA 1
PESO/UD 7 Kg	MG 32%
CÓDIGO 5802	UDS/CAJA 4
PESO/UD 1,7 Kg	MG 32%

Elaborado con la leche de la zona del Mar del Norte y almacenado durante un mínimo de 30 semanas en el faro de Bovbjerg cerca del Mar del Norte. Un queso con carácter, su textura se rompe con facilidad y con gran sabor gracias a su maduración.



Lituania

Dziugas Gourmet
36m Rueda 4,4Kg

MARCA DZIUGAS	
CÓDIGO 3989	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4,4 Kg	MG 40 %

Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 36 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para la preparación de platos culinarios. Funde muy bien.



EE.UU.

Bellavitano Espresso
1/4 Rueda 2,4Kg

MARCA SARTORI

CÓDIGO 6336

UDS/CAJA 4

PESO/UD 2,4 Kg

MG 33,7 %

Creación elaborada a mano frotando el espresso recién tostado en las ruedas de queso para envejecerlas a la perfección. Su sabor se traspasa a la pasta para potenciar el aroma del queso. Una artesanía única digna de probar.



España

Queso Flor de Guía
3,8Kg

MARCA BOLAÑOS

CÓDIGO 6340

UDS/CAJA 1

PESO/UD 3,8 Kg

MG 29%

Este queso se elabora mezclando leche de oveja canaria, de vaca y de cabra. Su corteza poco consistente de color amarillento y un interior cremoso. Utiliza como cuajo los capullos de la flor del cardo, lo que le da un sabor más suave.



España

Queso Canario Pajonales
Pimentón 2Kg

MARCA BOLAÑOS

CÓDIGO 6341

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2 Kg

MG 40%

Queso curado con pimentón en toda su cubierta. Su pasta es de color amarillo marfil y tiene un sabor cremoso, ligeramente picante y tostado, debido al pimentón. En su exterior luce una cobertura rojiza muy bonita.



España

Queso Canario Fontanales
2Kg

MARCA BOLAÑOS

CÓDIGO 6342

UDS/CAJA 2

PESO/UD 2 Kg

MG 36 %

Queso canario elaborado con leche de cabra. Su pasta es de color marfil y su aroma es floral y afrutado. Se deja madurar en las cuevas que quedaron de los antiguos asentamientos canarios y entre las húmedas paredes se da ese sabor tan característico.



OTROS



OTROS



Francia



Mantequilla Cesta Madera 5Kg

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 1013	UDS/CAJA 1
PESO/UD 5 Kg	MG 82 %

Mantequilla con DOP y fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. Mantequilla con Denominación de Origen, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



Francia



Mantequilla con Sal Cesta Madera 5Kg

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

Mantequilla con DOP fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A y con un toque de sal. Elaborada según procesos ancestrales, sin ningún aditivo.



Francia



Mantequilla Baratte Isigny con Sal 250G

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 5500	UDS/CAJA 10
PESO/UD 250 gr	MG 80%

Mantequilla con DOP fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A y con un toque de sal. Elaborada según procesos ancestrales, sin ningún aditivo.



Francia



Mantequilla Baratte Isigny sin Sal 250G

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 5499	UDS/CAJA 10
PESO/UD 250 gr	MG 82%

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



Francia



Mantequilla Rulo Isigny Doux 250G

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 6155	UDS/CAJA 20
PESO/UD 250 gr	MG 82%

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



Francia



Mantequilla Rulo Isigny con Sal 250G

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 6157	UDS/CAJA 20
PESO/UD 250 gr	MG 82%

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

MANTEQUILLAS



Francia

Mantequilla Moulé con Sal 250G

MARCA PAYSAN BRETON

CÓDIGO 3956

UDS/CAJA 20

PESO/UD 250 gr

MG >80%

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



Francia

Mantequilla Moulé sin Sal 250G

MARCA PAYSAN BRETON

CÓDIGO 3955

UDS/CAJA 20

PESO/UD 250 gr

MG >82%

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



Francia

Mantequilla Cristales de Sal 250G

MARCA PAYSAN BRETON

CÓDIGO 3162

UDS/CAJA 20

PESO/UD 250 gr

MG >82%

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



Francia

Mantequilla Baratte con Trufa (10Gx60)

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER

CÓDIGO 6202

UDS/CAJA 2

PESO/UD 650 gr

MG 80%

Mantequilla baratte de gran calidad donde se le añaden trocitos de trufa en el momento de su elaboración. Su sabor cremoso y suave tiene el toque de la trufa con una sorprendente combinación de sabores. Formato de 10G perfecto para horeca.



