



"Somos
Maestros
queseros"

ÍNDICE

Presentación	3
Queso Manchego con D.O.P. Maese Miguel	7
Queso Puro de Oveja Rocinante	12
Queso Puro de Cabra Rocinante	18
Queso de Mezcla Rocinante	24
Presentaciones Especiales	32

Leyenda de iconos

Tipos de leche



OVEJA MANCHEGA



OVEJA



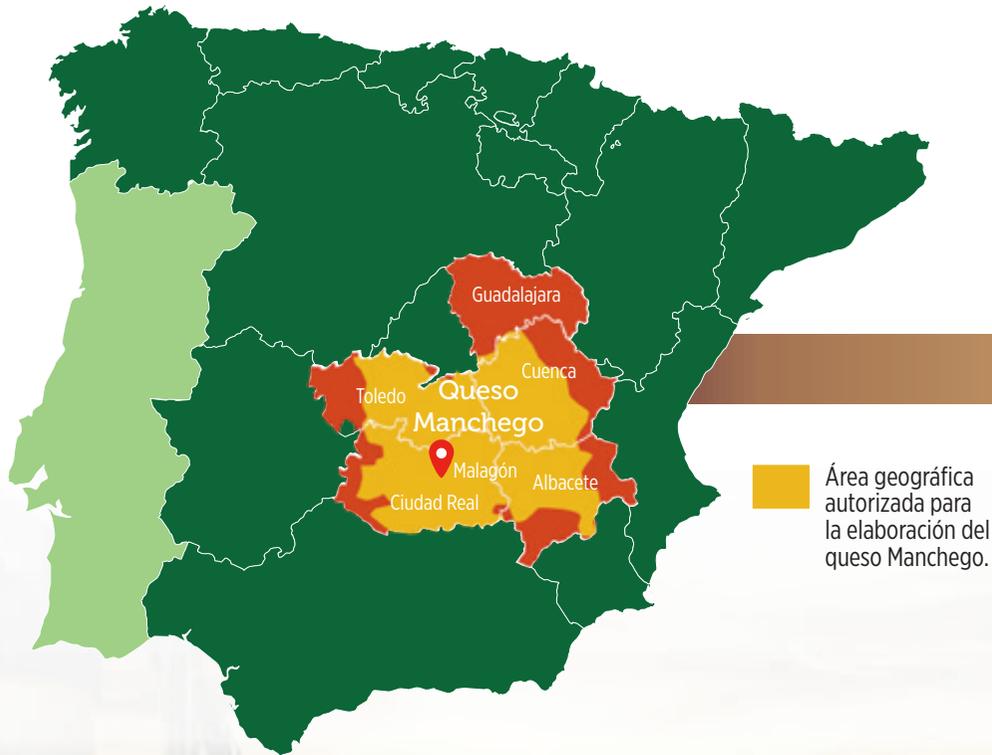
VACA



CABRA



MEZCLA



Área geográfica autorizada para la elaboración del queso Manchego.



Nuestra empresa

Con más de medio siglo de historia, ubicada en la mayor comarca natural de la península Ibérica, y uno de los líderes en la producción de queso en España, Quesos Rocinante, elabora entre otros, el auténtico e inconfundible Queso Manchego con Denominación de Origen Protegida (DOP) 'MAESE MIGUEL'.

Nuestros quesos

Dependiendo del tipo de leche, nuestro surtido comprende una amplia gama de quesos en diferentes maduraciones: de oveja, desde tierno a reserva, o con romero natural en su corteza; quesos puros de cabra, con romero o bañados en vino tinto, así como diferentes variedades de queso ibérico, el más popular en España, semicurado, curado y madurado en aceite de oliva virgen extra. Además, completamos nuestra oferta con diferentes presentaciones para catering y libre servicio.

Gracias a la más moderna tecnología, combinada con la tradición y saber hacer de nuestros profesionales, optimizamos el aprovisionamiento lácteo y procesos de elaboración. Cuidadosamente maduramos todos nuestros quesos en bodega natural y los sometemos, en todo momento, a estrictos controles de calidad con el objetivo de obtener un producto sobresaliente.





Quesos Rocinante a lo largo de su historia

Años 50

La familia Cuquerella Montagud, originaria de la mediterránea comarca de La Safor (Gandía), y con una ya remarcable tradición quesera, se traslada a La Mancha en búsqueda de la mejor materia prima para elaborar sus quesos: leche de oveja de raza manchega.

1965 a 1975

Gracias al desarrollo turístico que se produce en España durante esta década, el deseo de consumo de quesos de La Mancha aparece en toda Europa, originando una nueva demanda que impulsa a Quesos Rocinante a iniciar su internacionalización.

