Catálogo de productos

jun-16

Al Queso

Inspleria S.R.L. CIF:B86686086 C/ José Silva 19, 4ºD. Madrid 28043
Inscrita en el Registro Mercantil de Madrid en el tomo 30827, folio 65, inscripción 1 y hoja 554822.

Quesos Tiernos

Mini Torta cremosa extremeña

Ref: N04BZ-12

Pequeña torta cremosa extremeña que fabrica de forma artesanal en la Quesería EL Castúo . Una delicia pa...

Queso Trufado de oveja

Ref: N02P02A-24

El Trufado de Ove ja es un queso fabricado totalmente a m ano bajo el formato de servilleta. Su base ...

Jaula de Quesos

Ref: N03LM-55

Fantástica combinación de quesos que haran las delicias de cualquier amante de los quesos. Presentadas d...

Castell de Morella

Ref: N02CA-83

Queso de cabra de corteza enmohecida de la quesería Catí premiada con multitud de premios nacionales e int...

Afuega'l Pitu al pimentón

Ref: N01BZ-101

Delicioso queso artesano Afuega'l Pitu. Un queso tierno y graso de pasta semiblanda. Su color anaranjado ...

Queso Raclette

Ref: N04BZ-113

Fundente y delicioso queso Raclette de la quesería Cantorel. Es delicioso para tomar con la máquina Racle...

Quesos Tiernos

Raclette más Queso Raclette

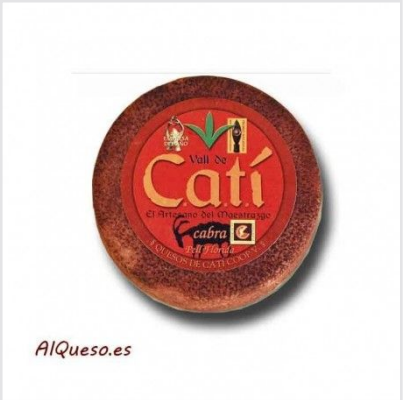
Ref: 114

Combinación perfecta para adentrase en el mundo de la Raclette y su fantástica forma de disfrutar del queso...

Crema de queso Payoyo

Ref: N02P02A-120

Crema de queso Payoyo. Una forma perfecta de disfrutar de la exclusividad del queso de cabra Payoya y de la...



Queso de cabra al vino

Ref: N04CA-142

Queso artesano de cabra al vino. Madurado un mínimo de 30 días presenta un sabor ligeramente dulce que rec...

Queso pañoleta de cabra

Ref: N02CA-144

Queso artesano pañoleta de cabra . Un queso artesano con sabor ligeramente dulzón una agradable acidez y co...

Camembert trufado

Ref: N04TG-180

El camembert trufado Le Rustique está producido con leche de vaca y con trufa negra de perigord . Un p...

Carré Mayennais

Ref: N04MD-185

Queso francés de corteza enmohecida blanquecina que es producido con leche entera de vaca. Este queso cu...

Quesos Tiernos

Reblochón de Savoie DOP

Ref: N04MD-186

Queso de leche cruda de vaca , mezcla de las tres razas de la zona francesa de Rhône Alpes Dauphine, es una...

Brie Trufado

Ref: N4MD-187

Queso de pasta blanda con una fina capa de trufa en su interior que le aporta un sabor penetrante de trufa...

Langres fermier

Ref: N04MD-188

El queso francés, Langres, tiene un sabor pronunciado, funde al paladar y es ligeramente salado y picante....

Langres al Oporto

Ref: N04MD-190

Queso francés Langres producido con leche cruda de vaca y afinado con Oporto. Es una preparación que resul...

Val Dieu Grand cru

Ref: N04MD-194

Queso de pasta blanda, de forma cuadrara, producido con leche de vaca entera en la región belga de Aubel. ...

Camembert de Normandia

Ref: N04BZ-198

Queso Camembert de leche de cruda de vaca producido en Isigny Sur Mer en la región francesa de Calvados. U...

Quesos Tiernos

Cesta de quesos franceses

Ref: MK-200

Selección de quesos franceses que le permitirán hacer un recorrido por algunos de los principales quesos d...

Fromage au four et poivre

Ref: N04MD-208

Queso francés producido con leche de vaca entera y cubierto de pimienta. Es un queso de pasta homogénea qu...

Quesos Semicurados

Torta del Casar

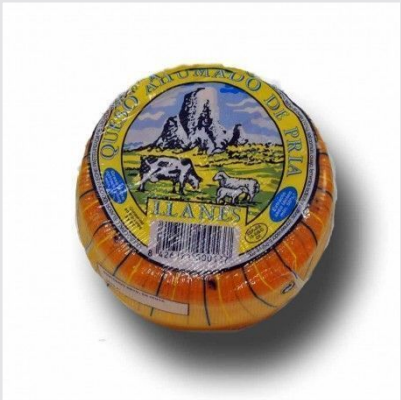
Ref: N04BZ-16

Torta del Casar , un queso considerado como uno de los mejores quesos del mundo, fabricada de forma arte...

Arzúa Ulloa

Ref: N02BZ-37

El queso Arzúa Ulloa se elabora de forma artesanal a base de leche de vaca y es uno de los quesos gallegos ...



Ahumado de Pría

Ref: N03BZ-38

El Ahumado de Pria es un queso delicioso que se hace de forma artesanal en el pueblo de Pesa de Pría. El ...

Cabra La Chivita

Ref: N02LC-56

Queso elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra de los rebaños con más de 250 cabras de la propia ...

Manchego en aceite Ojos del Guadiana

Ref: N02OG-57-58

Queso DOP manchego en aceite de oliva virgen extra . Es un queso que como el resto de quesos de Ojos del Gu...

Manchego semicurado Ojos del Guadiana

Ref: N02OG-59

Queso manchego semicurado DOP elaborado de forma tradicional con leche cruda de ovejas manchegas que pas...