Francia

Mantequilla con Sal Vikinga RLM 100G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER

CÓDIGO 6307

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 80%

Mantequilla batida de gran calidad donde se le añade sal vikinga en el momento de su elaboración. Su sabor cremoso y suave tiene el toque de sal vikinga espectacular, siendo el resultado una combinación perfecta.



Francia

Mantequilla con Algas RLM 100G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER

CÓDIGO 6310

UDS/CAJA 6

PESO/UD 100 gr

MG 79%

Mantequilla batida de gran calidad donde se le añaden algas en el momento de su elaboración. Su sabor cremoso y suave tiene el toque de sal de las algas y aparece una combinación sorprendente y riquísima.

OTROS



Francia

Mantequilla con Pimiento de Espelette RLM 100G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6308	UDS/CAJA 6
PESO/UD 100 gr	MG 78%

Mantequilla de gran calidad elaborada con Pimientón de Espelette, variedad que se cultiva en el País Vasco francés. Tiene un toque picante que potencia mucho el sabor. Mantequilla artesanal del maestro francés Rodolphe Le Meunier.



Francia

Mantequilla con Pimienta de Madagascar RLM 100G

MARCA RODOLPHE LE MEUNIER	
CÓDIGO 6309	UDS/CAJA 6
PESO/UD 100 gr	MG 79%

Mantequilla de gran calidad elaborada con Pimienta de Madagascar. Su aroma es complejo, con toques de madera, agrios y picantes. Mantequilla artesanal de gran sabor elaborada por el maestro francés Rodolphe Le Meunier.



Francia



Nata Fresca DOP Isigny 20CI

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 4706	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 35%

Nata fresca DOP realizada en la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Esta nata fresca, se elabora respetando la tradición: sembrando en fermentos lácticos cuidadosamente seleccionados, madurando lentamente, etc.



Francia



Nata DOP Isigny Cristal 20CI

MARCA ISIGNY STE. MERE	
CÓDIGO 3694	UDS/CAJA 6
PESO/UD 200 gr	MG 40%

Nata con Denominación de Origen. Elaborada con materia prima de alta calidad, sin aditivos ni colorantes. Cremosa, sabrosa y perfecta para los requisitos de la pastelería y el arte culinario en general.



Francia

Mini Blinis Gourmet 135G

MARCA LE TRAITEUR GOURMET	
CÓDIGO 5673	UDS/CAJA 8
PESO/UD 200 gr	

Pequeñas tortitas esponjosas de origen y tradición eslava, que suelen servirse con pescados ahumados, caviar, etc. Se pueden servir con un toque caliente en el horno o microondas y ganan en textura y sabor.



Francia

Dulce de Cerezas,
Chocolate y Pimienta 1,3Kg

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

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con queso tipo Tomme des Pyrénées, de Saboya, Cantal ...

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

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



Francia

Dulce de Frambuesas
con Hierbas y Tomillo 1,3Kg

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

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con queso de cabra y queso semi seco.

Maridaje con quesos de cabra, queso semiseco ...

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



Francia

Dulce de Higos y Nueces 1,3Kg

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

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con queso azules tipo Roquefort, Fourme d'Ambert ...

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

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



OTROS



🇫🇷 Francia
Dulce de Melocotón
con Vino y Arándanos 1,3Kg

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

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con quesos de corteza lavada tipo Époisses, Livarot ...

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

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



🇫🇷 Francia
Dulce de Pera
con Vino y Comino 1,3Kg

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

Elaborado artesanalmente con los mejores ingredientes. Una combinación de sabores que despierta los sentidos. Especialmente elaborado para degustar con quesos de corteza lavada blandos tipo Munster, Langres ...