1993

Año decisivo para la expansión internacional de la empresa. Se crean y certifican unas nuevas y modernas instalaciones bajo las normas de calidad ISO9001 y de medioambiente ISO14001. Unos años más tarde, ya en un nivel superior, se actualizan estas normas a los más exigentes estándares internacionales: IFS y BRC.

Años 60

Recuperando la receta tradicional, comienzan a elaborar su famoso queso puro de oveja bajo la marca 'El Rocinante' que en pocos años estaría presente en los principales mercados del país.

1982

Con la finalidad de proteger y certificar la calidad diferenciada del Queso Manchego, se solicita la concesión de la más importante figura de protección que puede ostentar un producto alimenticio, la Denominación de Origen Protegida, cuyo reconocimiento, con carácter provisional, fue concedido por la Orden de 2 de julio de 1982 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. En este momento nace la marca 'MAESE MIGUEL'.

Actualidad

Tras más de 60 años de historia, mantenemos intacto el proceso tradicional de elaboración de quesos de pasta prensada, habiendo actualizado instalaciones y procesos productivos con la más moderna tecnología que nos asegura, en todo momento, el control de calidad desde la recogida de la leche en el campo, hasta la comercialización de nuestros quesos en más de 50 países de todo el mundo.



Quesos Rocinante en el mundo

Nuestra labor empresarial desde hace más de 30 años ha estado ligada a la exportación, adaptando y comercializando nuestros quesos en más de 50 países repartidos por los 5 continentes.



Adaptación del producto.



Personalización.



Gran variedad de formatos y presentaciones de libre servicio.



Soluciones logísticas.



Especializados en Gran Distribución y canal HORECA.

Certificaciones y Reconocimientos

Quesos Rocinante es una empresa galardonada en numerosas ocasiones en los certámenes más importantes, a nivel nacional e internacional, desde 1993.



CONTROL DIARIO DE GANADERIA Y PROVEEDORES, certificados por nuestro personal especializado en cada proceso.



QUESO MANCHEGO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en quesos elaborados con leche de Oveja de raza Manchega y certificados por el Consejo Regulador.



BRC GLOBAL STANDARDS, norma de calidad internacional aceptada en 130 países, que brinda protección al consumidor final, asegurando la calidad y los procesos de elaboración de los productos.



IFS INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS, que asegura y garantiza todos los procesos y servicios a lo largo de la cadena de suministro.



Queso Manchego Semicurado
"Maese Miguel"
Medalla de Oro
WORLD CHEESE AWARDS 2018





¿Que es un Queso Manchego?

El Queso Manchego con Denominación de Origen Protegida es el que se elabora utilizando exclusivamente leche de oveja de raza manchega, y en cuyo proceso de producción se han respetado escrupulosamente las normas establecidas por el Consejo Regulador.

Este organismo independiente es el encargado de velar por la autenticidad de todas y cada una de las piezas que se ponen en el mercado, sometiendo a los elaboradores a exhaustivos controles cualitativos tanto de la leche como de los procesos llevados a cabo para obtener el producto final. De esta manera se ofrece una garantía total de todos los quesos que ponen a disposición del consumidor bajo la Denominación de Origen Protegida 'QUESO MANCHEGO'.



Queso Manchego D.O.P. Maese Miguel



OVEJA MANCHEGA

Semicurado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja de raza manchega y con un periodo de maduración mínimo de 90 días.

Principales características y consejos de degustación:

Aromas lácteos propios de la leche de oveja, frescura y limpieza destacan también en su fase olfativa. Su sabor es muy característico y equilibrado, con un leve toque ácido muy agradable y tonos dulces al final.

Es un queso ideal para un aperitivo y acompaña perfectamente a frutos secos, higos, mermeladas y jamón. Se aconseja acompañar de vinos amables, frescos y aromáticos. Tempranillo o rosados afrutados. También de cervezas ligeras tipo Lager.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Barra 3 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



OVEJA MANCHEGA

Curado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja de raza manchega y con un periodo de maduración mínimo de 180 días.

Principales características y consejos de degustación:

De aspecto algo más dorado que el semicurado, encontramos aromas complejos y evolucionados, tendiendo a notas tostadas y levemente dulces. De intenso y agradable sabor, la pasta se deshace en boca desarrollando un ligero dulzor y toques de caramelo. Persiste el detalle a frutos secos tostados.

Perfecto para un picoteo o aperitivo que puede ir acompañado de diferentes tipos de pan (cereales, centeno, moreno) y de vinos con más cuerpo y personalidad, así como vinos blancos suaves y afrutados que contrastarán con el intenso sabor del queso.