Quesos Semicurados

Ovin

Ref: N01BZ-63

El queso artesano de Ovín se produce en el pueblo del mismo nombre situado en el Concejo de Nava. Se elab...

Cremoso de oveja Caprichos de Pastora

Ref: N03B03A-67

Queso artesano con leche cruda de oveja , cuajo de cardo y sal. Es un queso muy cremoso y que sirve para ...

Rulos de cabra con especias en aceite

Ref: A01LM-70

Excelentes rulos de cabra La Montejaqueña aromatizados en aceite de oliva virgen, laurel, cilantro y una...

Semicurado de cabra

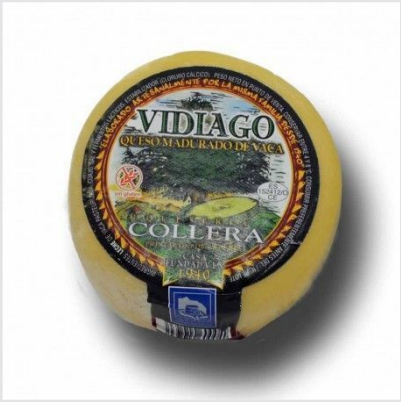
Ref: N04LM-73

Fantástico queso de leche de cabra cruda semicurado de la quesería La Montejaqueña. Un queso premiado allí...

Taramundi con nueces

Ref: N01B04D-75

Es un queso elaborado con leche cruda de vaca mezclada con nueces y avellanas en la aldea de Vega de Llan ...



Vidiago

Ref: N01BZ-77

Queso prensado de vaca que se madura un mínimo de 3 meses . No contiene ningún aditivo ni conservante y se ...

Quesos Semicurados

Pell Florida

Ref: N03B03A-82

Excelente queso de cabra artesano premiado con la plata en el World Cheese Awards de 2014. Un queso de c...

Queso en aceite a la trufa blanca

Ref: A01MG-94

Queso en aceite a la trufa blanca. Delicioso queso de leche de oveja cruda, curado en aceite de oliva virge...

Queso de oveja trufado Puerto de Oncala

Ref: N01PO-100

Queso de oveja trufado producido con leche cruda de oveja y mezclada con la más exquisita trufa negra de S...

Payoyo artesano de cabra semicurado

Ref: N02BZ-102

Exclusivo queso artesano de cabra Payoya producido con leche entera. Premiado de forma sistemática en lo...

Payoyo de cabra y oveja

Ref: N02BZ-117

Queso de mezcla de leche de cabra Payoya y de oveja del parque natural de Grazalema de la marca Payoyo. Pr...

Queso Majorero

Ref: N03BZ-121

El queso majorero es un queso artesano producido en la isla canaria de Fuerteventura . Está elaborado ...

Quesos Semicurados

Queso San Simón Da Costa

Ref: N04BZ-125

El Queso San Simón Da Costa DOP es un queso artesano producido con leche de vaca rubia gallega, parda al...

Queso artesano de cabra y oveja

Ref: 129

Queso artesano elaborado con un 50% de leche cruda de cabra y un 50% de leche cruda de oveja. Una delicia ...

Queso artesano de cabra

Ref: 130

Queso artesano de cabra producido con leche cruda en las montañas cántabras. Un queso de producción limit...

Queso artesano de vaca, cabra y oveja

Ref: 131

Queso artesano de leche cruda de vaca, cabra y oveja. Una delicia de tres leches producida en las montañas...

Cabra artesano al Romero

Ref: N04B05A-143

Queso de cabra al romero con el formato de molde tradional del Maestrazgo con forma de volcán. Es un ques...

Tete de Moine

Ref: N04BZ145

Queso suizo Tete de Moine . Producido con leche cruda de vaca de sabor suave y muy aromático. Su consumo ...

Quesos Semicurados

Queso Tronchón

Ref: N04P03A-148

El Tronchón es un queso de leche cruda de cabra elaborado de forma artesanal en Castellón. Se elabora en e...

Latteria al tartufo

Ref: 159

Queso producido con leche de vaca al que se le añade la famosa trufa italiana . Está afinado por el famos...

Bethmale

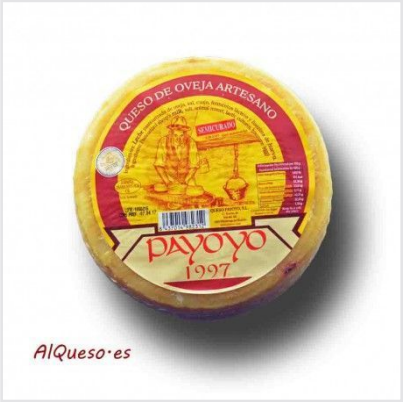
Ref: 163

Bethmale es uno de los quesos más reconocidos de Francia. Un queso artesano producido con leche de vaca cr...

Appenzeller Suizo

Ref: 164

El Appenzeller es una especialidad suiza , cuya elaboración se remonta a la edad media. La técnica usada pa...



Payoyo de oveja

Ref: 222

Queso de leche entera de oveja de la famosa quesería gaditana Payoyo . Tiene una maduración mínima de 75 ...

Quesos Curados

Queso Echegarai

Ref: N04Z-23

El queso Echegarai es un queso de oveja latxa que se produce únicamente en las montañas del País Vasco y Na...

Gamoneu del Puerto

Ref: N04ER-29

El Gamoneu del Puerto o el Gamonedo del Puerto es uno de los quesos más exclusivos de cuantos se producen e...

Roncal

Ref: N01BZ-36

Excelente queso artesano Roncal de la quesería Larra premiado con la plata en el World Cheese Awards 2014....

Gamonedo del Valle

Ref: N04LC-40

El Gamonedo del Valle es un queso madurado y producido de forma artesanal en Onís y Cangas de Onís. Se el...

