



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



2019 - 2020



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

En Iberconseil queremos ser la unión entre aquellos que elaboran el queso con los cinco sentidos y tú, que acercas al consumidor final este extraordinario producto.

Este es el objetivo de nuestro nuevo catálogo, donde encontrarás los mejores quesos europeos, **especialidades únicas**: desde los quesos con mayor tradición, artesanales y con **DOP**, - *fieles a una forma de hacer transmitida durante generaciones* -, hasta las variedades más actuales e innovadoras, que exploran originales territorios de sabor: con frutos secos, todo tipo de especias, alcoholes, etc.

También encontrarás nuestra selección de productos **Bio** de origen totalmente garantizado, y, cómo no, los **básicos**: quesos de calidad en presentaciones que facilitan la utilización del queso en el día a día, tanto en casa como en el mundo de la restauración.

Ordenados por país y por orden alfabético, Iberconseil te presenta su nueva gama para que siempre encuentres todo aquello que necesitas.

2019 - 2020





iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

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



Fermier



Bio



DOP: producto con Denominación de Origen Protegida.



IGP: producto con Indicación Geográfica Protegida.

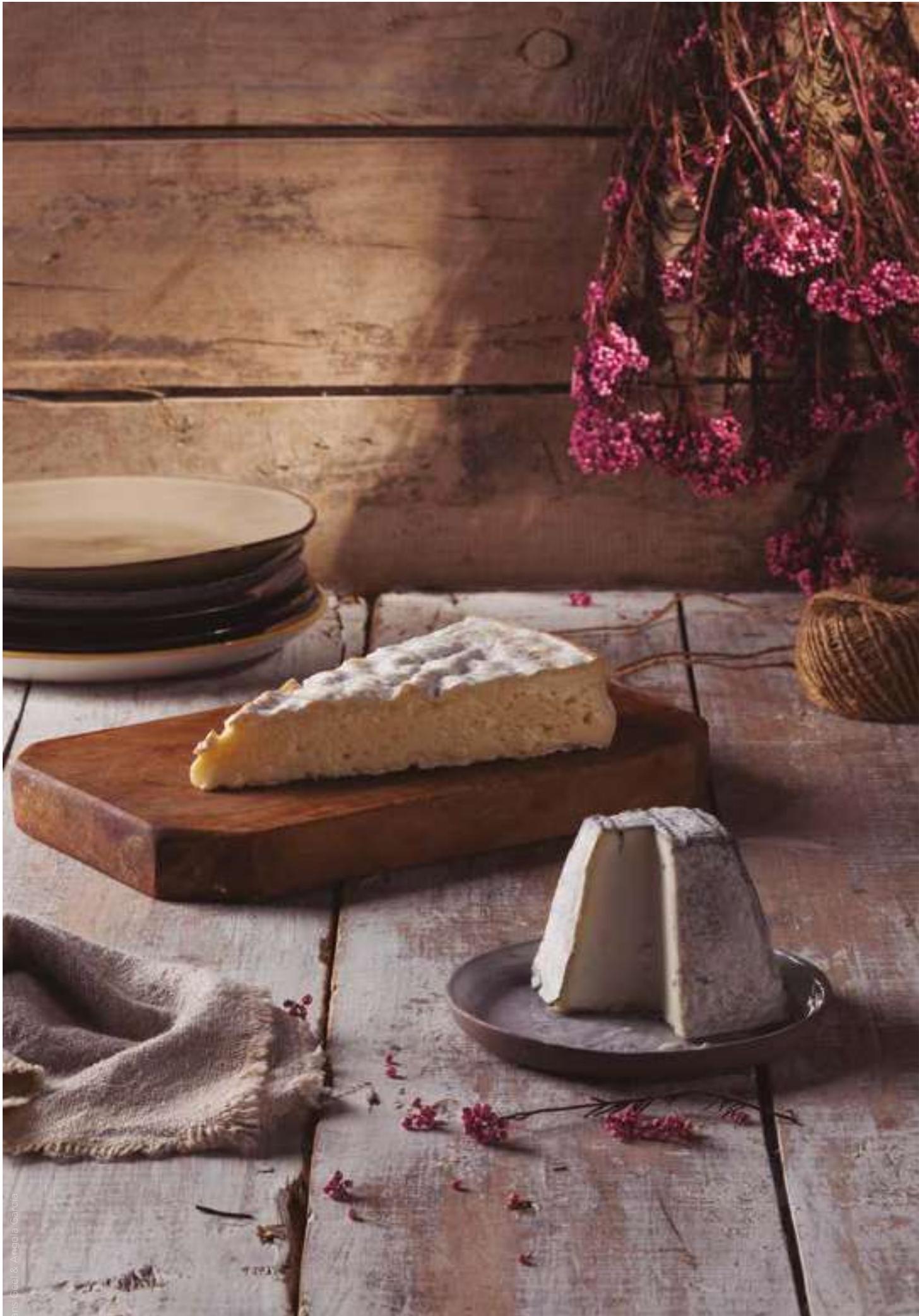
“ Í N D I C E ”

FRANCIA	4
ALEMANIA	50
ITALIA	58
GRECIA	80
INGLATERRA	86
IRLANDA	94
BÉLGICA	100
HOLANDA	108
DINAMARCA	122
SUIZA	130
OTROS PAÍSES	138
SELECCIÓN BIO	144
HERRAMIENTAS DE CORTE	150
ÚLTIMAS NOVEDADES	156



F R A N C I A







**Abundance Fermier
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4654	8 Kg aprox.	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Producción muy reducida (unos 10 quesos al día). La cuajada se sigue calentando en ollas de cobre y se moldea a mano. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón.



**Abundance Fruitier
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3750	8 Kg aprox.	1
3749	2 Kg aprox.	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48	

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.



**Abundance Porción
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4579	200 gr	6
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48	

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.



Azul Bleu d'Auvergne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
10	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	TRADILAIT	
% MG/ES	> 50	

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



Azul Fourme d'Ambert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
12	2,1 Kg aprox.	2
MARCA	TRADILAIT	
% MG/ES	> 50	

Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta blanca y con corteza de vaca. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



**Azul Fourme d'Ambert
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3495	2 Kg aprox.	2
MARCA	LES CAVES D'ORDANCHE	
% MG/ES	55,7	

Queso azul DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta blanca y con corteza mohosa. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



**Beaufort Leche Cruda
Rueda 1/12 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3751	40 Kg aprox.	1
3752	3,3 Kg aprox.	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color amarillo amarronado envuelve una pasta homogénea sin apenas agujeros, pero con finas estrías. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte,



**Beaufort Porción
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4580	200 gr	8
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color amarillo amarronado envuelve una pasta homogénea sin apenas agujeros, pero con finas estrías. Consistencia firme y suave.



**Beaumont Leche Cruda
1/8 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4839	5 Kg aprox.	1
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 52,7	

Este queso se fabricó por primera vez en 1881 en Beaumont, cerca de Ginebra, Suiza. Es de leche cruda y de pasta semidura, sin cocer ni prensar. Su textura es elástica y tiene una corteza amarilla rosada y lavada.



Beaumont Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4581	200 gr	8
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 52,7	

Este queso se fabricó por primera vez en 1881 en Beaumont, cerca de Ginebra, Suiza. Es de leche cruda y de pasta semidura, sin cocer ni prensar. Su textura es elástica y tiene una corteza amarillo rosada y lavada.

NUEVO



Boursault

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3781	180 gr	6
MARCA	BOURSAULT	
% MG/ES	76%	

Queso procedente de Normandía y de Île-de France. Su corteza es clara, algo rosada y vellosa. La pasta es muy cremosa y suavemente aromática. Su sabor evoca ligeramente a nueces y no resulta empalagoso a pesar de la nata que contiene.



Brie de Meaux Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4642	3 Kg aprox.	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45	

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.

NUEVO



Brie Fermier con Mostaza de Meaux Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4672	3 Kg aprox.	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45	

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 IGP. Combina los dos productos más emblemáticos de la ciudad de Meaux.

NUEVO



Brie Fermier con Pimienta Timut Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4674	3 Kg aprox.	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45	

Es una especialidad fermier. La exquisidad del Brie de Meaux, mezclado con la sorprendente pimienta Timut. Un sabor rústico, picante y exótico. Degustarlo a temperatura y con un pan artesano.



Brie Fermier con Trufa Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4441	3 Kg aprox.	1
MARCA	ROTHSCHILD	
% MG/ES	45	

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.

NUEVO



Brie de Meaux Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2946	2,8 Kg aprox.	1
2947	700 gr aprox.	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45	

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 una ma-



Brie con Mostaza de Meaux

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2898	1,5 Kg aprox.	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

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 de Francia.



Brie con Trufas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2943	1,5 Kg aprox.	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

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 mostaza de Meaux.





Brie al Gran Marnier

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2900	1,5 Kg aprox.	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

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.



Brie de Nangis Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2944	1 Kg	2
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45	

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 de Meaux Leche Cruda Rueda, 1/4 Rueda y Punta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4059	3 Kg aprox.	1
4060	750 gr aprox.	2
4061	170 gr	8
MARCA	DONGE	
% MG/ES	45	

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.



Brie de Meaux Leche Cruda Rueda y 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
371	3 Kg aprox.	1
372	750 gr aprox.	4
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	44	

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.



Brie con Trufas Leche Cruda Rueda y 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3287	3,8 Kg aprox.	1
380	950 gr aprox.	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	50	

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



Brie con 3 pimientas 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4440	950 gr aprox.	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	> 50	

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



Brie Dúo con Arándanos Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
381	1,3 Kg aprox.	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	62	

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



Brie Dúo con Finas Hierbas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
376	1,3 Kg aprox.	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	>50	

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



Brie Dúo con Trufas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
379	1,3 Kg aprox.	2
MARCA	RENARD GILLARD	
% MG/ES	60	

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.



Brie Le Petit Milleret

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4070	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

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.



Brie Petit Triple Crema

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4697	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	72	

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.



Brie Petit BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4258	1 Kg	2
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

El Brie es un queso de pasta blanda, elaborado con leche de vaca. Es el queso de pasta blanda con corteza más antiguo. Es francés y su sabor es suave y delicioso. Su textura es cremosa y envolvente.



Brie Petit Normand Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4259	1 Kg	2
MARCA	PETIT NORMAND	
% MG/ES	45	

El Petit Normand es una de las especialidades de Gillet. Este queso se fabrica en el corazón de Normandía y es uno de los camemberts más importantes de la región. Se elaboran siguiendo las tradiciones. Un queso suave pero con personalidad y sabor.



Brie Paysan Breton

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
138	2,6 Kg aprox.	1
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 52	

Queso de pasta blanda con corteza blanca mohosa, de textura cremosa y fundente. Sabor único y típico, que se vuelve más acusado con el paso del tiempo. Tratamiento térmico de la leche, que garantiza la seguridad alimentaria.



Brillat Savarin Jean Grogne Triple

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
130	1 Kg aprox.	1
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	75	

Rouzaire bautizó este queso con el nombre de Jean Grogne en memoria de un anciano que siempre se quejaba ("grogner" en francés) de no poder comprar un Brillat-Savarin mayor. Queso de triple crema, de pasta blanda y moho blanco a base de leche de vaca.



Brillat Savarin Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2950	100 gr	9
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	75	

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.



Brillat Savarin Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3025	500 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	75	

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



Brique d'Auvergne Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
252	200 gr	6
MARCA	JUSSAC	
% MG/ES	48	

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 d'Auvergne Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
265	200 gr	6
MARCA	JUSSAC	
% MG/ES	52	

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.



Brique d'Auvergne Vaca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
273	200 gr	6
MARCA	JUSSAC	
% MG/ES	50	

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.



Briques Mini Tabla

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
294	180 gr	4
MARCA	JUSSAC	
% MG/ES	48 - 52	

Selección de tres mini briques: una elaborada con leche de vaca, otra con leche oveja y la tercera con leche de cabra. Un surtido variado en intensidades de sabores en función de la leche utilizada, idóneo para compartir en una tabla de quesos.



Brique de Loubressac Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4616	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	45	

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

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4617	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	50	

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.



Brique de Loubressac Vaca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4618	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	45	

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.



Bûche de Vaca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4624	1 Kg	2
MARCA	FROMAGER D'AFFINOIS	
% MG/ES	60	

Queso elaborado con leche de vaca. De textura cremosa, es un queso perfecto para los amantes de los quesos suaves. Formato de 1 Kg.