Maridaje con quesos de corteza lavada blandos: Munster, Langres

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





Francia
Le Florin
1Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 61	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 43,3 % +/-20 %

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



Francia
Le Florin Oporto
1Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 62	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1 Kg	MG 43,3 %

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



Francia
Mousse de Pato
al Oporto 1,5Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 52	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 33,1 %

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



Francia
Mousse Oca
Sauternes 1,5Kg

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

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



Bélgica
Mousse de Pato a la
Nuez Moscada 1,5Kg

MARCA DE BEAUVOORDER	
CÓDIGO 2802	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,5 Kg	MG 310,85 %

Mousse de pato al Muscadet. Producto belga de calidad superior de producción semiartesanal. Textura cremosa y sabor marcado y fuerte. Para comer acompañado de pan y un buen vino en la comida o cena, o bien untado sobre un pedazo de pan como aperitivo.



Bélgica
Paté Peras al Vino
1,8Kg

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

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pera dulce y arándanos. Textura semidensa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo.

OTROS



🔪 Bélgica
Pave Royal
1,6Kg

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

Mousse de foie gras de pato a la trufa negra de origen Belga, una delicatessen de alta gama. Producto artesanal de calidad superior. Textura cremosa. Para comer acompañado de un trozo de pan y una selección de mermeladas (de cebolla, higos, arándanos...)



🔪 Bélgica
Paté Campaña
1Kg

MARCA DE BEAUVOORDER	
CÓDIGO 2614	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1 Kg	MG 21,7 %

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco. Textura más bien gruesa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino. Formato en terrina de plástico.



🔪 Bélgica
Paté de Trufa y Castaña
1,8Kg

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

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



🔪 Bélgica
Paté a la Pimienta Verde
1,7Kg

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

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pimienta verde. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato terrina de cerámica.



🔪 Bélgica
Paté Peras al Vino
1Kg

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

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pera dulce y arándanos. Textura semidensa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino. Formato en terrina de plástico.



🔪 Bélgica
Paté Crema Manzana
1Kg

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

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre una tostada como aperitivo. Formato terrina de plástico.



🇧🇪 Bélgica

Paté Crema Arándanos
1Kg

MARCA DE BEAUVOORDER	
CÓDIGO 2615	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1 Kg	MG 21,7 %

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de arándanos. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato terrina de plástico.



🇧🇪 Bélgica

Paté Crema
1,7Kg

MARCA DE BEAUVOORDER	
CÓDIGO 2602	UDS/CAJA 1
PESO/UD 1,7 Kg	MG 26,3 %

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con un sabor bien equilibrado. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo.



🇧🇪 Bélgica

Paté Crema Manzana
2,1Kg

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

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



🇧🇪 Bélgica

Paté de Faisán
1Kg

MARCA DE BEAUVOORDER	
CÓDIGO 5309	UDS/CAJA 3
PESO/UD 1 Kg	MG 24,4 %

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



🇧🇪 Bélgica

Paté con Pera Wok
3Kg

MARCA DE BEAUVOORDER	
CÓDIGO 5423	UDS/CAJA 1
PESO/UD 3 Kg	MG 24,9 %

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo aromatizado con peras dulces y con una guarnición de peras frescas. Textura semidensa. Con guarnición. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Formato terrina Wok metálico.



🇧🇪 Bélgica

Paté Crema
2,1Kg

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

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con un sabor bien equilibrado. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Con guarnición. Recomendado acompañarlo con mermelada de cebolla o de arándanos. Formato Wok metálico.

OTROS



🔪 Bélgica
Paté Crema Manzana
2,1Kg

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

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Con guarnición. Formato terrina



🔪 Francia
Paté Campaña con Pimienta 1,5Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 47	UDS/CAJA 2
PESO/UD 1,5 Kg	MG 25,1 %

Paté de campaña con 3 tipos de pimienta. Corte fácil. Todo el sabor del paté, mezclado con las 3 pimientas que le da un toque distintivo.



🔪 Francia
Paté Campaña
5Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 56	UDS/CAJA 2
PESO/UD 5 Kg	MG 25,4 %

Paté de campaña elaborado a partir de hígado de cerdo y condimentado, siguiendo el estilo tradicional de la campagne francesa.