Rueda 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



OVEJA MANCHEGA

Reserva y Gran Reserva

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja de raza manchega y con un periodo de maduración mínimo de 9 meses, para el queso Reserva, y más de 1 año para la variedad 'GRAN RESERVA' que representa nuestro queso de mayor maduración.

Principales características y consejos de degustación:

Debido a su largo proceso de maduración en bodega natural, nos encontramos con una pasta ligeramente quebradiza y mantecosa, aromas profundos y complejos que recuerdan a nuez y caramelo. Puede ser un poco oleaginoso en la superficie y fundente al paladar, su sabor es potente, ligeramente picante y con tonos tostados muy agradables. Con cada bocado se puede saborear la historia, la cultura y la gastronomía manchega que aparece reflejada en la famosa obra literaria que inmortalizó a Don Miguel de Cervantes 'Don Quijote de la Mancha'.

Su aplicación a cualquier receta o salsa, añadirá dulzor al plato y su uso rayado en pasta y pizzas es totalmente aconsejable para potenciar su sabor. Se puede degustar también acompañado o marinado con aceite de oliva aromático y fuerte (Picual o Cornicabra). En el apartado de las bebidas, recomendamos saborearlo con un tinto robusto y cervezas con cuerpo y densidad.



Rueda 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Rueda 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"

¿Como identificar un auténtico Queso Manchego?

Etiqueta comercial

En ella debe aparecer claramente escrita la frase 'QUESO MANCHEGO' y, en su listado de ingredientes, especificar que la leche utilizada en la elaboración del producto es de oveja de raza manchega.

Placa de Caseína

En la base del queso debe aparecer la placa de caseína donde se podrá leer la palabra "ESPAÑA - MANCHEGO" y un número de serie con el que se puede realizar la trazabilidad del producto. Existen dos formatos diferente de placa de caseína dependiendo del tamaño del queso.

Contra etiqueta del Consejo Regulador

Que debe ir adherida en un lugar bien visible en la etiqueta comercial.

Resumen de formatos y maduraciones disponibles:

	Rueda 3 Kg.	Barra 3 Kg.	Rueda Mitad 1,5 Kg.	Rueda Mini 1 Kg.	Rueda Baby 500 g.	Cuñas Peso Fijo.
Semicurado	✓	✓*	✓	✓	✓	✓
Curado	✓	✗	✓	✓*	✗	✓
Reserva	✓	✗	✓	✗	✗	✓
Gran Reserva	✓*	✗	✓*	✗	✗	✓*

(*) Formato disponible bajo previsión.

Los países mediterráneos son los principales productores de queso de oveja, dado que esta especie de rumiante necesita menos pasto que las vacas y por ello su desarrollo es más típico en zonas secas y España cuenta con una larga tradición y consumo de quesos de oveja.

El queso de oveja es un alimento muy saludable e ideal para toda la familia.



Queso Puro de Oveja **Rocinante**



OVEJA

Tierno

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja y con un periodo de maduración mínimo de 15 días.

Principales características y consejos de degustación:

Con característico aroma a leche de oveja. Para servir en tablas de quesos con frutas deshidratadas, membrillo o mermeladas. También está delicioso con miel. Se aconseja acompañarlo de vinos jóvenes o sidra natural bien fría.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Barra 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



OVEJA

Semicurado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja y con un periodo de maduración mínimo de 60 días.

Principales características y consejos de degustación:

De textura rica y fundente en boca, libera su sabor aromático y ligeramente ácido, para terminar con un agradable gusto a frutos secos. Perfecto para tapear y gratinar con carnes a la brasa. Se aconseja maridar con un vino tinto joven o un blanco refrescante.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Rueda 3 kg.



OVEJA

Curado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja y con un periodo de maduración mínimo de 150 días.

Principales características y consejos de degustación:

Se trata de un queso más robusto, con sabor a frutos secos, dulzor reseñable e intenso gusto final. Este queso de aperitivo es ideal combinado con un vino tinto intenso y con frutos secos, membrillo, gelatina, paté o con peras y manzanas frescas.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Rueda 3 kg.



OVEJA

Oveja al romero

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja y con un periodo de maduración mínimo de 150 días. Tratamiento de romero silvestre en corteza.