Cabra Banon Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4535	100 gr	8
MARCA	ETOILE DE PROVENCE	
% MG/ES	> 40	

Queso DOP que debe su nombre a la ciudad de Banon. Sabor delicioso que nos evoca sutilmente ciertos aromas de las flores y plantas aromáticas de la zona como el tomillo y la lavanda. Viene envuelto en una hoja de castaño.



Cabra Besace du Berger

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4734	120 gr	6
MARCA	CHÈVREFEUILLE	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Al tener una forma original de pera y al estar cubierto de una capa gris de carbón vegetal, gana en presencia. Suave y láctico en un inicio, gana intensidad a medida que envejece.



NUEVO

Cabra Chabichou d'Antan

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4713	150 gr	8
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45	

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.



NUEVO

Cabra Chevrefour

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4729	120 gr	6
MARCA	CHÈVREFEUILLE	
% MG/ES	45	

Queso de cabra preparado también para degustar en caliente. Contiene una caja de madera lista para poner en el horno (instrucciones en el envase). El sabor caprino del queso, con alta temperatura, aun se puede apreciar más.



Cabra Chevrot Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
272	200 gr	6
MARCA	SÈVRE ET BELLE	
% MG/ES	> 50	

Especialidad elaborada a partir de leche cruda de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. El Chevrot de Poitou es un queso con vida, madura poco a poco y va tomando carácter.



NUEVO

Cabra Coeur de Berry

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4405	150 gr	4
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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.



NUEVO

Cabra Crottin Champcol

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4468	120 gr	6
MARCA	ORIGIN	
% MG/ES	> 45	

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.



Cabra Crottin Chavignol Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2952	60 gr	12
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	45	

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.



NUEVO

Cabra Délice du Poitou

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4714	150 gr	8
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45	

Sabor exquisito en esta especialidad de cabra recubierta de ceniza. Su textura es fresca al principio y al secarse se endurece. Proveniente de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charrentes.



Cabra Fresco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2874	200 gr	6
MARCA	GUILLOTEAU	
% MG/ES	40	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de cabra. Un queso de cabra ligero de sabor y de textura, pero con el carácter fácilmente reconocible de la leche de cabra.



Cabra Grand Caprin Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2855	1,6 Kg aprox.	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado con leche cruda de cabra. Su forma es triangular y está cubierto de una capa gris de carbón vegetal. Suave y láctico en un inicio, gana intensidad a medida que envejece.



NUEVO



Cabra La Biquette BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4739	125 gr	6
MARCA	CHÈVREFEUILLE	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche orgánica de cabra. Su formato es pequeño y su sabor es delicioso. Aroma caprino y textura típica quebradiza pero cremosa a la vez. Un regalo para el paladar.



NUEVO



Cabra Le Fleuret

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4738	150 gr	6
MARCA	CHÈVREFEUILLE	
% MG/ES	45	

Queso con sabor fresco a leche de cabra. Tiene una textura muy cremosa debajo de la fina corteza natural. Perfecto para degustar con una tostada, untando el queso.



Cabra Brocheta de Frutas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3506	110 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	> 51	

Nueve mini brochetitas de queso de cabra con frutas frescas (papaia, piña y arándanos). Ideal para un aperitivo original.



Cabra Brochetas de Higo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3065	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45	

Nueve mini brochetitas de queso de cabra con higo. Ideal para degustar como aperitivo.



Cabra Tabla Aperitivo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3086	320 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45	

Surtido de pequeños snacks dulces y salados de queso de cabra. Mini porciones con tomate, higo, ciruela o albaricoque, y pequeñas bolas aromatizadas (curry, pimienta, estragón y pimentón).



Cabra Mini con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3069	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45	

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.



Cabra Mini con Arándanos Rojos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3716	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51	

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.



NUEVO



Cabra Mini con Mango

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4747	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	> 51%	

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.



Cabra Mini con Papaya

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3070	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45	

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.



Cabra Mini con Papaya

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3717	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51	

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.



Cabra Mini con Pasas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3071	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	45	

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



NUEVO



Cabra Mini con Pasas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4675	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	> 51	

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.



Cabra Mini con Piña 80G

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3849	80 gr	12
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51	

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. Embalaje individual.



Cabra Mini con Piña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3715	80 gr	6
MARCA	SOREDA	
% MG/ES	51	

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.



NUEVO



Cabra Montrésor

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4467	250 gr	5
MARCA	ORIGIN	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado con leche de cabra y de forma cilíndrica. Su corteza está espolvoreada con ceniza. Sabor ligeramente salado con un toque de sabor a nuez.



NUEVO



Cabra Mothais sur Feuille

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4715	180 gr	6
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45	

Textura blanda en exterior con un corazón más quebradizo. Todo el sabor y el amor caprino en esta especialidad que proviene de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charentes.



NUEVO



Cabra variados en caja madera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4717	800 gr	1
MARCA	LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN	
% MG/ES	45	

Surtido de quesos de cabra típicos de Poitou-Charentes. Degustación de quesos de cabra para captar los diferentes matices de cada uno. Perfecto regalo sorprendente e enriquecedor. Presentación inmejorable en caja de



Cabra Pélardon Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
280	60 gr	12
MARCA	BULHER	
% MG/ES	45	

Queso con DOP elaborado con leche cruda de cabra. De pasta compacta, tiene un sabor a avellanas lo que le aporta mucha personalidad.



NUEVO



Rhône-Alpes

Cabra Picodon Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4465	60 gr	15
MARCA	CAVET	
% MG/ES	28,5	

Queso con DOP de pasta blanda y sabor suave. Elaborado con leche cruda de cabra, y con una maduración de unas 4 - 6 semanas. Es un queso de pequeño formato pero de gran aroma y sabor.



Indre

Cabra Pouligny Saint Pierre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4162	150 gr	6
MARCA	SOIGNON	
% MG/ES	> 45	

Debe su nombre a una pequeña ciudad del Berry y tiene DOP des del 1976. Su corteza es natural, suave, arrugada y de color marfil. Conforme va madurando, surgen mohos naturales superficiales. La pasta es tierna y granulosa.



Indre

Cabra Pouligny Saint Pierre Fermier

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4444	250 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

Debe su nombre a una pequeña ciudad del Berry y tiene DOP des del 1976. Su corteza es natural, suave, arrugada y de color marfil. Conforme va madurando, surgen mohos naturales superficiales. La pasta es tierna y granulosa.



NUEVO



Cabra Provençal con Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4609	80 gr	6
MARCA	L'ÉTOILE	
% MG/ES	45	

Queso de cabra artesanal elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada, con hierbas aromáticas y olivas. Atractivo y diferente, ofrece a una tabla de quesos diversidad y color.



NUEVO



Indre

Cabra Rigotte de Condrieu Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4447	35 gr	12
MARCA	FROMAGERIE DU PILAT	
% MG/ES	45	

Rigotte de Condrieu es un queso francés del Ródano-Alpes. Tiene DOP y está elaborado con leche cruda de cabra. Su pasta es blanda y tiene una corteza natural color marfil. Su sabor es suave con aromas caprinos que destacan en la boca.



Lot

Cabra Rocamadour Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4331	35 gr	12
MARCA	LES FERMIER DU ROCAMADOUR	
% MG/ES	45	

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. Con la edad, el sabor se vuelve más fuerte y más seco.



NUEVO



Lot

Cabra Rocamadour Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4615	35 gr	12
MARCA	ETOILE DU QUERCY	
% MG/ES	45	

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.



Lot

Cabra Rocamadour Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3536	70 gr	9
MARCA	LES GARIOTTES	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su pasta es tierna y cremosa, con aroma discretamente caprino que se intensifica cuando el queso madura.



NUEVO



Cabra Rond du Cher

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4466	150 gr	6
MARCA	ORIGIN	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado con leche de cabra y de forma redonda. Su corteza está espolvoreada con ceniza y su sabor es ligeramente salado y con aromas caprinos.



NUEVO



Cabra Rulo Mini con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4477	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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



NUEVO



Cabra Rulo con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4478	1 Kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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



NUEVO



Cabra Rulo Mini con Flores

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4449	100 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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.



NUEVO



Cabra Rulo con Flores

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4451	1 Kg	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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.



Cabra Rulo de Luçay

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

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



NUEVO



Cabra Sainte Maure Touraine Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4443	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3473	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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. Boni-



Cabra Sainte Maure Touraine Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2953	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	45	

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 cali-

NUEVO



Cabra Sainte Maure Touraine Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4705	250 gr	5
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está 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 cali-



Cabra Sèchon

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
268	50 gr	60
MARCA	FROMAGERIE DU VIVARAIS	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra de pasta no cocida y corteza natural, con una afinación mínima de 3 semanas. Ideal para degustar en tabla de quesos, con un trozo de pan y un buen aceite de oliva.



Cabra Selles sur Cher Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3056	150 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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.



NUEVO



Cabra Selles Sur Cher Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4703	150 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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. Práctico formato en blister.



NUEVO



Cabra Tentation Fresco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4538	180 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	> 70	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de cabra. Un queso de cabra ligero de sabor y de textura, pero con el carácter fácilmente reconocible de la leche de cabra.



NUEVO



Cabra Tomette de Bayas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4658	100 gr	8
MARCA	ETOILE DE PROVENCE	
% MG/ES	> 45	

Queso fresco elaborado con leche termizada de cabra. Su sabor es láctico y contiene hierbas aromáticas de la proenza y bayas rosas. Ideal para untar o calendar un poco al grill.



NUEVO



Cabra Tomme à Lulu

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4716	800 g aprox.	2
MARCA	LES PETITS CHÈVRES	
% MG/ES	45 %	

Especialidad de cabra recubierta de hiervas y pimienta. Sabor caprino potenciado por todas las especies que cubren el queso. Proveniente de la zona centro-oeste de Francia, Poitou-Charentes.



NUEVO



Cabra Tomme de Fouzon Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4669	900 g aprox.	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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.



Cabra Valençay Leche Cruda

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



NUEVO



Cabra Valençay Fermier Leche Cruda

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



Cabra Mini Valençay Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4454	110 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 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 Valençay Cave Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4704	220 gr	6
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 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. Práctico formato en blister.



Camembert de Normandie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4256	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

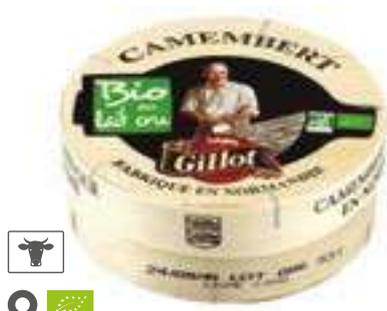
Auténtico Camembert DOP elaborado con una receta tradicional que data del 1912. Un queso excepcional, hecho con respeto a las tradiciones ancestrales de los maestros queseros. Elaborado con leche cruda selecta de vaca y moldeado a mano con cucharón.



Camembert Petit Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4257	150 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

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 BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4254	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillet que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



Camembert Petit BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4255	150 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillet que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



Camembert Gourmet Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4458	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

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



Camembert Petit Normand Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4260	250 gr	6
MARCA	PETIT NORMAND	
% MG/ES	45	

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.



Camembert Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3477	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

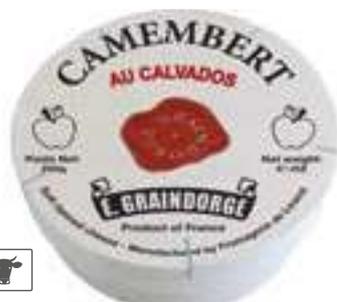
Especialidad artesanal de camembert afinado, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Camembert Petit Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3480	150 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

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.



Camembert al Calvados

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3486	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

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 al Calvados

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3487	150 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

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 de Normandie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3478	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

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.



Camembert de Normandie Leche Cruda

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

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



Camembert Petit para Horno

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4168	120 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

Camembert de 120gr 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.



Camembert al Horno

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4432	150 gr	8
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45	

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.



Camembert Grand Pays.

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
132	900 gr	2
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 52	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está elaborado siguiendo la tradición artesanal, lo que le concede un sabor único.