🔪 Francia
Paté Delicias del Bosque
4Kg

MARCA BROCELIANDE	
CÓDIGO 2211	UDS/CAJA 1
PESO/UD 4 Kg	MG 25 %

Paté con diferentes sabores del bosque. Su textura es tipo mousse que se puede untar fácilmente en tostadas para degustar. Gustará a todos.



🔪 Francia
Confit Foie Armagnac
175G

MARCA BROCELIANDE	
CÓDIGO 2194	UDS/CAJA 2
PESO/UD 175 gr	MG 24 %

Confit de foie aromatizado al Armagnac. De notas sutiles y armónicas. un producto de gran calidad.



🔪 Francia
Terrina Forestière de Setas
175G

MARCA BROCELIANDE	
CÓDIGO 2266	UDS/CAJA 6
PESO/UD 175 gr	MG 22 %

Paté con recuerdo a bosque. Las setas le dan un toque inconfundible que invita a compartirse con una buena copa de vino.



● Francia
Terrina Pato Montbazillac
175G

MARCA BROCELIANDE	
CÓDIGO 2193	UDS/CAJA 6
PESO/UD 175 gr	MG 24 %

Tarrina de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Textura untuosa, sabor inconfundible.



● Francia
Confit Foie a la Landaise
175G

MARCA BROCELIANDE	
CÓDIGO 2267	UDS/CAJA 6
PESO/UD 175 gr	MG 23 %

Pate de cerdo y ave de textura untuosa y granulada, de color marron rosado y de sabor franco y característico.



● Francia
Jamón Ruban Bleu
con Piel 7Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 65	UDS/CAJA 2
PESO/UD 7 Kg	MG 7,3 %

El verdadero clásico con piel. Acondicionamiento atractivo y sofisticado. Gran calidad y sabor.



● Francia
Jamón Ruban Bleu
sin Piel 7Kg

MARCA MADRANGE	
CÓDIGO 64	UDS/CAJA 2
PESO/UD 7 Kg	MG 6 %

Un verdadero clásico, sin piel, en un acondicionamiento atractivo, gran calidad y sabor.



● Francia
Jamón Cocido
Etiqueta Roja 7Kg

MARCA BOURSALT	
CÓDIGO 1938	UDS/CAJA 2
PESO/UD 7 Kg	MG 7,6 %

El verdadero clásico con piel. Acondicionamiento atractivo y sofisticado. Gran calidad y sabor.



● Francia
Jamón Cocido 3 Noix
6,5Kg

MARCA BROCELIANDE	
CÓDIGO 1952	UDS/CAJA 2
PESO/UD 13 Kg	MG 7 %

El verdadero clásico con piel. Acondicionamiento atractivo y sofisticado. Gran calidad y sabor.

Siempre en contacto

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

Novedades en nuestra página web



Consulta toda la información de productos, novedades, nuevas recetas y, no dejes de visitar nuestra sección para profesionales donde, a través de interesantes vídeos, te ofrecemos consejos y utilidades, para fomentar y mejorar la actividad de tu punto de venta.

En nuestra web encontrarás originales y exquisitas recetas para compartir con tus clientes; historias singulares sobre la elaboración y el origen de algunas especialidades y nuestra sección de publicaciones, donde podrás conocer a la perfección todo lo que hay detrás de las variedades queseras más reconocidas de Europa.



¡Recuerda!

En el área privada para clientes, podrás gestionar y personalizar tu cuenta, teniendo acceso a tus pedidos, facturas, tarifas, promociones... ¡todo aquello que puedas necesitar!

Y... ¡síguenos en Instagram!



www.iberconseil.es

Mucho más cerca de ti... Síguenos en Instagram y en YouTube
Nuevas maneras de estar conectados y de compartir nuestra pasión común.
Síguenos en nuestro perfil y descubre todas las curiosidades del mundo del queso.
Y en Youtube, disfruta de una extensa colección de vídeos sobre el corte profesional, recetas, trucos... ¡Y mil consejos!

**Si deseas más información,
puedes contactar con nosotros a través de:**

934 146 408

marketing@iberconseil.es



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS Y
ESPECIALIDADES EUROPEAS

Iber Conseil España S.A.
Paseo Manuel Girona, 14
08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08
Fax: 93 414 01 03
iber@iberconseil.es

 **@iberconseil**
www.iberconseil.es