Cabra curado etiqueta negra

Ref: N04LM-41

Un fantástico queso artesano 100% de cabra cruda de la Montejaqueña . Un queso que no te dejará indifere...

Manchego Curado Ojos del Guadiana

Ref: N02OG-58

Excelente queso manchego curado que hace las delicias de los más exigentes consumidores. Elaborado de fo...

Zamorano añejo

Ref: N03LA-68

El queso Vellón Fuentesauco se fabrica de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y...

Sudao

Ref: N02B04D-74-49

El queso artesano Sudao es un queso de cabra curado entre 3 y 4 meses en manteca de cerdo y lavado con ...

Zamorano curado en aceite

Ref: A01L-76

Queso elaborado por la Quesería La Antigua, bajo su marca Campoestrella, a partir de leche cruda de oveja...

Pasta de queso a la trufa blanca

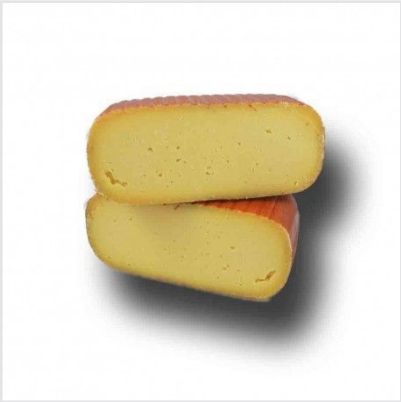
Ref: A01MG-96

Pasta de queso curado de oveja al aroma de trufa blanca. Perfecta unión de queso de leche cruda de oveja c...

Pasta de queso a la trufa negra

Ref: A01MG-97

Pasta de queso curado de oveja al aroma de trufa negra (Tuber melanosporum). Perfecta combinación de un ...



Queso Mahon Curado

Ref: N02BZ-104

Queso artesano de Mahon curado . Uno de los mejores quesos españoles. Elaborado con leche cruda de vaca e...

Idiazabal artesano Endara

Ref: N02BZ-115

Queso Idiazabal curado producido con leche cruda de ovejas Latxas en el Caserío Petxenekoborda en el munic...

Pata de Mulo

Ref: N03LP-123

El queso Pata de Mulo de la quesería Los Payuelos es un queso artesano especial con un sabor difere...

Payoyo artesano de cabra curado

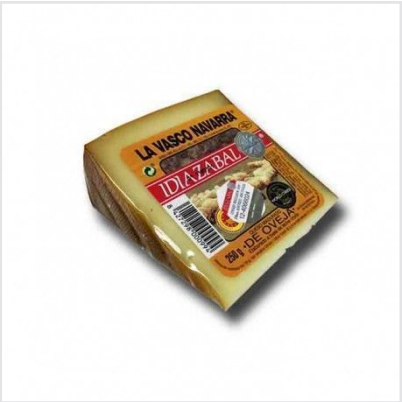
Ref: N02BZ-124

Queso artesano producido con leche de cabra Payoya. Un queso con grandes matices y particularidades que ...

Queso artesano Roncal

Ref: N02TG-126

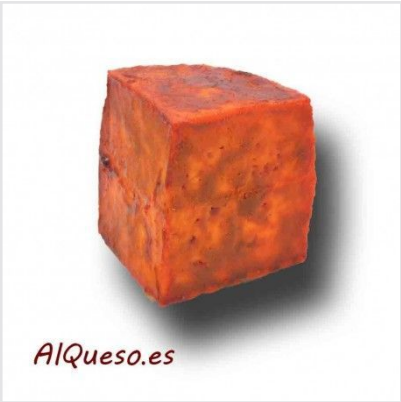
Queso artesano curado con denominación de origen de Roncal. Es un queso producido en el Valle del Roncal...



Idiazabal artesano

Ref: N01TG-127

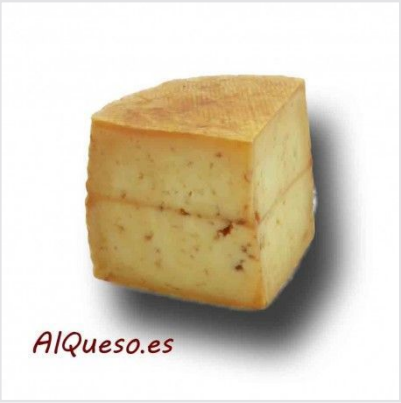
Queso Idiazabal D.O.P. de la Quesería La Vasco Navarra ubicada Olazagutia - Navarra. Es un queso artesano...



Queso curado de cabra Payoya al pimentón

Ref: N04EB-137

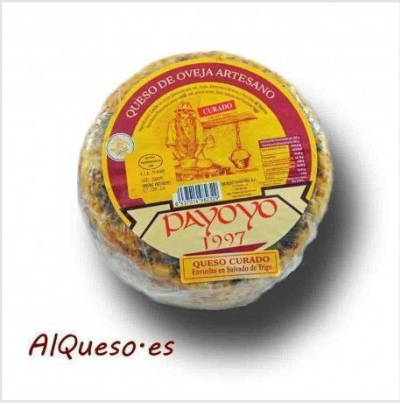
Queso madurado de cabra payoya en aceite y pimentón. El pimentón le aporta a este queso una fortaleza de s...



Queso curado de oveja al licor de Arrayán

Ref: N03EB-140

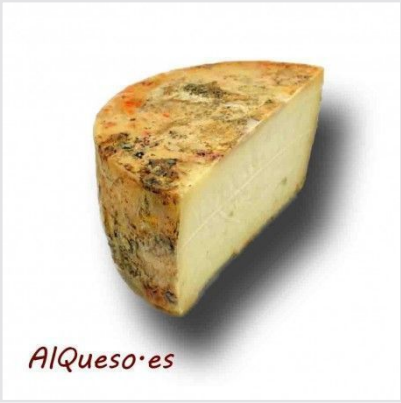
Queso curado artesano de oveja Grazalemeña al licor de Arrayán. La mezcla del queso de oveja curado junto...