Camembert Maxi Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
82	1,1 Kg aprox.	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45	

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



Camembert Petit Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
89	150 gr	8
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45	

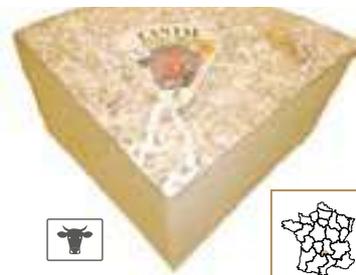
Camembert elaborado a partir de leche de vaca cruda. Pasta cremosa con corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco. Con sabor a crema suave.



Cantal Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4345	10 Kg aprox.	1
MARCA	TROUPEL	
% MG/ES	48	

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 Entre Deux 1/16 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3771	2,5 Kg aprox.	3
MARCA	EMPEREUR	
% MG/ES	> 47	

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.



NUEVO



Cantal Entre Deux Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4719	40 Kg aprox.	1
MARCA	CAVES D'ALAGNON	
% MG/ES	> 47	

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.



NUEVO



Chaurce Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4463	250 gr	6
MARCA	FERME DES TOURELLES	
% MG/ES	48 - 59	

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.



Coeur de Neufchatel Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3485	200 gr	6
MARCA	COEUR DE BRAY	
% MG/ES	52	

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.



Comté 8 meses Rueda y 1/8 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3676	36 Kg aprox.	1
3679	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, su textura es cremosa y su sabor afrutado. 8 meses de



Comté 10 meses Rueda y 1/8 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3324	36 Kg aprox.	1
3329	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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.



Comté 12 meses Porciones Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3607	200 gr	10
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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



Comté Premium 12 meses Rueda y 1/8 Rueda L. Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3675	36 Kg aprox.	1
3678	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental, que pasturan (fabricados de abril a noviembre). La mejor leche posible para su elaboración. La textura es cremosa y su sabor afrutado. Maduración mínima: 12m.



Comté 18 meses Rueda y 1/8 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3322	36 Kg aprox.	1
3328	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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.



Comté Premium 18 meses Rueda y 1/8 Rueda L. Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3674	36 Kg aprox.	1
3677	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental, que pasturan (fabricados de abril a noviembre). La mejor leche posible para su elaboración. La textura es cremosa y su sabor afrutado. Maduración mínima: 24m.



Comté 24 meses Rueda y 1/8 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3321	36 Kg aprox.	1
3326	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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.



Comté 30 meses Rueda y 1/8 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3320	36 Kg aprox.	1
3325	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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.



Comté 4 meses Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3165	150 gr	20
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 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.



Comté 7 meses Rueda y 1/4 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3163	40 Kg aprox.	1
3164	10 Kg aprox.	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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



Comté 10 meses Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3157	40 Kg aprox.	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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.



Comté 12 meses 1/16 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3367	2,5 Kg aprox.	4
3395	2,5 Kg aprox.	1
MARCA	LE MONTAGNON	
% MG/ES	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



Comté 9 meses
Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3021	200 gr	10
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 45%	

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



Comté 10-16 meses
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2516	42 Kg aprox.	1
2084	5 Kg aprox.	2
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. 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.



Comté 18-24 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2532	42 Kg aprox.	1
2533	10 Kg aprox.	1
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	45	

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



Comté 9 meses Porción
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4610	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45	

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.



Comté 12 meses Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4640	38 Kg aprox.	1
4639	5 Kg aprox.	2
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45	

Queso DOP más consumido en Francia. 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".



Comté 15 meses 1/8 Rueda
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4638	5 Kg aprox.	2
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45	

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".



Comté 15 meses Porción
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4611	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45	

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.



Comté BIO Porción
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4614	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45	

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.



Coulommiers Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3042	400 gr	6
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45	

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.



Cremieux de Bourgogne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3835	1,5 Kg aprox.	1
MARCA	FROMAGERIE DELIN	
% MG/ES	> 72	

Queso francés elaborado con leche de vaca de la región de Borgoña. Es rico y cremoso porque se le añade nata dos veces a la leche durante su fabricación (triple crema). La corteza es blanca amarillenta y su textura se derrite en la boca.



Crêpes Paysan Breton Authentica

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4527	185 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Seis espesas y esponjosas crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes.



Crêpes Paysan Breton Auténtica

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2651	370 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Formato de 12 espesas y esponjosas crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes.



Crêpes Paysan Breton Azucarada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2652	285 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Con mantequilla y azúcar. Listas para degustar, frías o calientes.



Crêpes Paysan Breton Caramelo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2653	230 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Con mantequilla salada y caramelo. Listas para degustar, frías o calientes.



Crêpes Paysan Breton Chocolate

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2740	256 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Rellenas de chocolate. Listas para degustar, frías o calientes. En bolsas individuales.



Crêpes Paysan Breton Caramelo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4198	180 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Deliciosas crêpes rellenas de caramelo y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas o degustarla sin calentar. No dejes de probar esta deliciosa! Pack de seis crêpes envasadas individualmente.



Crêpes Paysan Breton Chocolate

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4192	180 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Deliciosas crêpes rellenas de chocolate y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas para fundir los trocitos de chocolate de su interior, o degustarla sin calentar. Pack de seis crêpes envasadas individualmente.



Crêpes Paysan Breton Mermelada de Fresa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4197	180 gr	10
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	NO LÁCTEO	

Deliciosas crêpes rellenas de mermelada de fresa y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas o degustarlas sin calentar. No dejes de probar esta deliciosa! Pack de seis crêpes envasadas individualmente.



NUEVO



Crok Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4685	150 gr	10
MARCA	SAINT JULIEN	
% MG/ES	58	

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.



Édel de Cléron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3651	100 gr	14
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45	

Queso de leche de vaca pasteurizada. De interior suave y cremoso. De corteza blanca y mohosa. Se recomienda degustar a unos 20-22º.



Edel de Cleron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3558	200 gr	7
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45	

Queso de leche de vaca pasteurizada. De interior suave y cremoso. De corteza blanca y mohosa. Se recomienda degustar a unos 20-22º.



NUEVO



Edel de Cleron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4664	330 gr	5
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	45	

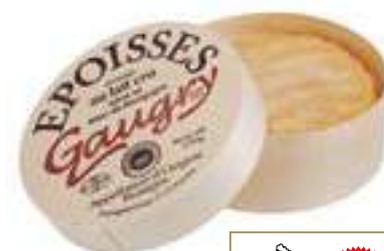
Tiene un sabor suave y único a bosque. Su textura es cremosa y es ideal para cocinar al horno en su caja de madera y degustarlo posteriormente con pan.



Emmental Grand Cru Leche Cruda 12 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4253	4 Kg aprox.	5
MARCA	LE MONTAGNON	
% MG/ES	> 45	

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.



Epoisses Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
266	250 gr	6
MARCA	JEAN GAUGRY	
% MG/ES	50	

Originario de la región borgoñesa de Auxois, los primeros quesos fueron elaborados por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada a base de leche de vaca cruda, se elabora mediante proceso artesanal madurando entre 6 y 8 semanas.



Fin Briard con Grand Marnier

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3036	310 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca y bañado en Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France. Receta artesanal que da lugar a un producto de excepcional calidad.



Fin Briard con Mostaza de Meaux

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3037	310 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca con una capa de Mostaza de Meaux que forma parte del patrimonio culinario de la región Ile de France. Receta artesanal que da lugar a un producto de excepcional calidad.



Fin Briard con Trufas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2951	180 gr	8
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

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.



Fin Briard con Trufas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3035	310 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	50	

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.



Fougerus Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2945	700 gr	4
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Las hojas de helecho que decoran el queso aportan aroma a bosque. De textura blanda, se funde en boca con un sabor más bien intenso.



Fromager d'Affinois Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3605	1 Kg	1
2940	125 gr	8
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja, con técnica de ultrafiltración. Cremoso, suave y delicado.



Fromager d'Affinois Pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2859	2 Kg	2
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	60	

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 una mezcla de 5 tipos de pimienta.



Fromager d'Affinois Campagnier

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3985	2 Kg	2
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	60	

En un queso de pasta suave y cremosa que libera un sabor fresco y muy delicado. Es un queso con un toque dulce y se deshace en la boca.



Fromager d'Affinois Finas Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2858	2 Kg	2
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	60	

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 pequeños trozos de ajo y finas hierbas.



Fromager d'Affinois Florette Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2897	1 Kg	1
2843	125 gr	8
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra, con técnica de ultrafiltración. Su pasta es cremosa, de color blanco. Suave y delicado, revela el aroma típico a la leche de cabra.



NUEVO



Fromager d'Affinois Light

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4578	1,5 Kg	1
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	25	

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Sólo 9% de materia grasa.



Le Brin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2845	150 gr	8
MARCA	FROMAGER AFFINOIS	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, con técnica de ultrafiltración. De corteza lavada color anaranjado, textura suave y sabor afrutado.

NUEVO

Fromager d'Affinois Trufa Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4590	2 Kg	1
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60	

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.



Gruyère 4 meses Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4048	200 gr	12
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	47 - 52	

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 4 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado.



La Galette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
124	175 gr	6
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 50	

Original especialidad con forma de galleta, elaborada a partir de leche de vaca pasteurizada, tiene una corteza dorada y un sabor delicado. Su textura es cremosa y fundente.



Frombarbecue

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4859	200 gr	4
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

Es un queso de leche de vaca especialmente diseñado para cocinar en la parrilla. Se vende en su bandeja de aluminio y su sabor satisfacer a los amantes de los quesos con carácter. Es ideal para acompañar ensaladas y preparar en la parrilla.



Heritage 1947 con Trufa Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4765	120 gr	4
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

Elaborado con leche cruda de cabra con trocitos de trufa en su interior. Su pasta es de color blanca con una textura compacta y granulosa. Sabor excepcional mezclando el aroma caprino con el sabor característico de la trufa.



Langres

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3104	180 gr	8
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

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.

**NUEVO**

Fromchaud

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2906	125 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

Queso fundido elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tipo raclette, está listo para comer. Sólo necesita 2 minutos de microondas y a disfrutarlo.



La Baguette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
123	200 gr	6
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda, tiene un sabor suave, una textura cremosa y una corteza fundente. Su forma original recuerda a una baguette de pan.

NUEVO

Langres Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4481	200 gr	8
MARCA	LE DIDEROT	
% MG/ES	50	

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.





Le Fromager Clarines

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3557	250 gr	7
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	50	

Queso de leche pasteurizada de vaca. Corteza de moho blanco que tiende a dorado con el tiempo. De textura suave y cremosa. Se debe consumir a 20-22° ya que es a esta temperatura donde brindará todos sus aromas y sabor.



Le Gourmet BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4334	180 gr	6
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	50	

Queso suave elaborado con leche orgánica de vaca. Una textura blanda y sabrosa con un toque a frutos secos. Formato de 180gr fácil de degustar y compartir.



Le Marcaire

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4864	200 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

Es un queso suave de corteza lavada. Su sabor te transporta a un entorno rural entre prados y picos. Tiene mucha personalidad y recomendamos degustarlo en una rebanada de pan o derretido. Es un placer gourmet.



Le Saint-Mont des Alpes 3 meses 1/12 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4391	3,3 Kg aprox.	2
MARCA	ENTREMONT	
% MG/ES	> 50	

Un queso con el equilibrio perfecto de la gran calidad de la leche cruda de Saboya con una curación de 3 meses y la experiencia de nuestros maestros refinadores. Tiene aromas ricos y generosos y su sabor es exquisito.



Livrot Grand Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3490	1,3 Kg aprox.	2
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	40	

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.



Livrot Petit Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3482	250 gr	6
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	40	

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.



L'Ortolan BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4073	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

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.



L'Ortolan Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4743	1,3 Kg aprox.	1
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

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.



L'Ortolan Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4273	135 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

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.



Mantequilla Baratte con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3687	250 gr	20
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



Mantequilla Baratte sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3686	250 gr	20
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.

NUEVO



Mantequilla BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4709	200 gr	10
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Elaborada exclusivamente a partir de leches con garantía de agricultura orgánica. Tiene también la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Es rica en yodo, vitamina A y carotenoides. Se distingue por su cremosidad natural.



Mantequilla Cesta Madera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
101	5 Kg	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

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.



Mantequilla con Sal Cesta Madera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3930	5 Kg aprox.	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

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.



Mantequilla en Cesta Sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2196	250 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla sin sal. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



Mantequilla en Cesta Salada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2195	250 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla ligeramente salada. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



Mantequilla Mini con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2254	25 gr	48
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla DOP con sal, en formato de uso individual. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



Mantequilla sin Mini Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2255	25 gr	48
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla DOP sin sal, en formato de uso individual. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A. Elaborada según procesos tradicionales, sin ningún aditivo.



