

LA



LA ANTIGUA
QUESERTA
DE FUENTESAÚCO

ANTI-

GUA

CAMPO-ESTRELLA

SEMI-CURADO



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, siguiendo los métodos artesanos y tradicionales, aportando además los máximos cuidados para obtener una textura, aromas y sabores peculiares. Su corteza es dura, de color pardo, con el dibujo de la pleita bien marcado y definido. Corteza natural, bañada con aceite de oliva durante su maduración. La pasta es firme y compacta, de color blanco, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte. Su textura es muy mantecosa y muy suave. El aroma corresponde a leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de acidez.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	2 - 3,5 Meses Months	3,200 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código Producto: C00



CU-RADO



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en condiciones ambientales óptimas entre 3,5 - 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Presenta una corteza natural, bañada con aceite de oliva durante los meses de maduración, lo que le aporta al queso un toque especial para los paladares más selectos. Cincho de esparto marcado en su corteza natural. Pasta de color amarillento, prensada y firme, con ojos de tamaño pequeño-mediano repartidos por todo el corte. Posee unos aromas y olores agradables, con pequeños toques de nuez.

Todo esto, unido al mimo con el que lo tratamos, han hecho al queso CAMPOESTRELLA CURADO ganador de la Medalla de Bronce en el concurso World Cheese Awards 2010.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3,100 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C01



CAMPO-ESTRELLA

VIEJO



Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado en condiciones de humedad y temperatura controlada, durante al menos 7 meses, tiempo en el que el queso evoluciona de manera natural, consiguiendo unos sabores y aromas casi olvidados.

Su corteza natural es dura, de color pardo oscurecido, originado por el crecimiento del moho natural durante toda la fase de maduración. Cincho de esparto marcado y definido en su corteza natural. La pasta, de color marfil, es firme y compacta, presentando ojos de tamaño pequeño-mediano repartidos por todo el corte. Su textura es muy soluble. Presenta sabores y aromas intensos con personalidad, característicos de la leche cruda de oveja.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	7 - 9 Meses Months	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C02



GRAN (ANEJO)



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores.

Presenta una corteza dura, de color pardo. Cincho de esparto marcado en su corteza natural. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos por todo el corte. El color es marfil amarillento. Su pasta es dura, característica de estos tipos de quesos madurados. Posee unos aromas delicados, a heno y hierbas naturales, realzando así el conjunto de olores. Retrogusto persistente y marcado por una muy buena suavidad con un agradable regusto picante que resulta muy versátil en la cocina.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C03



CAMPO-ESTRELLA

TIERNO



Queso elaborado de forma tradicional con leche pasteurizada de oveja siguiendo los métodos artesanales de ayer; se trata de un queso tierno que aporta al paladar unos sabores frescos, suaves y agradables que harán recordar a los rebaños pastando en los campos de la comarca. El queso posee una corteza natural blanca, presentando ojos de tamaño medio en el interior repartidos por todo el corte. Cincho de esparto marcado en su corteza natural. Debido al sabor y a la textura del queso, al CAMPOESTRELLA TIERNO se le ha otorgado el premio Medalla de Plata en el concurso World Cheese Awards 2009.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Pasteurizada Pasteurized	7 - 35 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C10



TIERNO BIFIDUS



Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de oveja. Durante su elaboración, se han adicionado a la leche Bifidobacterias, conocidas por sus innumerables beneficios para la salud, entre otros, su importante labor durante la digestión. Posee una corteza con cincho bien marcado y definido; dura y de color verde gracias a la pigmentación de clorofila. La pasta es firme, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte. Su color es blanco.

Presenta una textura mantecosa y muy soluble al paladar haciendo que resulte adecuado para todos los gustos. Los aromas presentan una intensidad media, con ligera acidez.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Pasteurizada Pasteurized	7 - 35 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C11



CAMPO-ESTRELLA

AL ROMERO



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, con romero natural en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado a esta hierba aromática.

Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presenta envasado al vacío, para que el aroma y el sabor del romero penetren más intensamente en el queso, confiriéndole una personalidad única.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C04



AL ACEITE DE OLIVA



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos por todo el corte. El color es marfil amarillento. Su pasta es dura, característica de estos tipos de quesos madurados. Posee unos aromas delicados, a heno y hierbas naturales, realzando así el conjunto de olores. Retrogusto persistente y marcado por una muy buena suavidad con un agradable regusto picante propio del aceite de oliva.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	1,800 Kg 0,560 Kg	Ø 22 Cm Ø 15 Cm	2 Uds./Units 9 Uds./Units	32 Cajas Cases

Código producto: C60T2

Código producto: C60T1



CAMPO-ESTRELLA

AL ACEITE DE OLIVA



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos por todo el corte. El color es marfil amarillento. Su pasta es dura, característica de estos tipos de quesos madurados. Posee unos aromas delicados, a heno y hierbas naturales, realzando así el conjunto de olores. Retrogusto persistente y marcado por una muy buena suavidad con un agradable regusto picante propio del aceite de oliva.

CUÑAS 1/8

Peso neto aprox: 2,800 Kgs.

Embalajes: Cajas de 2 piezas

Codigo producto: C61T1



AL ACEITE DE OLIVA MINI



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos por todo el corte. El color es marfil amarillento. Su pasta es dura, característica de estos tipos de quesos madurados. Posee unos aromas delicados, a heno y hierbas naturales, realzando así el conjunto de olores. Retrogusto persistente y marcado por una muy buena suavidad con un agradable regusto picante propio del aceite de oliva.

MINI EN CUÑAS 1/4

Peso neto aprox: 1,000 Kg.

Embalajes: Cajas de 4 piezas

Codigo producto: C62T2



CAMPO-ESTRELLA

DADOS AL ACEITE DE OLIVA



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. GRAN CAMPOESTRELLA AL ACEITE DE OLIVA.

TARRO DE CRISTAL

Peso aprox: 225 grs.

Codigo producto: C60V1



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. GRAN CAMPOESTRELLA AL ACEITE DE OLIVA.

CANTARERA CON 2 TARROS DE CRISTAL

Peso aprox: 225 grs. c/u

Codigo producto: C60M5



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. GRAN CAMPOESTRELLA AL ACEITE DE OLIVA.

ESPECIERA CON 2 TARROS DE CRISTAL

Peso aprox: 225 grs. c/u

Codigo producto: C60M4

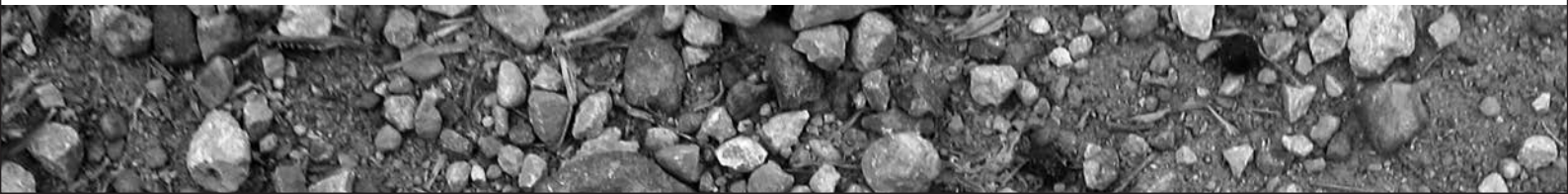


Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. GRAN CAMPOESTRELLA AL ACEITE DE OLIVA.

SAQUITO DE ESPARTO CON 2 TARROS DE CRISTAL

Peso aprox: 225 grs. c/u

Codigo producto: C60E1



CAMPO-ESTRELLA

MINI



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja.

Presenta una corteza natural, bañada en aceite de oliva durante los meses de maduración, lo que le aporta al queso un toque especial para los paladares más selectos. Cincho de esparto marcado en su corteza natural. Su pasta es color marfil amarillento. Prensada y firme, con ojos de tamaño pequeño-mediano repartidos uniformemente por todo el corte. Posee unos aromas y olores agradables, con pequeños toques de nuez.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	4 - 6 Meses Months	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C09



MINI TABLA REDONDA



Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja.

Presenta una corteza natural, bañada en aceite de oliva durante los meses de maduración, lo que le aporta al queso un toque especial para los paladares más selectos. Cincho de esparto marcado en su corteza natural. Su pasta es color marfil amarillento. Prensada y firme, con ojos de tamaño pequeño-mediano repartidos uniformemente por todo el corte. Posee unos aromas y olores agradables, con pequeños toques de nuez.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	4 - 6 Meses Months	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: C09M6



CAMPO- ESTRELLA

FRESQUERAS



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. GRAN CAMPOESTRELLA.