Queso Payoyo emborrado de oveja

Ref: N02BZ-147

Queso Payoyo emborrado curado de oveja grazalemeña. Un queso artesano de leche entera con una maduración m...



Queso de cabra viejo Francisco

Ref: N02FH-149

Queso de cabra viejo producido con leche cruda y madurado entre 4 y 5 meses en manteca ibérica de cerdo. D...

Ossau Iraty AOC

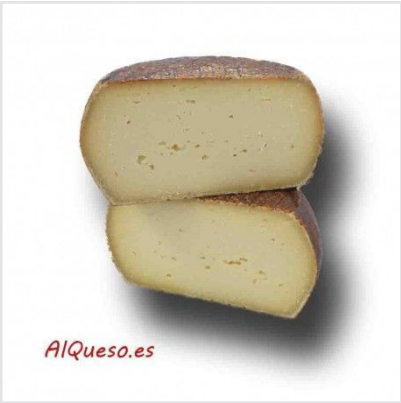
Ref: 153

Queso artesano Ossau-Iraty es un queso de leche de oveja de la raza Manech que se produce en la zona franc...

Palmero curado

Ref: 154

El Queso Palmero se elabora a partir de leche cruda de cabra recién ordeñada y con cuajo natural de cab...



Pecorino Sardo

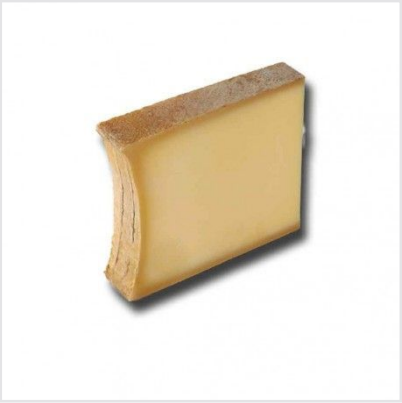
Ref: N04BZ-156

El Pecorino di Sardegna es uno de los quesos italianos más famosos. Se fabrica con leche entera de oveja ...

Gouda trufado

Ref: 161

El queso Gouda trufado es una de las especialidades más apreciadas dentro de los quesos holandeses. A las ...



Beaufort

Ref: 162

Este exquisito queso curado con Denominación de Origen Protegida,se madura en Saboya, y es la réplica franc...

Tupi de Sort

Ref: N02AR-165

Tupí es un queso artesano producido en el pirineo catalán. Es realmente una pasta de queso mezclada con li...

Queso Majorero curado

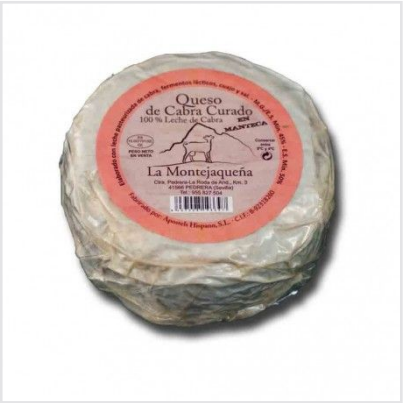
Ref: 168

El queso Majorero D.O.P se produce en la isla de Fuerteventura en las Islas Canarias. Es un queso de leche ...

Mahon curado en cava

Ref: N04BZ-178

Queso curado de Mahón DOP madurado en cava . Es la máxima expresión de los quesos de Mahón curados. Tiene u...



Cabra artesano en manteca

Ref: N04LM-179

Queso curado de cabra en manteca de la quesería artesana La Montejaqueña. Un queso producido con leche ent...

Crema de Pecorino al Tartufo

Ref: N04MD-191

Crema de queso Pecorino trufado elaborada con queso Pecorino de leche de oveja. Es una crema elaborada a b...

El Abuelo Santos

Ref: N02FM-197

El Abuelo Santos es un queso extremeño producido con leche cruda de oveja y cabra . La quesería Francis...

Almogrote

Ref: 204

El Almogrote es una pasta de queso duro curado y ahumado de cabra . Se produce en las Islas Canarias m...

Pinsapo al Pedro Ximenez

Ref: N03MD-207

Queso de cabra payoya bañado al Pedro Ximenez (D.O. de Jerez). Un queso curado un mínimo de 100 días que s...

Queso curado sin lactosa

Ref: 223

Queso curado de leche cruda de oveja sin lactosa . Un queso artesano producido por la quesería soriana ...

Pinsapo de cabra Gran Reserva

Ref: 225

El queso Pinsapo de cabra Gran Reserva es el producto estrella de esta quesería. Tras una selección magis...

Quesos Añejos

Manchego añejo Ojos del Guadiana

Ref: N01OG-21

El queso manchego Ojos del Guadiana, es un queso artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas qu...

Zamorano añejo Vicente Pastor

Ref: N04VP-32

El queso artesano Zamorano añejo de la Quesería Vicente Pastor es un queso artesanal elaborado en Zamora a ...

Oveja añejo Gran Paladar

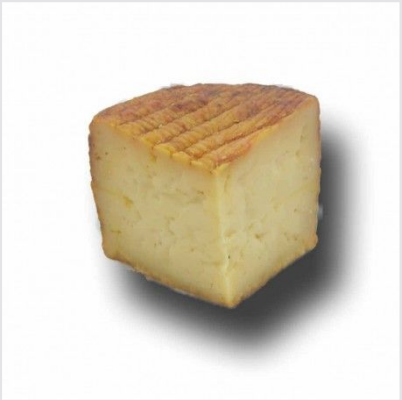
Ref: N03FH-54

Excelente queso artesano de oveja que se produce de forma artesanal con leche cruda de oveja. Es un queso...

Zamorano añejo

Ref: N03LA-68

El queso Vellón Fuentesauco se fabrica de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y...