Mantequilla Cristales de Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3162	250 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave con un toque de sal, para los amantes de la buena mantequilla.



Mantequilla Moulé con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3956	250 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave con un toque de sal, para los amantes de la buena mantequilla.



Mantequilla Moulé sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3955	250 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave y textura cremosa, es perfecta para los amantes de la buena mantequilla.



Mantequilla Pastilla con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
146	200 gr	40
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada con sal ideal para un consumo diario.



Mantequilla Pastilla

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
145	250 gr	40
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada ideal para un consumo diario.



Mantequilla Mini con Sal (10 G x 100)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3991	1 Kg	6
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada con sal con gran sabor y textura. Formato individual de 10 gramos para su uso diario.



Mantequilla Mini sin sal (10 G x 100)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3992	1 Kg	6
MARCA	PAYSAN BRETON	

Mantequilla pasteurizada sin sal con gran sabor y textura. Formato individual de 10 gramos para su uso diario.



Marcaire Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3215	4 Kg aprox.	XX
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

Queso francés de pasta blanda que se elabora con leche pasteurizada de vaca. Tiene una corteza anaranjada y muy atractiva que envuelve una pasta de color amarillo claro. Su sabor es muy suave, delicado y fundente.



Maroilles Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3839	200 gr	12
MARCA	FERME DE CHATEAU COURBET	
% MG/ES	56	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca que proviene de un queso elaborado en el siglo VII por los monjes de la Abadía de Maroilles. Es un queso de pasta blanda y de corteza lavada. Su sabor es fuerte y tiene una maduración de 8 a 10 semanas.



Mimolette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3779	3 Kg aprox.	2
MARCA	CAMPAGNETTE	
% MG/ES	> 40	

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.



Mimolette 6 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
75	3,2 Kg aprox.	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40	

La Mimolette Isigny se elabora con leche pasteurizada de vaca y procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, de corteza ocre. Con un período de maduración en bodega de 6 meses.



Mimolette 12 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
81	3 Kg aprox.	2
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40	

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza color ocre. Con un período de maduración en bodega de 12 meses.



Mimolette 18 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
80	2,8 Kg aprox.	2
2491	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	> 40	

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza color ocre. Con una maduración en bodega de 18 meses.



Mimolette 24 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3836	2,3 Kg aprox.	1
MARCA	LES 3 MOULIS	
% MG/ES	> 40	

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.



Mont d'Or Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3891	448 gr	6
MARCA	MONTAGNON	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbéliard 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.



NUEVO



Mont d'Or Mini Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4900	500 gr	2
MARCA	ECUREUIL	
% MG/ES	> 45	

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.



NUEVO



Morbier 3 Meses Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4637	7 Kg aprox.	1
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	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. Tiene 3 meses de maduración.



Morbier Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2728	7 Kg aprox.	1
4395	3,3 Kg aprox.	2
4232	220 gr	8
MARCA	MONTAGNON	
% MG/ES	> 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.



Morbier Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3652	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	> 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.



Morbier Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3626	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	MONTS DE JOUX	
% MG/ES	> 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.



Munster

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
45	125 gr	8
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

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.



Munster

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2700	750 gr aprox.	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

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.



Munster Comino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3102	125 gr	8
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

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. Especiado con comino.



Munster

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3295	750 gr aprox.	2
MARCA	MARIKEL	
% MG/ES	> 50	

Queso DOP elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y corteza lavada de color marfil, tiene un olor fuerte y un sabor suave. Maduración entre 2 y 3 meses. Muy buenas calidades de fundido.



Munster Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3156	750 gr aprox.	2
MARCA	ROCHESSON	
% MG/ES	> 50	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su pasta es blanda y su corteza lavada es lisa y ligeramente húmeda de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas calidades de fundido. Madura entre 2 y 3 meses.



Nata Cristal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3694	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

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.



Nata Fresca

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4706	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

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.



Nata Fresca BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4708	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Nata fresca realizada exclusivamente con leche de agricultura orgánica y con la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Esta nata orgánica fresca DOP se elabora respetando la tradición: sembrando en fermentos lácticos cuidadosamente seleccionados, madurando lentamente, etc.



Nata Fresca Espesa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4744	190 gr	6
MARCA	GILLOT	

Nata fresca 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.



Nata Fresca Espesa BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4745	190 gr	6
MARCA	GILLOT	

Nata fresca BIO 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.



Normanville Lecha Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3492	1 Kg	2
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

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.



Normanville Leche cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4592	1 Kg aprox.	1
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	45	

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.



Papillon Margalet

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
212	150 gr	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	50	

Queso de oveja de pasta blanda y corteza mohosa. Tiene un sabor suave y poco salado. Su color es blanco marfil. Presentación muy atractiva.



Papillon Pérail

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
206	100 gr	10
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55	

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Tiene un ligero sabor a mantequilla.



Papillon Pérail Monbrenac

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2647	100 gr	10
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55	

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Tiene un ligero sabor a mantequilla.



Papillon Rond du Val

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
210	150 gr	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55	

Queso de oveja de pasta blanda, fina y muy untuosa. Tiene un sabor muy suave y afrutado. Muy sabroso, resalta el sabor a leche de oveja.



Papillon Rondin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2782	800 gr aprox.	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	57	

Queso elaborado con leche de oveja, de corteza amarronada y dura, su pasta es de color marfil, firme y fundente. Muy sabroso, resalta el sabor a leche de oveja.



Pavé d'Affinois

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3368	200 gr	8
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco.



Pavé d'Affinois

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2935	150 gr	6
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco. Embalado en film protector.



Pavé d'Affinois Ligero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2936	150 gr	8
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	25	

Queso elaborado con leche de vaca. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco. Solo 9% de materia grasa. Embalado en film protector.



Pavé d'Affinois Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3044	150 gr	8
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60	

Queso elaborado 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. Sólo disponible de mediados de febrero a finales de marzo y en Navidad.

NUEVO



Pavé d'Affinois Mini Trufa (25Gx6)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4679	150 gr	6
MARCA	PAVE AFFINOIS	
% MG/ES	60	

Queso estacional. Único por su forma. Corazón cremoso, textura fundente en boca con un sabor sorprendentemente fresco. Contiene trocitos de trufa en su interior que potencian aún más su textura y sabor.



Pierre Robert Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2949	100 gr	9
MARCA	ROUZAIRE	
% MG/ES	75	

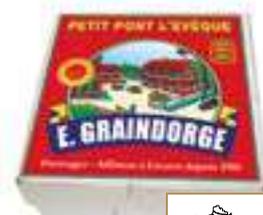
Queso elaborado con leche cruda de vaca de primera calidad. Cremoso, mantecoso y un poco agrio, funde en boca cuando el queso está tierno. Con el tiempo adquiere intensidad y acidez.



Pont l'Evêque Grand

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3489	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	GRAINDORGE	
% MG/ES	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'Evêque Petit

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

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2562	350 gr	4
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45 - 50	

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



Pont l'Évêque Petit

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2863	220 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	
% MG/ES	45 - 50	

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.



Pyrénees Le Moulis Azul Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3823	3 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	> 50	

Queso azul elaborado con leche de cabra y madurado a una temperatura baja durante un periodo mínimo de 8 semanas. Es allí donde se desarrolla el roqueforti penicillium y crea estas vetas azules por todo el queso.



Pyrénees Le Moulis Azul Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3822	5 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	> 50	

Queso azul elaborado con leche de oveja y madurado a una temperatura baja durante un periodo mínimo de 8 semanas. Es allí donde se desarrolla el roqueforti penicillium y crea estas vetas azules por todo el queso. Un sabor pronunciado con un toque de mantequilla.



Pyrénees Le Moulis Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
7	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	45 - 50	

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.



Pyrénees Le Moulis Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50	

Producto DOP elaborado según métodos tradicionales con leche pasteurizada de oveja, recogida exclusivamente en el País Vasco y Béarn. Es un queso de pasta firme, prensada y no cocida. Curación mínima 5 meses.



Pyrénees Le Moulis Vaca Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50 - 54	

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.



Pyrénees Le Moulis Prestige Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3027	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50	

Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de cabra proveniente básicamente de la raza "Pyrénees Ariégeoises". Madura un mínimo de 12 semanas recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza



Pyrénees Le Moulis Prestige Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3028	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50	

Queso artesanal del País Vasco elaborado con leche pasteurizada de oveja. Madura durante 12 meses, periodo que permite desarrollar aromas específicos.



Pyrénées Le Moulis Prestige Vaca Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3026	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50	

Queso artesanal de los Pirineos elaborado con leche cruda de vaca seleccionada rigurosamente. Madura un mínimo de 10 semanas sobre tablas de abeto, recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza y su característico sabor.



Pyrénées Le Moulis Luzenac Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3772	4 Kg aprox.	1
MARCA	LE MOULIS	
% MG/ES	50 - 54	

Queso de leche cruda de vaca, elaborado según métodos tradicionales de los pastores. De corteza gris ceniza y de pasta blanca y elástica, es tierno y mantecoso. Muy aromático y muy suave, tiene notas vegetales y de frutos secos. Muy fundente en la boca.



NUEVO



Queso Fresco 0%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4628	500 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Este método consiste en filtrar la cuajada y preserva el producto con todas sus cualidades organolépticas. Es suave y cremoso. Perfecto para disfrutar acompañando verduras, carnes, con pan, etc.



NUEVO



Queso Fresco con Frambuesas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4632	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Su textura es suave y cremosa. Tiene sabor a frambuesa para dar un toque fresco y dulce. Contiene trocitos de frambuesa en su interior.



NUEVO



Queso Fresco con Fresas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4630	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. Con sabor a fresas para endulzar su textura. Contiene trocitos de fresa en su interior.



NUEVO



Queso Fresco con Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4629	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. Con sabor a manzana caramelizada y podemos encontrar trocitos de manzana caramelizada en su interior.



NUEVO



Queso Fresco con Ciruelas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4631	150 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. El sabor a ciruelas es fresco y dulce. Además encontraremos trocitos de ciruelas en su interior.



Queso untar con Ajo y Finas Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3728	150 gr	8
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	60	

Queso de untar con ajo y finas hierbas picadas, que le da un sabor suave y delicioso. Una textura única que despierta y sorprende a los paladares más exigentes. Ideal para aperitivo.



Raclette Rectangular

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2872	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	< 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. Formato idóneo para lonchar.



Raclette Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2871	6,7 Kg aprox.	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 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.



Raclette Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4471	6,7 Kg aprox.	X
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, es un queso de pasta semi dura, tiene un sabor suave y ligeramente acidulado. Se vuelve más aromático en función de su tiempo de maduración. La raclette es uno de los quesos más famosos de Suiza.



Raclette Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
37	200 gr	12
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 48	

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. Cortado en lonchas, listas para servir.



Raclette Ahumada Cuadrada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3954	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45	

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.



Raclette Dúo a las 3 Pimientas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4068	400 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su sabor es dulce y al mismo tiempo fuerte por el efecto de las 3 pimentas. Su textura es elástica y flexible pero se derrite fácilmente. Su corteza natural es comestible.



Raclette Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2052	400 gr	10
MARCA	LE PAYS FROMAGER	
% MG/ES	> 48	

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. Cortado en lonchas, listas para servir.



Raclette Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3921	1 Kg	8
MARCA	LE PAYS FROMAGER	
% MG/ES	48	

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. Cortado en lonchas, listas para servir.



Raclette 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4655	3 Kg aprox.	2
MARCA	POCHAT&FILS	
% MG/ES	> 48	

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.



Raclette con Trufa en Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4683	200 gr	6
MARCA	CENTURION	
% MG/ES	> 48	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Sabor suave y agradable con el aroma a trufa negra que se multiplica cuando se funde la raclette. Formato ideal para el aparato Raclette.

NUEVO



Raclette Cuadrada Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4684	5 Kg aprox.	1
MARCA	FROMAGERS EN BOURGOGNE	
% MG/ES	> 48	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Sabor suave y agradable con el aroma a trufa negra que se multiplica cuando se funde la raclette. Formato ideal para el aparato Raclette.

NUEVO



Raclette Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4682	5 Kg aprox.	1
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48	

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.



Raclette Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2870	6,7 Kg aprox.	1
MARCA	MONTAGNON	
% MG/ES	> 48	

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.