Peso aprox: 2,800 Kgs.
Codigo producto: C03M1



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. CAMPOESTRELLA VIEJO.

Peso aprox: 2,900 Kgs.
Codigo producto: C02M1



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. CAMPOESTRELLA MINI.

Peso aprox: 1,000 Kg.
Codigo producto: C09M1



CAMPO-ESTRELLA

MINI PANERA



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.

Peso aprox: 1,000 kilos

Medidas: diametro 13,5 cms x altura 9 cms.

Código producto: C09M2



MINI ESPECIERA



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.

Peso aprox: 1,000 kilos

Medidas: diametro 13,5 cms x altura 9 cms.

Código producto: C09M3



CAMPO-ESTRELLA

GRAN ESPARTO



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva. GRAN CAMPOESTRELLA.

Peso aprox: 2,800 Kgs.
Código producto: C03E2



MINI ESPARTO



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA seleccionada de la comarca de Fuentesauco. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.
Peso aprox: 1,000 kilos
Medidas: diametro 13,5 cms x altura 9 cms.
Código producto: C09E2



CAPRICHOS DE LA PASTORA



Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA, CUAJO DE CARDO Y SAL. En su aspecto externo presenta una forma cilíndrica con la corteza lisa y delgada, cubierta en sus lados por un paño. Corteza completamente comestible. En el interior presenta una pasta con una cremosidad muy alta, untuosa, de color marfil. Su olor es muy característico, penetrante pero nunca desagradable. Su sabor es muy suave pero con personalidad. Tiene pequeños toques amargos y grasos en el retrogusto, muy agradables. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración, lo que permite al queso una evolución natural. PRODUCCIÓN LIMITADA. Debido al sabor y a la textura del queso, a la TORTA CAPRICHOS DE LA PASTORA se le ha otorgado el premio Medalla de Plata en el concurso World Cheese Awards 2010.

TORTA MINI.

Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA, CUAJO DE CARDO Y SAL. Producción limitada. Envasado al vacío en bolsa de maduración. Curación a partir de 2 meses. Peso aprox: 0,550 kilos. Medidas: diámetro 10,5 cms x altura 5,5 cms. Embalajes: cajas de 8 piezas. Código producto: T70

TORTA 1 KG aprox.

Curación a partir de 2 meses. Peso aprox: 1,000 kilos. Medidas: diámetro 14 cms x altura 6,5 cms. Embalajes: cajas de 4 piezas. Código producto: T71

TORTA MINI CAPRICHOS DE LA PASTORA, EN CESTITA DE MADERA.

Peso aprox: 0,550 kilos. Medidas: diámetro 14 cms x altura 6,5 cms. Embalajes: cajas de 6 piezas. Código producto: T70M8



VELLÓN DE FUENTESAÚCO

AÑEJO



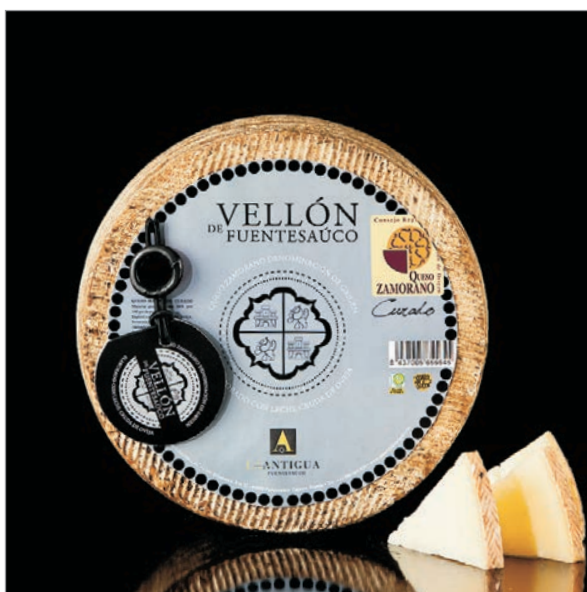
VELLÓN DE FUENTESAÚCO AÑEJO DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO, fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras y autóctonas de la provincia, de reconocida aptitud látea, con niveles de calidad muy notables. Corteza natural color marrón, y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos uniformemente por todo el corte. Presenta un color marfil amarillento mate. Tiene unos aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados, persistentes al paladar y muy intensos. Se pueden apreciar características olfato gustativas que recuerdan aromas florales (miel, rosa, violeta...) afrutados (avellana, nuez, castaña, naranja), etc.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	2.800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: V33