Queso de cabra payoya añejo

Ref: N04PO-110

Exquisito queso de cabra payoya añejo de la Quesería artesana El Bosqueño. Un queso exclusivo producido...

Queso añejo emborrado de oveja grazalemeña

Ref: N04EB-111

Exclusivo queso de oveja grazalemeña "emborrado" curado en aceite de oliva y salvado de trigo. Un queso r...

Quesos Añejos

Cabra payoya añejo a la manteca

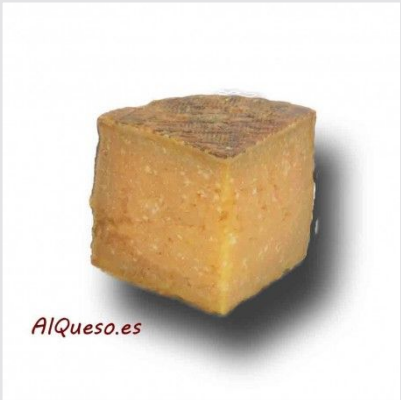
Ref: N01EB-112

Queso de cabra payoya añejo curado en manteca . Una auténtica delicia exclusiva de la quesería El Bosqueño....

Picón de Cuenca

Ref: N04B05B-116

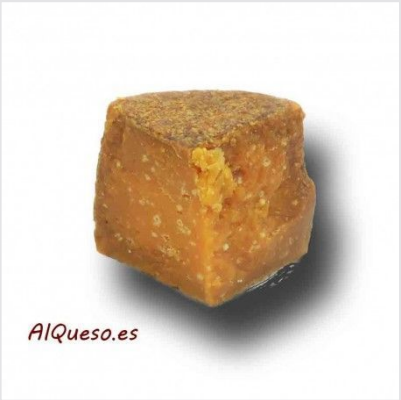
Queso de oveja curado en manteca de cerdo sazonado con tomillo y romero y regados con brandy . A est...



Añejo de cabra payoya y oveja

Ref: N03EB-118

Excelente queso muy curado realizado con leche de cabra Payoya y con leche de oveja Grazalemeña . Curado ...



Añejo emborrado de Cabra Payoya y oveja

Ref: N03EB-119

Queso muy añejo que hará las delicias de los muy queseros. Es un queso madurado más de 18 meses produci...

Cabra viejo en aceite

Ref: A01FH-122

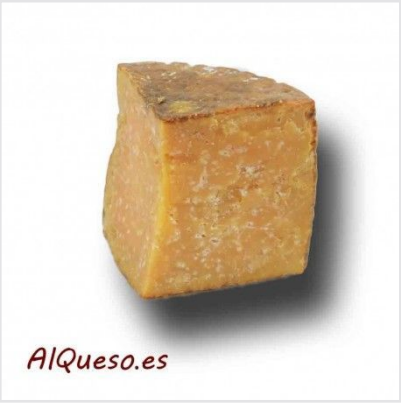
Sorprendente queso de cabra viejo madurado en aceite . Un queso muy difícil de conseguir que se prepara e...

Queso artesano de oveja viejo

Ref: N04HS-128

Queso artesano de oveja viejo producido con leche cruda. Es un queso de sabor espectacular, potente, pica...

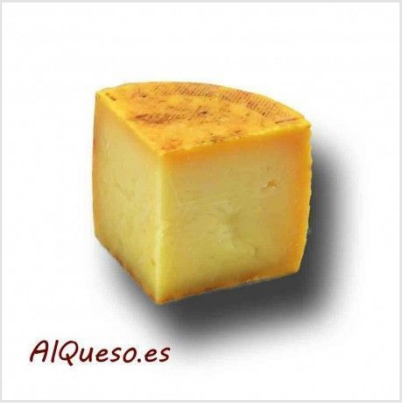
Quesos Añejos



Queso añejo de oveja grazalemeña

Ref: N03EB-138

Queso artesano muy curado de leche de oveja de raza Merina de Grazalema. Un queso que por su curación d...



Queso viejo de oveja grazalemeña

Ref: N04EB-139

Queso artesano viejo de oveja Merina Grazalemeña . Un queso de s abor profundo y textura suave producido ...

Queso zamorano añejo en panera

Ref: N03LA-150

Queso de Oveja Zamorano Vellon de Fuentesauco , de la quesería La Antigua. Es un queso añejo artesano ela...

Queso añejo en aceite

Ref: M01LA-151

Queso añejo de oveja en aceite de oliva madurado un mínimo de 24 meses. Este queso artesano representa e...

Cheddar DOP Granja

Ref: N01AR-152

Queso Cheddar artesano de Granja , producido con leche de vaca en las granjas de Somerset. Es un queso añe...

Mahon añejo reserva

Ref: N01TG-155

Queso de Mahón añejo reserva de la casa Mercadal producido con leche de vaca. Es de producción muy limita...

Quesos Añejos

Gouda añejo

Ref: N04BZ-157

Queso Gouda añejo curado un mínimo de 18 meses . De sabor medio fuerte y de alta mantecosidad se produce en...

Comte DOP

Ref: 158

Queso Comte de curación de 18 meses y Denominación de Origen Protegida. Es uno de los quesos más conocidos...

Red Leicester

Ref: 160

El queso artesano Red Leicester se produce con leche de vaca cruda en Gran Bretaña. Es un queso curado dur...

Sbrinz AOC Suizo

Ref: 166

El Sbrinz , el queso europeo más antiguo, se elabora artesanalmente en Suiza. Sólo 32 queserías en todo e...

Mimolette

Ref: 167

El Mimolette , también llamado “Boule de Lille" o "Vieux Lille, es uno de los quesos franceses más exclus...