NUEVO



Raclette Mini Aperitivo con Jamón

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4720	100 gr	4
MARCA	FROMACOEUR	
% MG/ES	> 45	

Mini rulitos de jamón dulce con una mezcla de patata y queso raclette en su interior. Buenísimos para aperitivos. Deliciosos y sabrosos, gustarán tanto a los niños como a los mayores. Con un toque de calor, se potencia el sabor.



Reblochon Fermier de Savoie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3747	500 gr	6
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 45	

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.



Reblochon Fruiter de Savoie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3748	500 gr	6
3648	240 gr	9
MARCA	LA BERGÈRE DE THÔNES	
% MG/ES	> 45	

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.



Roquefort Papillon Premium 1/2 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
201	1,4 Kg aprox.	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

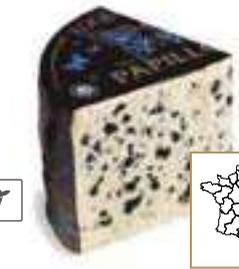
Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y



Roquefort Papillon Negro 1/2 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
200	1,4 Kg aprox.	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

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



Roquefort Papillon Negro 1/4 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
198	675 gr aprox.	8
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja tipo "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y



Roquefort Papillon Rojo 1/2 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
196	1,4 Kg aprox.	4
4521	1,4 Kg aprox.	2
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

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.



Roquefort Papillon Rojo Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
197	100 gr	12
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

Roquefort Rojo con DOP con 4 meses de maduración. Presentado en un cómodo envase que permite proteger las cualidades del producto facilitando su almacenaje en el frigorífico.



Roquefort Révélation 1/2 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
214	1,4 Kg aprox.	2
2342	675 gr	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Gusto típico y generoso.



Roquefort Papillon Rojo Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1995	330 gr	10
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

Queso DOP elaborado con leche cruda de oveja con 4 meses de maduración. De pasta blanca, se caracteriza por sus numerosas y alargadas vetas azules. Presentado en un cómodo envase que permite proteger las cualidades del producto.



Roquefort Papillon BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
209	100 gr	12
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

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



Roquefort Coccinelle

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4021	100 gr	12
MARCA	LA COCCINELLE	
% MG/ES	52	

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda de oveja raza 'Lacaune'. El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Gusto típico y generoso.



Roquefort Papillon Rojo Porción Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2648	125 gr	6
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.



Roquefort Papillon BIO 1/2 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
199	1,4 Kg aprox.	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

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



Roquefort Coccinelle 1/2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
204	1,4 Kg aprox.	4
MARCA	LA COCCINELLE	
% MG/ES	52	

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja tipo "Lacaune". De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Gusto típico y generoso.



NUEVO



Roucouillons BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4650	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

Es un queso elaborado con leche orgánica. Es un queso con textura cremosa y de pequeño formato. Tiene un sabor delicado y sabroso. Su corteza es suave y de color naranja.



Roucouillons Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4074	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

Es un queso con una maduración de dos semanas. Su textura es cremosa y su sabor es delicado. Tiene una corteza natural de color naranja. Se frota con sabor a nuez natural (sin alérgenos ni sabores artificiales).



Roucouillons Tradición

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4075	110 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

Roucouillons Tradicional es un queso de corazón blando pero de carácter fuerte. Es un queso pequeño, de 110gr. Su madera corola le da un refinamiento especial que hará las delicias de los gourmets.



NUEVO



Saint Angel de Cabra con Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4680	780 gr	2
MARCA	SAINT ANGEL	
% MG/ES	45	

Su sabor es lácteo y caprino, mezclado con la exquisitez de la trufa. Tiene una textura muy generosa, cremosa y fundente. Combinación divina, digna de degustarla con solo un trocito de pan.



Saint Angel Triple Crema

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2941	780 gr	2
MARCA	SAINT ANGEL	
% MG/ES	71	

Especialidad elaborada con leche pasteurizada de vaca. Textura especialmente cremosa, funde en boca como si fuera mantequilla.



NUEVO



Saint Félicien Royal Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4533	200 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda 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.



NUEVO



Saint Félicien Tentación Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4582	200 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda 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.



NUEVO



Saint Félicien Tentación Petit Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4534	100 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda 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.



NUEVO



Saint Félicien Tentación Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4837	200 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	70	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda 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.



NUEVO



Saint Julien Nueces Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4686	150 gr	12
MARCA	SAINT JULIEN	
% MG/ES	57	

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.



NUEVO



Saint Marcellin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4549	80 gr	8
MARCA	LE CHARTROUSIN	
% MG/ES	40 - 65	

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.



Saint Marcellin Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
253	80 gr	12
MARCA	FROMAGERIE ALPINE	
% MG/ES	50	

Especialidad de "Le Dauphine", Lyon. Queso elaborado con leche cruda de vaca y con una curación de 20 días. Se suele consumir muy cremoso. Está presentado en una tarrina de cerámica reutilizable.



Saint Marcellin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4277	80 gr	8
MARCA	BOURDIN	
% MG/ES	45 - 54	

Queso elaborado con leche 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. Tras 5-6 semanas el queso está totalmente seco y sabe picante. Presentado en una terrina de cerámica.



NUEVO



Saint Marcellin BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4537	80 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	40 - 65	

Queso elaborado con leche cruda BIO 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.



Saint Vernier al Vino de Arbois

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3545	100 gr	8
MARCA	JEAN PERRIN	
% MG/ES	60	

Queso de leche de vaca pasteurizada. Tiene una maduración de tres semanas. Durant este periodo, la corteza es lavada con vino de la región del Jura. Esto le da un característico sabor afrutado. Con un interior cremoso, suave y untuoso.



NUEVO



Saint-Mont des Alpes 7 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4651	200 gr	12
MARCA	MONTS & TERROIRS	
% MG/ES	> 50	

Queso con mezcla de aromas afrutados y ligeramente especiadados. Su textura es fina y lisa. Es un queso de los Alpes, elaborado únicamente con leche cruda de vaca de raza Tarine.



St Julien Aperichics Avellanas y Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2596	100 gr	12
MARCA	SAINT JULIEN	
% MG/ES	59	

Apetitoso aperitivo de 12 tartaletas de queso de leche de vaca, 6 decoradas con avellanas y 6 con nueces. Procede de l'Île-de-France.



St. Julien Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2807	1 Kg	2
MARCA	SAINT JULIEN	
% MG/ES	57	

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. Procede de l'Île-de-France.



St. Julien Nueces Rulo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2808	1,2 Kg	2
MARCA	SAINT JULIEN	
% MG/ES	56,5	

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.



St. Nectaire Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3494	1,6 Kg aprox.	1
MARCA	M. CHARRADE	
% MG/ES	> 45	

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura entre 8 y 10 semanas en lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce y flores.



Tabla Barqueta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3828	290 gr	5
MARCA	MULTI MARCA	
% MG/ES	45 - 57	

Selección de 3 especialidades francesas: Saint Marcellin DOP 80gr, Rond du Val 150gr y Crottin de Chavignol DOP 60gr. Un surtido ideal para compartir en una tabla de quesos.



Tabla Plato Tradicional

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
289	600 gr	4
MARCA	ROCHEBRUNE	
% MG/ES	45 - 50	

Atractiva presentación en cesta de mimbre que incorpora diferentes variedades de especialidades francesas: Brie de Meaux DOP de leche cruda; Fourme d'Ambert DOP (queso azul); Petit Reblochon DOP de leche cruda; St. Marcellin DOP de leche cruda y Crottin.



Tabla Quesos DOP

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3723	250 gr	6
MARCA	LE PALAIS DES SAVEURS	
% MG/ES	45 - 50	

Tabla de quesos DOP formada por: 2x25gr de Comté, 2x20gr de Saint Nectaire, 2x30gr de Fourme d'Ambert, 2x20 de Morbier y 2x30 de Cantal. Perfecto para aperitivos y entrantes.



Tartiflette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4558	250 gr	12
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 50	

Este es una versión pasteurizada del conocido Reblochon y como su nombre lo indica es el queso con el que se puede hacer la tartiflette. La receta impresa en el embalaje da las directrices para preparar este delicioso plato de montaña típicamente francés.



NUEVO



Tomme Adrienne con Trufa Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4670	900 gr	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

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.



NUEVO



Tomme Fresca Cabra con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4671	1,2 Kg aprox.	1
MARCA	JACQUIN & FILS	
% MG/ES	> 45	

Queso fresco elaborado con leche de cabra. Su sabor es lácteo y jugoso con toques dulces y cítricos de los arándanos. Es ideal para untar y disfrutar de su textura.



NUEVO



Tomme de Oveja Papillon

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4599	4,6 Kg aprox.	1
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	55	

Queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja. Su corteza es de un color naranja, marrón oscuro. El interior es de color blanco marfil y su textura es lisa y uniforme. Su sabor revela leche de oveja y tradición.



NUEVO

Tomme de Montagne Ajo Silvestre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4841	1,7 Kg aprox.	2
MARCA	POCHAT ET FILS	
% MG/ES	> 48	

Es un queso de alta montaña de pasta prensada. Se le añade ajo silvestre en el cuajo antes de moldear el queso. Se madura y el queso absorbe el sabor del ajo ganando aroma en el proceso.



Tomme de Savoie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3753	1,7 Kg aprox.	2
MARCA	LE FARTO DE THONES	
% MG/ES	> 48	

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.



Le Florin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
61	1 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

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.



NUEVO

Tomme de Montagne Comino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4842	1,7 Kg aprox.	2
MARCA	POCHAT ET FILS	
% MG/ES	> 48	

El forraje típico de las montañas para la alimentación de los rebaños, le da los aromas alpinos al queso. Su pasta cremosa está marcada con pequeños agujeros. Se le añade comino en su interior antes de cuajar la pasta, y le aporta una textura muy especial.



Tommlette Grignette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3782	300 gr	8
MARCA	LA BERGÈRE DE THONES	
% MG/ES	48	

Queso francés de montaña. Se produce con leche de vaca. Es un queso generalmente bajo en grasa. La textura es semidura y con un sabor intenso.



Le Florin Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
62	1 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Ligero sabor entrelazado entre el Oporto y el Armagnac. Presentación de producto muy atractiva, papel aluminio dorado y envasado al vacío.



Tomme de Savoie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4840	1,7 Kg aprox.	2
MARCA	POCHAT ET FILS	
% MG/ES	> 48	

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.



Trou du Cru

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
278	60 gr	12
MARCA	BERTHAUT	
% MG/ES	53,90	

Queso elaborado con leche de vaca de la zona de Borgoña. Es un queso picante y fuerte. Tiene una maduración mínima de 4 semanas donde cada queso es lavado con un alcohol local llamado Marc de Bourgogne. Esto aumenta su sabor y su fortaleza.



Mousse de Pato con Higos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4474	1,3 Kg	2
MARCA	BROCELIANDE	

Rulo de mousse de pato de gran calidad 100% pato. En su interior encontraremos trocitos de higos que nos darán el toque dulce de contraste. Un sabor suave y exquisito con una textura mousse fácil de cortar.

NUEVO



Mousse de Pato Neutro

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2330	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	BROCELIANDE	

Rulo de mousse de pato de gran calidad 100% pato. Un sabor suave y exquisito con una textura mousse fácil de cortar.



Mousse Oca Sauternes

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
51	1,5 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Receta irresistible con un 23% de hígado de oca. Sabor suave y textura de mousse.



Mousse de Pato al Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
52	1,5 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Receta nueva, más cremosa, con un 25% de hígado de pato. Sabor Oporto.



Mousse de Hígado de Ave Finas Hiervas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2209	1,5 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Textura untuosa rica en hígado de ave y con finas hierbas. Corte fácil.



Mousse de Pato al Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3775	2,5 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Receta nueva, más cremosa, con un 25% de hígado de pato. Sabor al Oporto y una textura muy suave.



Paté Hígado Cerdo 1/2 Luna

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
53	1,9 Kg aprox.	6
MARCA	MADRANGE	

Cremosa mousse con sabor rico en hígado de cerdo, muy untuosa y fácil de cortar.



Paté Campaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
56	5 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Paté de campaña elaborado a partir de hígado de cerdo y condimentado, siguiendo el estilo tradicional de la campagne francesa.



Paté Campaña con Pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
47	1,5 Kg	2
MARCA	MADRANGE	

Paté de campaña con 3 tipos de pimienta. Corte fácil. Sabor suave potenciado por las pimientas añadidas.