Principales características y consejos de degustación:

Se trata de una especialidad de queso de oveja muy extendida en la península ibérica y muestra una combinación perfecta entre el sabor y cremosidad de la leche de oveja y el aroma inconfundible del romero. Su combinación con vinos tintos de la variedad 'tempranillo' y blancos con crianza, es perfecta.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Queso Puro de Oveja Rocinante



Resumen de formatos y maduraciones disponibles:

	Rueda 3 Kg.	Barra 3 Kg.	Rueda Mitad 1,5 Kg.	Rueda Mini 1 Kg.	Rueda Baby 500 g.	Cuñas Peso Fijo.
Tierno	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Semicurado	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Curado	✓	✗	✓	✓*	✗	✓
Al romero	✓	✗	✓	✓*	✗	✓

(*) Formato disponible bajo previsión.

El queso de cabra fue el primer queso conocido, y ya los pastores nómadas de la prehistoria vivían entorno a los rebaños de tan adorado animal. Los primeros quesos de cabra datan de 7.000 años antes de Cristo y a lo largo de la civilización greco romana el animal se adaptó a los paisajes áridos de la cuenca mediterránea.

En la actualidad existen numerosas variedades de quesos elaborados a partir de esta leche y presentan unas características comunes tales como un alto contenido en nutrientes y probióticos, siendo más fácil de digerir debido a su menor contenido en lactosa, caseína y partículas grasas. Además, es el queso con menor contenido de colesterol de los que podemos consumir.



Queso Puro de Cabra **Rocinante**



CABRA

Tierno

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de cabra y con un periodo de maduración mínimo de 7 días.

Principales características y consejos de degustación:

De corteza natural y pasta blanca, brillante, húmeda y mantecosa. Su sabor es fresco y cremoso, con agradables toques ácidos. Perfecto para acompañamiento de tomates maduros y un vino blanco afrutado.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Barra 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"





CABRA

Semicurado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de cabra y con un periodo de maduración mínimo de 30 días.

Principales características y consejos de degustación:

Gracias a su maduración en bodega natural, su pasta es más compacta y su sabor revela interesantes toques a naturaleza y hongos frescos. Perfecto para añadirlo a ensaladas y freír en tempura.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"





CABRA

Cabra al romero

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de cabra y con un periodo de maduración mínimo de 30 días. Corteza tratada con romero silvestre.

Principales características y consejos de degustación:

Tiene una textura ligeramente ácida y sabor aromático, impregnado de la esencia de la hierba silvestre que cubre su corteza. Se aconseja combinar con mermeladas, por ejemplo de grosella, y servido con vinos ligeros y afrutados.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



CABRA

Cabra al vino

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado exclusivamente a partir de leche de cabra y con un periodo de maduración mínimo de 30 días. Corteza tratada con vino tinto.

Principales características y consejos de degustación:

Tiene una textura ligeramente ácida y sabor aromático, con toques de almendra por la rica leche y gusto a vino tinto o a fruta madurada. Perfecto para degustar en ensaladas y servido con un vino joven, blanco o rosado.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Resumen de formatos y maduraciones disponibles:

	Rueda 3 Kg.	Barra 3 Kg.	Rueda Mitad 1,5 Kg.	Rueda Mini 1 Kg.	Rueda Baby 500 g.	Cuñas Peso Fijo.
Tierno	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Semicurado	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Al romero	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Al vino	✓	✗	✓	✓*	✓	✓

(*) Formato disponible bajo previsión.

Dentro de los quesos de “mezcla”, elaborados con la participación de dos o más tipos de leches, cabe destacar los denominados “IBERICOS” que responden a una normativa nacional que trata de proteger la receta original por su diferenciada calidad.

En su elaboración es imprescindible cumplir la siguiente especificación: contenido máximo de leche de vaca 50%, mínimo de leche de cabra 15% y un mínimo de leche de oveja de 15%. La mezcla de leches reúne lo mejor de cada una: la cremosidad y el dulzor de la leche de vaca, el sabor dulce a frutos secos de la oveja y las notas herbáceas de la cabra.



Quesos de Mezcla Rocinante



MEZCLA

Ibérico Tierno

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, y con una maduración mínima de 15 días.

Principales características y consejos de degustación:

Sabor poco evolucionado donde destacan los matices y aromas lácticos, poco persistentes.
Textura firme y elástica.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Barra 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



MEZCLA

Ibérico Semicurado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, y con una maduración mínima de 45 días.

Principales características y consejos de degustación:

Sabor equilibrado, destacando una agradable acidez, con toques dulces y un regusto afrutado y floral. Aroma láctico, levemente persistente. Textura firme. Perfecta combinación con vinos tintos jóvenes, frescos y aromáticos. Tempranillo de cosecha o rosado afrutado. Cervezas ligeras tipo lager.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



MEZCLA



Rueda 3 kg.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"

Ibérico Curado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, y con una maduración mínima de 90 días.