Manchego Añejo Gran Reserva

Ref: N04BZ-177

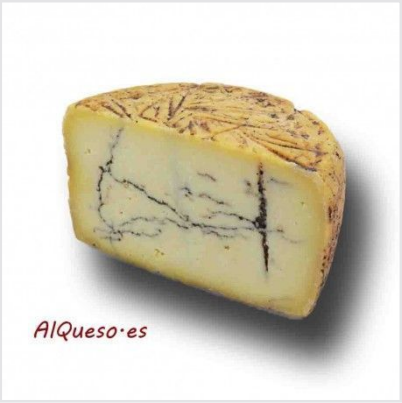
Este queso artesano Manchego Gran Reserva de la quesería Dehesa de los Llanos ha sido elegido como el mej...

Quesos Añejos

Queso artesano de cabra viejo

Ref: N04HS-184

Queso de cabra de leche cruda curado un mínimo de 2 años en las montañas de Cantabria . Un queso fuerte q...



Pecorino tartufo

Ref: N02D-192

Queso elaborado con leche cruda de oveja y capas de trufa negra en su interior. Corteza de color amarille...

Añejo emborrado de cabra

Ref: N04EB-196

Queso añejo de cabra payoya "emborrado" . Un queso curado más de 18 meses que es tratado con el sabroso...

Queso añejo de tres leches

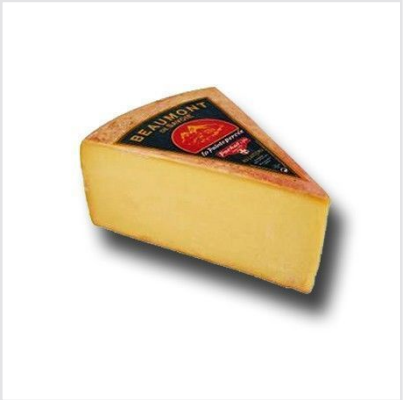
Ref: N04HS-201

Queso artesano producido con leche cruda de vaca, cabra y oveja y madurado un mínimo de 18 meses . Un p...

Queso añejo de oveja y cabra

Ref: N04HS-202

Queso añejo artesano producido con leche cruda de oveja y cabra . Otro de los quesos añejos producidos de f...



Beaumont Reserva

Ref: N01MD-206

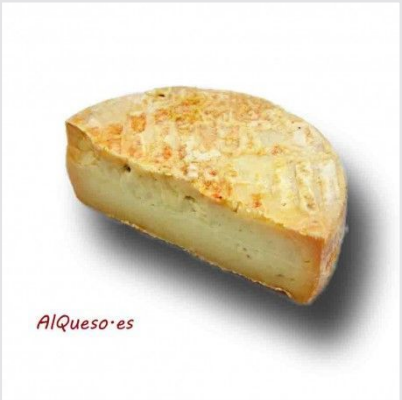
Beaumont es un queso Francés elaborado en la región de Rhône-Alpes con leche cruda de vaca. Es un que...

Quesos Añejos

Pasta picante de queso añejo de oveja y cabra

Ref: 224

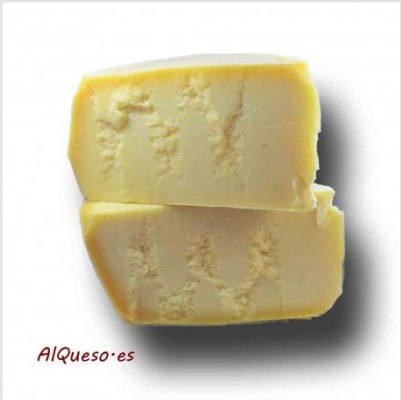
Pasta de queso picante producida con leche cruda de oveja y cabra . Esta pasta se produce mediante el majad...



Fuente Santa de cabra viejo

Ref: 226

Queso de leche cruda de cabra madurado un mínimo de 7 meses . Es un queso de sabor pronunciado y relativam...



Grana Padano

Ref: 229

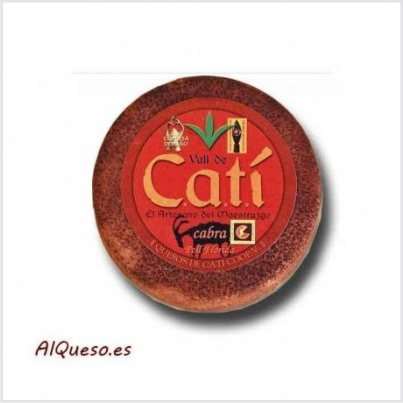
El Grana Padano es uno de los quesos más famosos de Italia gracias a su fino sabor y su textura. Se e...

Quesos Ecológicos

Ovin

Ref: N01BZ-63

El queso artesano de Ovín se produce en el pueblo del mismo nombre situado en el Concejo de Nava. Se elab...



Queso de cabra al vino

Ref: N04CA-142

Queso artesano de cabra al vino. Madurado un mínimo de 30 días presenta un sabor ligeramente dulce que rec...

Queso en aceite

Manchego en aceite Ojos del Guadiana

Ref: N02OG-57-58

Queso DOP manchego en aceite de oliva virgen extra . Es un queso que como el resto de quesos de Ojos del Gu...

Rulos de cabra con especias en aceite

Ref: A01LM-70

Excelentes rulos de cabra La Montejaqueña aromatizados en aceite de oliva virgen, laurel, cilantro y una...

Zamorano curado en aceite

Ref: A01L-76

Queso elaborado por la Quesería La Antigua, bajo su marca Campoestrella, a partir de leche cruda de oveja...

Queso en aceite a la trufa blanca

Ref: A01MG-94

Queso en aceite a la trufa blanca. Delicioso queso de leche de oveja cruda, curado en aceite de oliva virge...

Queso de oveja en aceite

Ref: A01PO-99

Queso de leche cruda de oveja curado en aceite de oliva virgen extra . Un queso jóven producido en las tier...

Cabra viejo en aceite

Ref: A01FH-122

Sorprendente queso de cabra viejo madurado en aceite . Un queso muy difícil de conseguir que se prepara e...