Terrina de Pato de Castañas e Higos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4748	3 Kg aprox.	2
MARCA	MADRANGE	

Mousse de pato con castañas e higos. Una textura suave que coge cuerpo con las castañas y le añade el sabor dulce de los higos. Perfecto para degustar en tostadas y disfrutar de sus sabores.

NUEVO



Paté Campaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4914	3,8 Kg	2
MARCA	BROCELIANDE	

Paté clásico con hígado de cerdo y especias, elaborado al más puro estilo tradicional de la campagne francesa.



Jamón Ruban Bleu con Piel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
65	7 Kg aprox.	2
MARCA	MADRANGE	

El verdadero clásico con piel. Acondicionamiento atractivo y sofisticado. Gran calidad y sabor.



Jamón Ruban Bleu sin Piel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
64	7 Kg aprox.	2
MARCA	MADRANGE	

Un verdadero clásico, sin piel, en un acondicionamiento atractivo, gran calidad y sabor.

NUEVO



Brie Ma Crémère

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4413	500 gr	8
MARCA	CREMIERE DE FRANCE	
% MG/ES	60	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



Brie Punta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3906	200 gr	12
MARCA	CREMIERE DE FRANCE	
% MG/ES	> 60	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



Brie Château de France

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
159	1 Kg	4
MARCA	CHATEAU DE FRANCE	
% MG/ES	> 60	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata, proporcionando cremosidad.



Brie Château de France

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
134	3,2 Kg aprox.	1
MARCA	CHATEAU DE FRANCE	
% MG/ES	> 60	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata, proporcionando cremosidad.



Brie Ermitage

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2738	3 Kg aprox.	1
2737	1 Kg	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	60 - 64	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



Brie Ermitage

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
43	500 gr	6
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	60 - 64	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.



Brie Punta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2519	200 gr	12
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 60	

Queso de pasta blanda, suave y homogénea. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.



Brie Le Blason d'Or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
40	1 Kg	2
MARCA	BLASON D'OR	
% MG/ES	> 60	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.



Brie Le Blason d'Or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
41	3 Kg aprox.	1
MARCA	BLASON D'OR	
% MG/ES	> 60	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.



Brie Le Maubert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2643	1 Kg	2
MARCA	MAUBERT	
% MG/ES	60 - 64	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su textura es cremosa y fundente.



Brie Le Maubert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4598	1 Kg aprox.	2
MARCA	LE MAUBERT	
% MG/ES	> 60	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada y nata, proporcionando cremosidad.



Brie Le Maubert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2677	3,3 Kg aprox.	1
MARCA	MAUBERT	
% MG/ES	60 - 64	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su textura es cremosa y fundente.



Brie Ma Crémère

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
152	1 Kg	4
MARCA	MA CREMIERE	
% MG/ES	60	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores



Brie Ma Crémère Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
140	3 Kg aprox.	1
MARCA	MA CREMIERE	
% MG/ES	> 60	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores



Brie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2779	3,3 Kg aprox.	1
4860	1 Kg aprox.	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	60	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su textura es cremosa y fundente.



Brique Rectangular

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4262	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	>60	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda cremosa con aroma a leche fresca y sabor suave. Tiene un 60% de materia grasa.



Brique Rectangular

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
160	900 g aprox.	3
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	60	

Especialmente pensado para la preparación de bocadillos. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, su corteza es fina y su pasta suave y cremosa. Formato especial para profesionales de la restauración.



Camembert Paysan Breton

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
139	250 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 45	

Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está elaborado siguiendo la tradición artesanal y conserva todo su sabor con el paso del tiempo.



Camembert Paysan Breton Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
143	240 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 45	

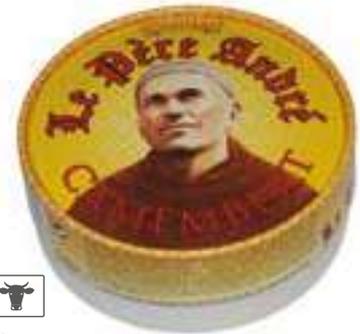
Una versión precortada del Camembert Paysan Breton. Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está elaborado siguiendo la tradición artesanal y conserva todo su sabor con el paso del tiempo.



Camembert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
191	250 gr	12
MARCA	CREMIERE DE FRANCE	
% MG/ES	> 50	

Camembert de pasta blanda elaborado con leche de vaca.



Camembert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2073	250 gr	12
MARCA	LE PÈRE ANDRÉ	
% MG/ES	45 - 55	

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



Camembert Petit

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4017	125 gr	16
MARCA	ROYAL	
% MG/ES	45	

Camembert, elaborado con leche pasteurizada de vaca y siguiendo la tradición. Con sabor propio y textura suave.



Camembert Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
38	1 Kg	2
MARCA	LE MAUBERT	
% MG/ES	50 - 58	

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca. Sabor suave y textura untuosa. Un clásico en el mundo de los quesos.



Emmental Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2670	88 Kg aprox.	1
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Perfecto para la elaboración de fondue, baguettes y cualquier gratinado.



Emmental 1/4

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
154	23,5 Kg aprox.	1
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Emmental Taco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
188	3,5 Kg aprox.	2
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Emmental Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
171	220 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
119	1 Kg	10
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una mejor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor suave con un toque de nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3613	200 gr	24
166	150 gr	25
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

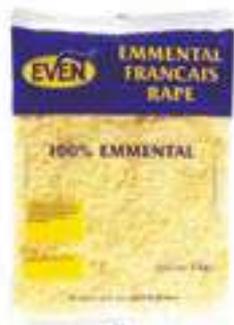
Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una mejor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor suave con un toque de nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3609	100 gr	24
117	70 gr	20
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	45	

Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una mejor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor suave con un toque de nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
120	1 Kg	10
MARCA	EVEN	
% MG/ES	45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
114	150 gr	25
115	60 gr	25
MARCA	EVEN	
% MG/ES	> 45%	

Emmental rallado envasado en bolsa con cierre zip, para una fácil apertura y sellado.



Emmental Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2708	75 Kg aprox.	1
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45	

Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias, indispensable en la elaboración de fondue, bruschetta y cualquier pastado.



Emmental

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3666	4 Kg aprox.	4
2206	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	ERMITAGE	
% MG/ES	> 45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
112	5 Kg	2
118	1 Kg	10
2326	1 Kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Nata Espesa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4350	500 gr	6
181	200 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata de consistencia espesa con 30% de materia grasa. Pasteurizada. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para cocinar.



Emmental

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
162	5,5 Kg aprox.	84
164	2 Kg aprox.	8
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 45	

Queso Emmental francés en barra. Excelentes cualidades culinarias, indispensable en la elaboración del fondue, baguettes y cualquier gratinado.



Le Petit Moulé

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
174	150 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 60	

Queso fresco de textura suave a base de ingredientes naturales, sin conservantes y sin aditivos. Elaborado a base de leche entera, contiene 65% de m.g. Ideal para untar.



Nata Líquida

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3289	200 gr	24
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata UHT de consistencia líquida con 30% de materia grasa. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para postres y para montar. Con tapón de rosca para facilitar la dosificación.



Emmental

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
155	3,3 Kg aprox.	4
240	2,3 Kg aprox.	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	45	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Le Petit Moulé Ajo y Finas Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
175	150 gr	12
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	> 60%	

Queso fresco de textura suave a base de ingredientes naturales, sin conservantes y sin aditivos. Con aromas a ajo y finas hierbas, contiene un 25% de m.g. Ideal para untar.



Nata Líquida

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2239	1 Kg	12
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata de consistencia líquida con 35% de materia grasa. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para postres y para montar.



Nata Espesa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
180	5 Kg	1
MARCA	PAYSAN BRETON	

Nata espesa con 30% de materia grasa. Formato práctico de 5 litros. Formato ideal para profesionales de la restauración.



Queso de Untar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
172	2 Kg	4
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	65	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Queso de Untar a las Finas Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2471	2 Kg	4
MARCA	PAYSAN BRETON	
% MG/ES	65	

Queso de untar a las finas hierbas para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Queso de Untar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
176	5 Kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	65	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Rulo de Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3664	180 gr	15
MARCA	CABRIFIN	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



Rulo de Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3665	1 Kg	2
MARCA	CABRIFIN	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



Rulo de Cabra Blason d'Or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4530	180 gr	6
MARCA	BLASON D'OR	
% MG/ES	< 45%	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



Rulo de Cabra Blason d'Or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3938	1 Kg	1
MARCA	BLASON D'OR	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



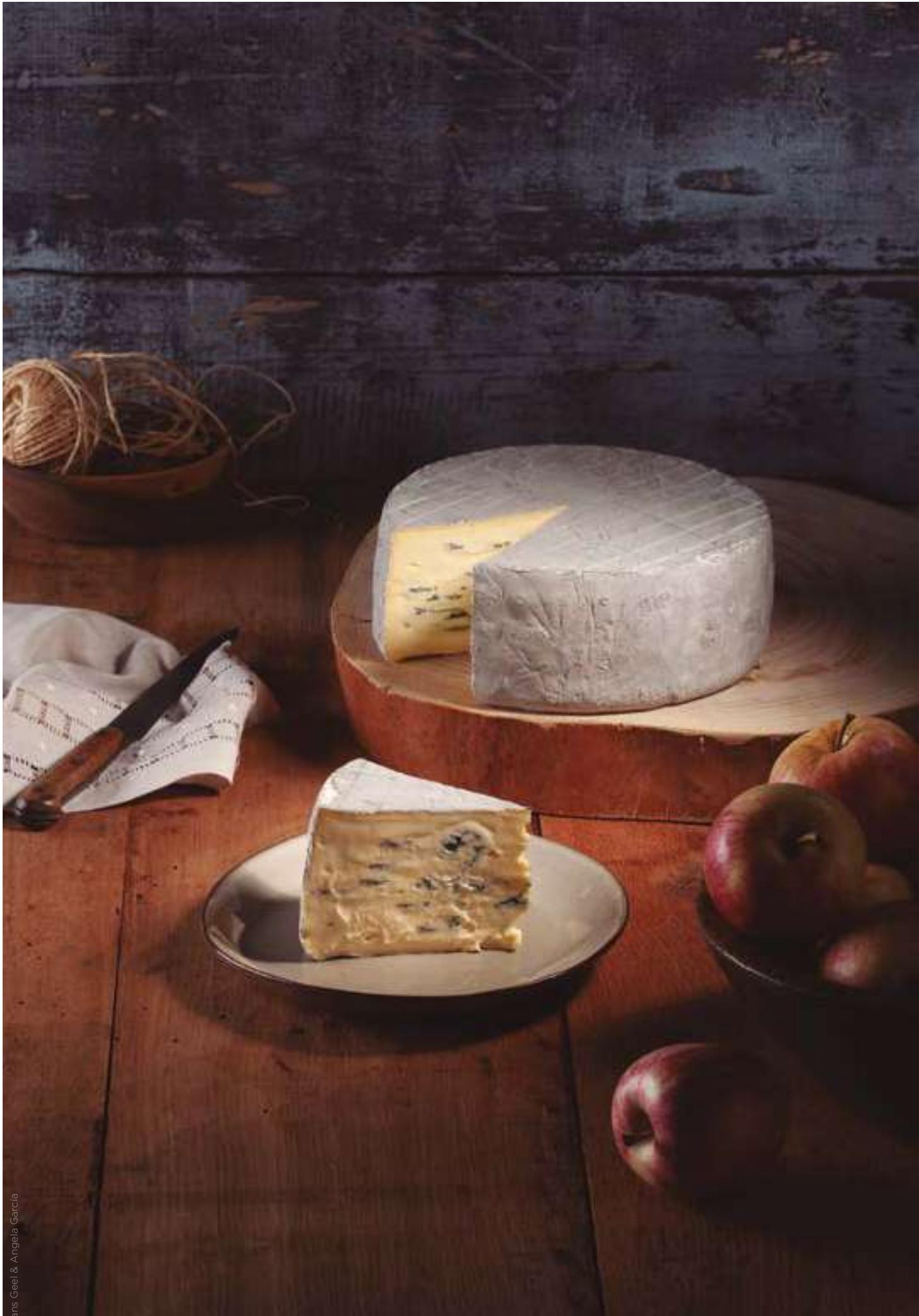
Tomme Blanc

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
9	2 Kg aprox.	2
MARCA	MONTALVY	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche de vaca. Tipo camembert. Pasta cremosa con corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco. Con sabor a crema suave.