CURADO



VELLÓN DE FUENTESAÚCO CURADO DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO, fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras y autóctonas de la provincia, de reconocida aptitud látea, con niveles de calidad muy notables. Corteza natural color marfil, y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es muy mantecosa, de color blanco marfil, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos uniformemente por todo el corte. Tiene unos aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados y persistentes al paladar. Se pueden apreciar características olfato gustativas en las cuales nos pueden aparecer sabores lácticos (leche fresca, cuajada, mantequilla...), vegetales (hierba cortada, heno...), etc. debido al sistema tradicional de pastoreo.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3.100 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: V31



...sanal, que ha sido elaborado, con ese cuidado y mimo de antaño...
...siempre, se han producido los más famosos quesos regionales...
...requisitos medios para conseguir la mayor uniformidad en el p...

VELLÓN DE FUENTESAÚCO

MINI



VELLÓN DE FUENTESAÚCO AÑEJO DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO, fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras y autóctonas de la provincia, de reconocida aptitud látea, con niveles de calidad muy notables. Corteza natural color marrón, y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos uniformemente por todo el corte. Presenta un color marfil amarillento mate. Tiene unos aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados, persistentes al paladar y muy intensos. Se pueden apreciar características olfato gustativas que recuerdan aromas florales (miel, rosa, violeta...) afrutados (avellana, nuez, castaña, naranja), etc.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	4 - 6 Meses Months	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds. Units	60 Cajas Cases

Código producto: V39



MINI TABLA REDONDA



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.

Peso aprox: 1,000 kilos

Medidas: diametro 13,5 cms x altura 9 cms.

Embalajes: cajas de 6 piezas.

Código producto: V39M6



Sanal, que ha sido elaborado, con ese cuidado y mimo de antaño
de siempre, se han producido los más famosos quesos regionales
requisitos medios para conseguir la mayor uniformidad en el p

VELLÓN DE FUENTESAÚCO

AÑEJO MINI



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.

Peso aprox: 1,000 kilos

Código producto: V39E2



CURADO



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 3,5 y 7 meses.

Peso aprox: 3,000 kilos

Código producto: V33E2



Sanal, que ha sido elaborado, con ese cuidado y mimo de antaño
de siempre, se han producido los más famosos quesos regionales
requisitos medios para conseguir la mayor uniformidad en el p

VELLÓN DE FUENTESAÚCO

AÑEJO FRESQUERA



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación a partir de 12 meses.

Peso aprox: 2,800 kilos

Código producto: V33M1



CURADO FRESQUERA



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 3,5 y 7 meses.

Peso aprox: 3,000 kilos

Código producto: V31M1



Sanal, que ha sido elaborado, con ese cuidado y mimo de antaño
de siempre, se han producido los más famosos quesos regionales
requisitos medios para conseguir la mayor uniformidad en el p

VELLÓN DE FUENTESAÚCO

MINI FRESQUERA



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.

Peso aprox: 1,000 kilos

Código producto: V39M1



MINI PANERA



Queso ZAMORANO DENOMINACION DE ORIGEN, fabricado al modo artesano con leche cruda de oveja churra y castellana de la provincia. Cincho de esparto marcado en su corteza natural, bañada durante su maduración con aceite de oliva.

Curación entre 4 y 6 meses.

Peso aprox: 1,000 kilos

Código producto: V39M2



Sanal, que ha sido elaborado, con ese cuidado y mimo de antaño
de siempre, se han producido los más famosos quesos regionales
requisitos medios para conseguir la mayor uniformidad en el p



LA QUESERÍA **ANTIGUA**
DEFUENTESAÚCO



Ctra. Salamanca, km, 32
49400 - Fuentesauco. Zamora. España
T.+34 980 600 509
F.+34 980 601 159

www.queserialaantigua.com