Queso en aceite

Queso añejo en aceite

Ref: M01LA-151

Queso añejo de oveja en aceite de oliva madurado un mínimo de 24 meses. Este queso artesano representa e...

Quesos azules

Cabrales de Tres Leches

Ref: N02JB-22

Exclusivo queso artesano Cabrales de tres leches D.O.P. . Un punto superior en el mundo de los quesos de ...

Picón Bejes Tresviso

Ref: N01B04A-28

El queso artesano Picón Bejes-Tresviso , es un queso azul elaborado con leche de vaca, leche de oveja y ca...

Azul La Peral

Ref: N02BZ-39

La Peral es un queso azul de leche de vaca frisona, de color blanco pajizo, fermentos lácteos y mohos nobl...

Azul de Pria de tres leches

Ref: N02BZ-103

Delicioso queso azul elaborado con leche de vaca a la que se le añaden crema de leche de oveja y crema de l...

Azul de Hojas

Ref: N02BZ-105

Queso artesano azul de hojas elaborado con leche de vaca. Es un queso muy cremoso ideal para untar con s...

Queso artesano de Cabrales

Ref: N02BZ-146

El queso artesano de Cabrales es un queso azul con reputación internacional y con una versatilidad incre...

Quesos azules

Bufalet Blau de Muntanyola

Ref: N04AR-182

Queso azul producido con leche entera de búfala por la quesería artesana Muntanyola. Es el único queso az...

Quesos franceses

Queso Raclette

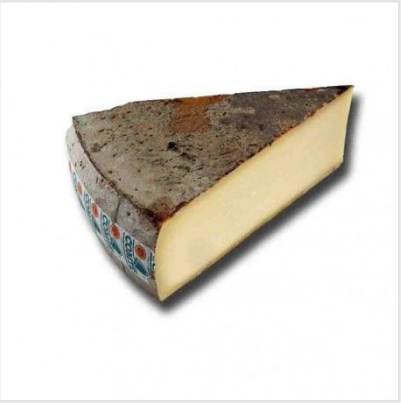
Ref: N04BZ-113

Fundente y delicioso queso Raclette de la quesería Cantorel. Es delicioso para tomar con la máquina Racle...

Ossau Iraty AOC

Ref: 153

Queso artesano Ossau-Iraty es un queso de leche de oveja de la raza Manech que se produce en la zona franc...



Comte DOP

Ref: 158

Queso Comte de curación de 18 meses y Denominación de Origen Protegida. Es uno de los quesos más conocidos...

Beaufort

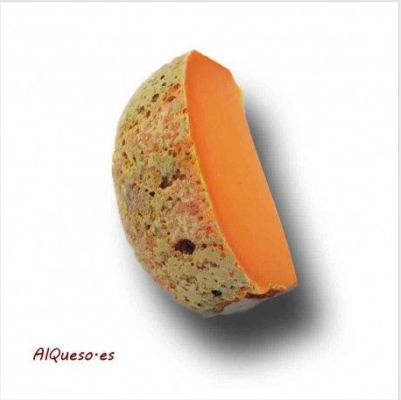
Ref: 162

Este exquisito queso curado con Denominación de Origen Protegida,se madura en Saboya, y es la réplica franc...

Bethmale

Ref: 163

Bethmale es uno de los quesos más reconocidos de Francia. Un queso artesano producido con leche de vaca cr...



Mimolette

Ref: 167

El Mimolette , también llamado “Boule de Lille" o "Vieux Lille, es uno de los quesos franceses más exclus...

Quesos franceses

Camembert trufado

Ref: N04TG-180

El camembert trufado Le Rustique está producido con leche de vaca y con trufa negra de perigord . Un p...

Carré Mayennais

Ref: N04MD-185

Queso francés de corteza enmohecida blanquecina que es producido con leche entera de vaca. Este queso cu...

Reblochón de Savoie DOP

Ref: N04MD-186

Queso de leche cruda de vaca , mezcla de las tres razas de la zona francesa de Rhône Alpes Dauphine, es una...

Brie Trufado

Ref: N4MD-187

Queso de pasta blanda con una fina capa de trufa en su interior que le aporta un sabor penetrante de trufa...

Langres fermier

Ref: N04MD-188

El queso francés, Langres, tiene un sabor pronunciado, funde al paladar y es ligeramente salado y picante....

Langres al Oporto

Ref: N04MD-190

Queso francés Langres producido con leche cruda de vaca y afinado con Oporto. Es una preparación que resul...

Quesos franceses

Camembert de Normandia

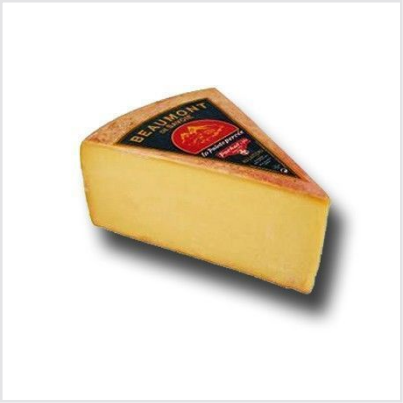
Ref: N04BZ-198

Queso Camembert de leche de cruda de vaca producido en Isigny Sur Mer en la región francesa de Calvados. U...

Cesta de quesos franceses

Ref: MK-200

Selección de quesos franceses que le permitirán hacer un recorrido por algunos de los principales quesos d...



Beaumont Reserva

Ref: N01MD-206

Beaumont es un queso Francés elaborado en la región de Rhône-Alpes con leche cruda de vaca. Es un que...

Fromage au four et poivre

Ref: N04MD-208

Queso francés producido con leche de vaca entera y cubierto de pimienta. Es un queso de pasta homogénea qu...