A L E M A N I A







Cambozola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
620	2,2 Kg aprox.	3
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70	

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.



Cambozola Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
628	150 gr	8
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70	

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.



Cheddar Blanco BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4332	200 gr aprox.	16
MARCA	BIOBAUERN	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche BIO de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme marfil pálido.



Goudas Lonchas BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4333	160 gr aprox.	8
MARCA	BIOBAUERN	
% MG/ES	> 48	

Elaborado con leche BIO de vaca pasteurizada. Su presentación en lonchas facilita su aplicación en bocadillos. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Montagnolo Affine Champignon

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3208	2 Kg aprox.	1
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	70	

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.



Queso Ensalada Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3290	1,6 Kg	3
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3346	200 gr	12
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada en Aceite y Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3756	300 gr	60
3369	300 gr	6
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45 - 50	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas. Formato con aceite y hierbas añadidas. Con hierbas y aceite en el interior, para au-



Queso Ensalada Salmuera Cubo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
593	1 Kg	6
MARCA	GAZI	
% MG/ES	45	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3943	1,6 Kg	3
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45 - 49,9	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3944	200 gr	12
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Queso Ensalada Cubitos en Aceite y Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3945	300 gr	6
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45 - 49,9	

Queso blanco elaborado con leche de vaca, siguiendo el más puro estilo mediterráneo. Se presenta ya cortado en daditos en aceite con hierbas, listos para servir. Ideal para ensaladas.



Queso Ensalada Salmuera Cubo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3949	1 Kg	6
MARCA	SIRTAKIS	
% MG/ES	45	

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.



Azul 50% Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4049	2,9 Kg aprox.	3
MARCA	MONT NORIS	
% MG/ES	> 50	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco y textura quebradiza. Tiene un toque picante por sus vetas azules.



Azul Alemán Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
607	3 Kg aprox.	3
MARCA	PARSIFAL	
% MG/ES	> 50	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco a amarillo, tiene una textura consistente y elástica. Con un toque picante.



Azul Alemán Redondo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
606	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	PARSIFAL	
% MG/ES	> 50	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco a amarillo, tiene una textura consistente y elástica. Con un toque picante.



Azul Redondo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4501	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 50	

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco y textura quebradiza. Tiene un toque picante por sus vetas azules.



Azul Dorblu 50% Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1958	3 Kg aprox.	2
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50	

Queso azul elaborado con poca sal y 50% de materia grasa. Tiene una textura suave y cremosa. Ideal para degustarlo en ensaladas y con pasta, es perfecto como ingrediente para la elaboración de muchas salsas.



Azul Dorblu 50% Redondo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1957	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50	

Queso azul elaborado con poca sal y 50% de materia grasa. Tiene una textura suave y cremosa. Ideal para degustarlo en ensaladas y con pasta, es perfecto como ingrediente para la elaboración de muchas salsas.



Azul Dorblu Redondo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
643	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	55	

Queso azul elaborado con poca sal, tiene una textura suave y cremosa. Ideal para degustarlo en ensaladas y con pasta, es perfecto como ingrediente para la elaboración de muchas salsas.



Brie Lata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
641	125 gr	28
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca. Es un tipo brie, de pasta blanda y suave. Presentado en lata.



Camembert Lata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
640	125 gr	28
MARCA	CHAMPIGNON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca. Tipo Camembert, de pasta blanda y suave. Presentado en lata.



Cheddar Blanco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
615	2,5 Kg aprox.	8
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Cheddar Blanco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
613	20 Kg aprox.	1
3769	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50	

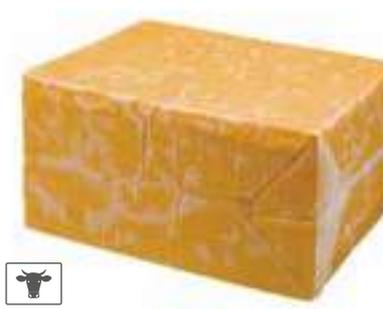
Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Cheddar Naranja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
614	2,5 Kg aprox.	8
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Cheddar Naranja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
612	20 Kg aprox.	1
3768	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



NUEVO



Cheddar Naranja Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4647	1 Kg	6
MARCA	NEUTRO	
% MG/ES	> 50	

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme. Formato rallado perfecto para preparación final de varios platos.



Edam Barra 40%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4575	3,3 Kg aprox.	3
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 40	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros, tiene un sabor dulce a mantequilla y leche.



Edam Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
659	3 Kg aprox.	4
MARCA	BRANDENBURGER	
% MG/ES	40	

Queso elaborado con leche de vaca. De pasta blanda y firme es ideal para el corte. Lleva escasos agujeros repartidos uniformemente. Su sabor es suave y aromático.



Edam Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
653	3 Kg aprox.	4
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	40 - 42,5	

Queso elaborado con leche de vaca. De pasta blanda y firme es ideal para el corte. Lleva escasos agujeros repartidos uniformemente. Su sabor es suave y aromático.



Edam Bloque sin Corteza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
652	15 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40 - 42,5	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, de pasta firme al corte, tiene un sabor suave.



Edam Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
673	1 Kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40	

Edam rallado. Formato especialmente pensado para los profesionales de la Restauración.



Edam Loncha

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
553	1 Kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato en lonchas. ¡Listas para comer! Para fundir, rellenos, bocadillos, etc. Formato especial para profesionales de la restauración.



Emmental Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
600	2,5 Kg aprox.	5
MARCA	GOLDSTEIG	
% MG/ES	> 45	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada y de pasta blanda, tiene un ligero toque de sabor a nuez.



Emmental en Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3927	1 Kg aprox.	6
MARCA	GOLDSTEIG	
% MG/ES	45 - 50%	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1925	1 Kg	10
MARCA	VALLÉE D'HENRI	
% MG/ES	45	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada y de pasta blanda, tiene un ligero toque de sabor a nuez. Formato rallado.

NUEVO



Gouda Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4574	3,3 Kg aprox.	3
MARCA	PALADIN	
% MG/ES	> 48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Gouda Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
654	3 Kg aprox.	4
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.

NUEVO



Gouda Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4591	3 Kg aprox.	4
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Gouda Loncha

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
554	1 Kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48 - 51	

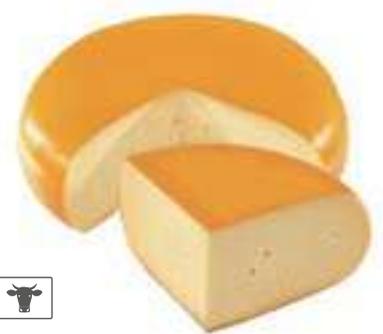
Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su presentación en lonchas de 10x10 cm facilita su aplicación en bocadillos. Su sabor es ligeramente picante. Formato especial para profesionales de la restauración.



Gouda Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
674	1 Kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48 - 50,5	

Queso gouda rallado en formato especial para profesionales de la restauración.



Gouda Tierno Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2258	12 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48 - 50,5	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. De color marfil a amarillo, es mate y brillante con pequeños agujeros. Este queso se caracteriza también por su textura suave, flexible y su sabor suave y ligeramente picante.



Gouda Tierno Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
649	12 Kg aprox.	1
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	48 - 50,5	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. De color marfil a amarillo, es mate y brillante con pequeños agujeros. Este queso se caracteriza también por su textura suave, flexible y su sabor suave y ligeramente picante.



Maasdam Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
650	12 Kg aprox.	1
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	45 - 47,5%	

Queso semiduro alemán elaborado con leche de vaca. Se caracteriza por sus grandes agujeros. De textura suave y sabor a nuez, con un toque picante.



Mozzarella Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
667	3 Kg aprox.	4
MARCA	KASEMEISTER	
% MG/ES	40 - 42,5	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato especial para profesionales de la restauración.



Mozzarella Bloque 40%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
665	15 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40 - 42,50	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato especial para profesionales de la restauración.



Mozzarella Picada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3624	1 Kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40 - 42,5	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato especial para profesionales de la restauración.



Mozzarella Rallada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
670	1 Kg	10
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 40 %	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato especial para profesionales de la restauración.



Mozzarella Rallada Juliana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3721	2 Kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40-42,5	

Mozzarella rallada en juliana. Un tipo de corte en láminas finitas. Elaborada con leche de vaca pasteurizada.



Mozzarella Rallada Juliana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3928	2 Kg	6
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	40-42,5	

Mozzarella rallada en juliana. Un tipo de corte en láminas finitas. Elaborada con leche de vaca pasteurizada.



NUEVO



Queso Untar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4485	3 Kg	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	70	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Mozzarella BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4318	125 gr	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	45	

Elaborada con leche BIO de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4317	125 gr	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	45	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



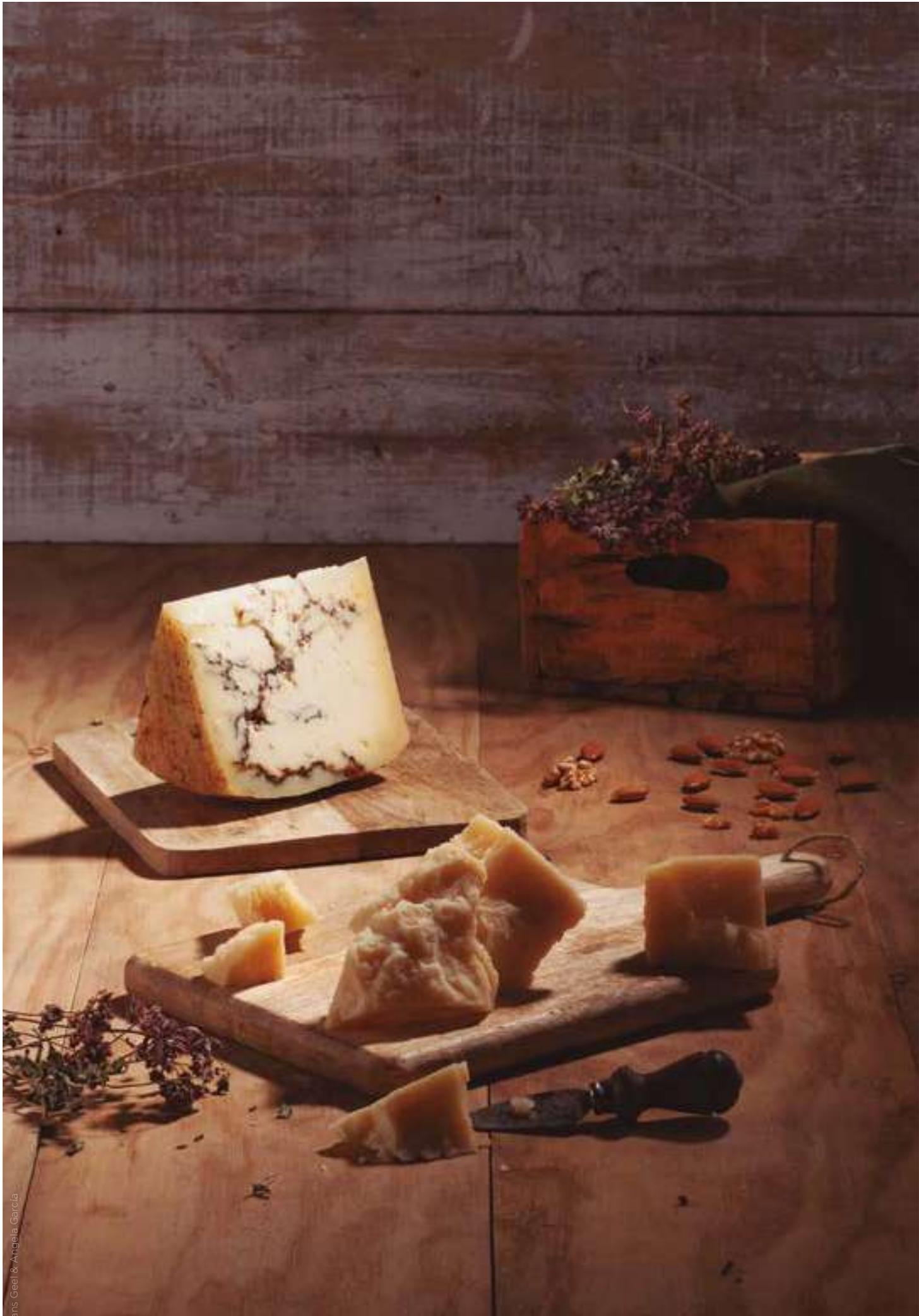
Mozzarella Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4316	1 Kg	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	45	

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato especial para profesionales de la restauración.