Principales características y consejos de degustación:

Pasta de color marfil oscuro, tirando a tonos dorados. Su aroma recuerda a frutos secos y a café y en boca representa un sabor con personalidad, persistente y ligeramente picante. Textura firme, mantecosa y fundente en el paladar. Un buen maridaje para este queso Iberico curado serían vinos tintos con cuerpo, de crianza a reserva. Cabernet Sauvignon o Mencía. Acompañar de frutos secos y pasas.



MEZCLA

Ibérico madurado en aceite de Oliva Virgen Extra

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, y madurado en aceite de oliva virgen extra por un periodo no inferior a 180 días.

Principales características y consejos de degustación:

El Aceite de Oliva Virgen Extra, o también denominado 'oro líquido', es un componente fundamental de la dieta mediterránea. Tiene un alto contenido de antioxidantes, muy útiles para prevenir el envejecimiento de las células, por lo que su consumo está especialmente recomendado y, además, es muy rico en grasas monoinsaturadas con efecto beneficioso sobre el colesterol, siendo un protector cardiovascular natural.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"





MEZCLA

Semicurado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, y con una maduración mínima de 45 días.

Principales características y consejos de degustación:

Su pasta es de color blanco-beige, con ojos de buen tamaño y repartidos regularmente. Aromas lácticos que recuerda al sabor de la mantequilla fresca recién elaborada, ligeramente ácido y en su conjunto equilibrado. Textura elástica. Puede ir acompañado de vinos afrutados y cervezas ligeras.



Rueda 3 kg.



Rueda Mini 1 kg.



Rueda Baby 500 gr.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Rueda 3 kg.



MEZCLA

Curado

Queso de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, y con una maduración mínima de 90 días.

Principales características y consejos de degustación:

De color beige-tostado, presenta ojos de buen tamaño y bien repartidos. Mantiene aromas lácticos, a los que se suman otros más evolucionados de carácter frutal. Su sabor es equilibrado con notas amargas, típicas de la leche de vaca. Textura elástica que comienza a ser mantecosa. Vinos con poca barrica y cervezas con cuerpo son perfectos para acompañar a este tipo de queso.



Mitad Rueda 1,5 kg.



Cuña 200 gr.



Cuña 200 gr.
cortado en tapas
"Listo para consumir"



Resumen de formatos y maduraciones disponibles:

Quesos Ibéricos

	Rueda 3 Kg.	Barra 3 Kg.	Rueda Mitad 1,5 Kg.	Rueda Mini 1 Kg.	Rueda Baby 500 g.	Cuñas Peso Fijo.
Tierno	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Semicurado	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Curado	✓	✗	✓	✓*	✗	✓
En aceite	✓	✗	✓	✓	✓	✓

Quesos Tres Leches

	Rueda 3 Kg.	Barra 3 Kg.	Rueda Mitad 1,5 Kg.	Rueda Mini 1 Kg.	Rueda Baby 500 g.	Cuñas Peso Fijo.
Semicurado	✓*	✗	✓	✓*	✓	✓
Curado	✓	✗	✓	✗	✗	✓

(*) Formato disponible bajo previsión.

Presentaciones Especiales



Con el objetivo de adaptar nuestra oferta a las tendencias de consumo actuales, Quesos Rocinante pone en el mercado diferentes presentaciones de queso 'pre-cortado' y listo para consumir:

Queso pre-cortado

Oveja, Cabra o Mezcla de tres leches

Perfecto para la elaboración de 'tapas', entremeses y aperitivos.



Presentación en blíster y atmósfera modificada de 1,5 Kg. aprox.

Queso en lonchas

Oveja, Cabra o Mezcla de tres leches

Ideal para fundir y para la elaboración de 'rulos de queso' con cualquier acompañamiento en su interior, así como un genial complemento en sándwiches y bocadillos.



Presentación en blíster y atmósfera modificada de 250 g. aprox.

Queso en dados

Oveja, Cabra o Mezcla de tres leches

Presentación perfecta para la incorporación de nuestros quesos en ensaladas y comidas preparadas.



Presentación en blíster y atmósfera modificada de 1 Kg. aprox.

¡Una solución perfecta dirigida especialmente al profesional!

Otras presentaciones especiales para la Gran Distribución:

Tapas de quesos surtidos listos para su consumo.

Abrir y comer



Pack 100 g.



Pack 300 g.





I. Quesera Cuquerella S.L.

Ctra. Toledo s/n. 13420, Malagón (Ciudad Real), España

Tel.: +34 926 266 410 Fax: +34 926 266 413

e-mail: rocinante@rocinante.es • www.rocinante.es