Quesos ingleses

Cheddar DOP Granja

Ref: N01AR-152

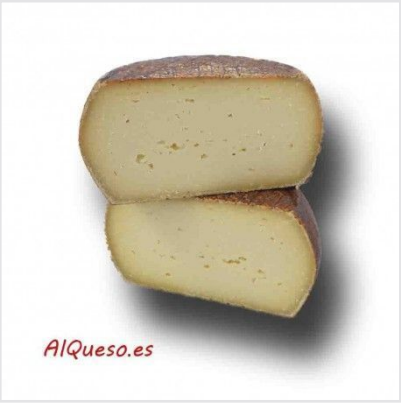
Queso Cheddar artesano de Granja , producido con leche de vaca en las granjas de Somerset. Es un queso añe...

Red Leicester

Ref: 160

El queso artesano Red Leicester se produce con leche de vaca cruda en Gran Bretaña. Es un queso curado dur...

Quesos italianos



Pecorino Sardo

Ref: N04BZ-156

El Pecorino di Sardegna es uno de los quesos italianos más famosos. Se fabrica con leche entera de oveja ...

Latteria al tartufo

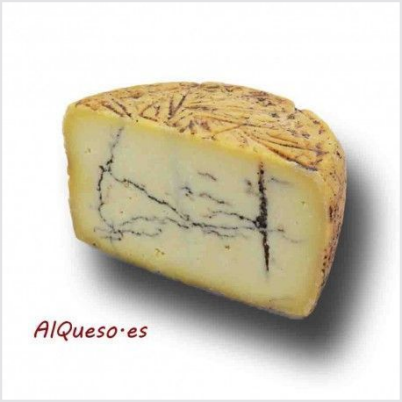
Ref: 159

Queso producido con leche de vaca al que se le añade la famosa trufa italiana . Está afinado por el famos...

Crema de Pecorino al Tartufo

Ref: N04MD-191

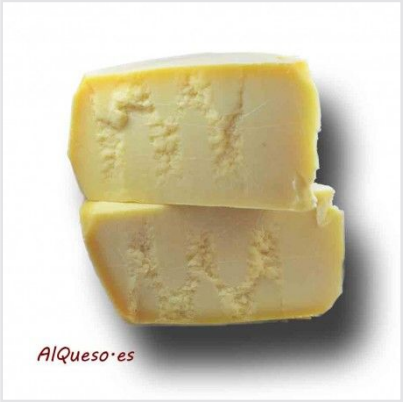
Crema de queso Pecorino trufado elaborada con queso Pecorino de leche de oveja. Es una crema elaborada a b...



Pecorino tartufo

Ref: N02D-192

Queso elaborado con leche cruda de oveja y capas de trufa negra en su interior. Corteza de color amarille...



Grana Padano

Ref: 229

El Grana Padano es uno de los quesos más famosos de Italia gracias a su fino sabor y su textura. Se e...

Quesos suizos

Tete de Moine

Ref: N04BZ145

Queso suizo Tete de Moine . Producido con leche cruda de vaca de sabor suave y muy aromático. Su consumo ...

Appenzeller Suizo

Ref: 164

El Appenzeller es una especialidad suiza , cuya elaboración se remonta a la edad media. La técnica usada pa...

Sbrinz AOC Suizo

Ref: 166

El Sbrinz , el queso europeo más antiguo, se elabora artesanalmente en Suiza. Sólo 32 queserías en todo e...

Quesos holandeses

Gouda añejo

Ref: N04BZ-157

Queso Gouda añejo curado un mínimo de 18 meses . De sabor medio fuerte y de alta mantecosidad se produce en...

Gouda trufado

Ref: 161

El queso Gouda trufado es una de las especialidades más apreciadas dentro de los quesos holandeses. A las ...

Quesos Belgas

Val Dieu Grand cru

Ref: N04MD-194

Queso de pasta blanda, de forma cuadrara, producido con leche de vaca entera en la región belga de Aubel. ...

Hacer queso

Cuajo líquido

Ref: 211

Cuajo líquido natural procedente de cuajares de ternera y cordero . Podrá cuajar muchos litros de leche con...

Cuajo en polvo

Ref: 212

Cuajo en polvo natural procedente de cuajares de ternera y cordero . Le asegurará un correcto cuajado de ...

Cloruro cálcico

Ref: 213

El cloruro cálcico o cloruro de calcio es un compuesto químico, inorgánico, mineral utilizado para comple...

Molde de rejilla

Ref: 214

Molde de rejilla para hacer queso fresco . Su enrejillado permite un desuerado rápido y fácil sin necesidad...

Molde Mini Baby

Ref: 215

Molde para hacer quesos prensados . Su sistema de tapa le va a permitir realizar un ligero prensado sin nec...

Molde Redondeado

Ref: 216

Molde para hacer queso prensado. Tiene forma redondeada para producir quesos con esta forma, tipo queso de...

Hacer queso

Tela quesera

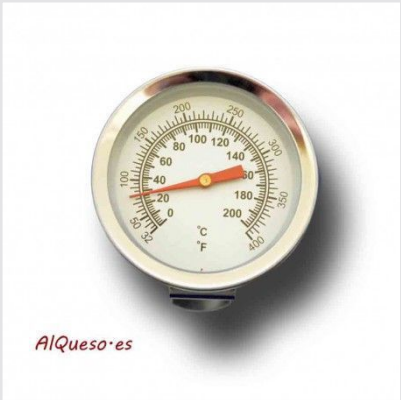
Ref: 217

Tela para hacer queso . Esta tela quesera de un tamaño de 50 x 50 cm le servirá para facilitar el deshuerad...

Fermentos lácticos

Ref: 218

Los fermentos lácticos son los encargados de potenciar el sabor del queso . Son especialmente útiles en que...



Termómetro de leche

Ref: 220

Termómetro para la leche que le servirá para controlar la temperatura de la misma durante la producción d...

Kit para hacer queso fresco

Ref: 221

Kit para hacer queso fresco en su casa . Este kit contiene todo lo necesario para que pueda hacer muchos ...