I T A L I A







NUEVO



Alta Badia 6 meses 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4756	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	MILA	
% MG/ES	50	

Su corteza es firme y rústica. La pasta es de color amarillo pálido y es completamente sólido, sin agujeros. Su sabor es suave y fundente. El olor es muy intenso notas lácteas y tostadas. Su periodo de maduración es de 6 meses.



Asiago Fresco Rueda y 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3643	14 Kg aprox.	1
3645	3,5 Kg aprox.	4
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	52	

Queso DOP fabricado con leche pasteurizada de vaca con una maduración mínima de 3 meses. Durante este periodo, el queso va cogiendo sabor y aroma hasta alcanzar su punto perfecto.



Asiago Tierno Oro 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2861	3,5 Kg aprox.	2
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 44	

Queso DOP de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Aromático, un poco picante y más bien fuerte. Curación de 40 días.



Asiago Fresco Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2756	13,5 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 44	

Queso DOP de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Aromático, un poco picante y más bien fuerte. Curación de 20 días.



Azul Blu '61 Rueda y 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
723	2,3 Kg aprox.	1
3662	1,2 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	52	

Queso elaborado en Camalò de Povegliano, Treviso, Italia, desde principios del 1900. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, de pasta blanda y húmeda tendiendo a cremificarse a medida que envejece. Requiere un periodo de maduración mínimo de 3 meses.



Queso Azul Cabra Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4311	4 Kg aprox.	1
MARCA	IGOR	
% MG/ES	52,3	

Un queso azul excepcional, con matices diversos y una untuosidad majestuosa. El imperdible en una buena tabla de quesos.



Queso Azul Cabra Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4313	150 g aprox.	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	52,3	

Un queso azul excepcional, con matices diversos y una untuosidad majestuosa. El imperdible en una buena tabla de quesos.



NUEVO



Azul Dolomitico Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4559	2,5 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54,1	

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.



Azul Hyrkus Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4056	4 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	51	

Es un queso de forma cilíndrica con corteza de color grisáceo. Su pasta es de color blanco con vetas azules. Su textura es suave y cremosa. Su sabor es delicado y deja un gusto de leche de cabra muy agradable al paladar con un toque dulce.



Azul Toma Blu Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3631	8,5 Kg aprox.	1
4057	2,1 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	52	

Queso fabricado con leche pasteurizada de vaca con un mínimo de 3 meses de maduración. Es un queso azul semiduro, envejecido en barriles con heno y hierbas aromáticas. Sabor intenso, agradablemente aromático.



Basajo Oveja Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3636	1,2 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	60,9	

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



Bricolo Mix

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4001	1 Kg aprox.	10
MARCA	BRICOLO	
% MG/ES	> 35%	

Mix de quesos duros rallados en polvo. Queso con textura homogénea y listo para su degustación. Perfecto para pastas, risotto, pizzas o ensaladas.



NUEVO



Briscola BIO Rueda

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

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.



NUEVO



Burrata di Bufala

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4863	150 gr	6
MARCA	RUBINO	
% MG/ES	> 52	

Queso italiano fresco elaborado con leche de búfala. La parte externa es sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Burrata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4322	120 gr	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	68	

Queso italiano fresco elaborado con leche de vaca. La parte externa es mozzarella sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Burrata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4323	200 gr	6
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	68	

Queso italiano fresco elaborado con leche de vaca. La parte externa es mozzarella sólida, mientras que el interior contiene stracciatella y crema, dándole una textura inusual y suave. Por lo general se sirve fresco y a temperatura ambiente.



Burrata Tenerella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2851	600 gr	4
MARCA	TENERELLA	
% MG/ES	45,65	

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce.



Burrata Tenerella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3880	350 gr	4
4011	250 gr	4
MARCA	TENERELLA	
% MG/ES	59,1	

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce.



Burrata al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4199	350 gr	4
MARCA	TENERELLA	
% MG/ES	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.



Erborinato (Gorgonzola + Mascarpone)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2329	1,2 Kg aprox.	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	73	

Queso elaborado a base de capas de Gorgonzola y Mascarpone. Muy sabroso y aromático.



Fontina Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2416	8,5 Kg aprox.	1
3038	2,3 Kg aprox.	2
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	49	

Queso Fontina DOP elaborado con leche cruda de vaca. La zona de producción se enmarca en la región montañosa de el Valle de Aosta. Madura mínimo 3 meses. Su corteza lavada es rojiza, su pasta elástica con pequeños agujeros y tiene un sabor suave con aroma a frutos secos.



Gorgonzola Rueda y 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3646	11,5 Kg aprox.	1
3667	6 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48	

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. Maduración mínima de 60 días.



Gorgonzola 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3647	3 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48	

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. Maduración mínima de 60 días.



Gorgonzola 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4267	3 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	> 48	

Queso DOP fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 2 meses. Es un queso azul picante que se caracteriza por una textura suave y cremosa. Maduración mínima de 80 días.

NUEVO



Gorgonzola Ai Cucciaio Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4771	6 Kg aprox.	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	52,6	

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.



Gorgonzola Gran Reserva 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4310	1,5 Kg aprox.	4
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	55,70	

Gran Reserva Leonardi se origina de la pasión y el entusiasmo de tres generaciones de productores muy conocedores del arte antiguo de la elaboración del queso. Es un Gorgonzola dulce con un sabor exclusivo. Un queso azul DOP con una textura suave y cremosa.



Gorgonzola Gran Reserva Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4312	6 Kg aprox.	1
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	55,70	

Gran Reserva Leonardi se origina de la pasión y el entusiasmo de tres generaciones de productores muy conocedores del arte antiguo de la elaboración del queso. Es un Gorgonzola dulce con un sabor exclusivo. Un queso azul DOP con una textura suave y cremosa.



Gorgonzola Dolce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
735	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48	

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.



Gorgonzola Dolce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
729	1,5 Kg aprox.	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y color blanco con vetas azules, su corteza es de color rosado. Su fermentación de poco más de 3 meses le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



Gorgonzola Cremoso

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
736	1,5 Kg aprox.	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48	

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.



Gorgonzola Cubitos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4619	500 gr	4
MARCA	IGOR	
% MG/ES	56	

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas azules y corteza de color rosada. Formato en cubitos para su práctica degustación.



Gorgonzola Cremoso Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
731	200 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48	

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.



Gorgonzola Dolce Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3108	150 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	> 48	

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.



Gorgonzola BIO Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4264	170 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	54,47	

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.



Gorgonzola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2904	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	NONNA MARIA	
% MG/ES	> 48	

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.



Gorgonzola Gran Reserva 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4608	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	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.



Gorgonzola Gran Reserva Al Cucciaio

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4457	6 Kg aprox.	1
MARCA	GRAN RISERVA LEONARDI	
% MG/ES	55,92	

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.



Gran Fiore

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3962	35 Kg aprox.	1
3937	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	GRAN FIORE	
% MG/ES	32,1	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 12 meses de curación. Su pasta es dura y de color amarillo marfil. Tiene una textura granulosa y su sabor es intenso y ligeramente salado. Queso inspirado en quesos Italianos, tipo Parmigiano-Reggiano.



Grana Padano 1/8 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4434	4,5 Kg aprox.	4
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	32	

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.



Grana Padano 10 meses Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4613	39 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	32	

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.



Grana Padano 10 meses 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2960	17,5 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

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.



Grana Padano 12 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
817	4,5 Kg aprox.	1
849	2 Kg aprox.	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

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.



Grana Padano 12 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
843	900 gr aprox.	20
813	300 gr aprox.	15
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

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.



Grana Padano Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1704	200 gr	12
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

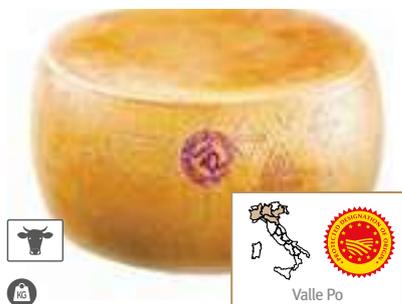
Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



Grana Padano 16 meses 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1806	17,5 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32 %	

Rueda, o 1/2 Rueda de Grana Padano con DOP y 16 meses de curación. Fragancia intensa y sabor único. Tiene una corteza dura ligeramente dorada y su textura es granulada.



Grana Padano 16 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
800	35 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32%	

Rueda de Grana Padano con DOP y 16 meses de curación. Fragancia intensa y sabor único. Tiene una corteza dura ligeramente dorada y su textura es granulada.



Grana Padano Gira Gratta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
814	250 gr	10
MARCA	GIRA & GRATTA	
% MG/ES	> 32	

Novedad que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la higiene y funcionalidad de su rallador incorporado de tecnología patentada.



Grana Padano Gira Virutas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2557	150 gr	10
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

Formato que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la higiene y funcionalidad de su rallador incorporado de tecnología patentada. El rallador contiene el Grana padano y está envasado en atmósfera protectora. Sujetando la base y girando.



Grana Padano Virutas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3431	100 gr	20
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

Novedad que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la funcionalidad del formato en virutas. Conserva todas sus cualidades gracias a su cierre fácil.



Grana Padano Lascas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
821	1 Kg	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	32	

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. Formato en lascas envasado al vacío para su perfecta conservación.



Grana Padano Lascas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4394	100 gr	16
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Novedad que combina la fragancia y exquisitez del Grana Padano DOP con la funcionalidad del formato en lascas. Conserva todas sus cualidades gracias a su cierre fácil.



Grana Padano Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
833	100 gr	20
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

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. Formato rallado.



Grana Padano Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
811	1 Kg	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada y con DOP Queso rallado fresco que conserva toda su fragancia gracias a su cierre fácil.



Grana Padano Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
835	2,5 Kg	4
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

Un formato práctico para los profesionales de la Restauración. Queso rallado con DOP. Muy aromatizado.



Lucifero Rueda, 1/2 Rueda y 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4883	6 Kg aprox.	1
4888	3 Kg aprox.	2
4691	1,5 Kg aprox.	5
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	53	

Es un queso sorprendente. Es una mezcla explosiva entre la cremosidad de un gorgonzola y el carácter del chili. Es perfecto degustarlo encima de una baguette y servir con cuchara.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4362	500 gr	6
4361	250 gr	6
MARCA	ISABELLA	
% MG/ES	75	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4398	2 Kg	1
MARCA	ISABELLA	
% MG/ES	75	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4448	10 Kg	1
MARCA	ISABELLA	
% MG/ES	75	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado en la elaboración del Tiramisú.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2956	250 gr	12
MARCA	LAGGO MAGGIORE	
% MG/ES	> 80	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos, también para los profesionales de la Restauración.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
771	500 gr	6
770	250 gr	12
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 80	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado para la elaboración del Tiramisú. Varios formatos, también para los profesionales de la Restauración.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3575	2 Kg	2
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 80	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado en la elaboración del Tiramisú.



Mascarpone

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4319	500 gr	6
4320	250 gr	6
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	75	

Queso cremoso, excelente ingrediente para la elaboración de salsas, recetas dulces y saladas y especialmente utilizado en la elaboración del Tiramisú.



Mozzarella di Bufala Campana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2438	500 gr	6
MARCA	CIRIGLIANA	
% MG/ES	> 52	

Queso DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.





Mozzarella di Bufala Campana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3680	125 gr	16
MARCA	RUBINO	
% MG/ES	> 52	

Producto con DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mozzarella di Bufala BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4338	125 gr	12
MARCA	PONTE REALE	
% MG/ES	> 52	

Mozzarella DOP di búfala elaborada con el método biológico certificado, para asegurar una elevadísima calidad y naturalidad. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mozzarella di Bufala

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4353	125 gr	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 52	

Producto con DOP elaborado con auténtica leche de búfala que le aporta un sabor particular y un aroma característico y tradicional. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Mozzarella Bolitas (8gr)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4305	1 Kg	6
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	46,9	

Bolitas de 8gr de mozzarella. Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
775	125 gr	12
788	100 gr	20
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 44	

Elaborada con leche de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.



Mozzarella Bolitas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
790	1 Kg	2
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 44	

Elaborado con leche de vaca, producto natural y fresco. Perfecto para preparar comidas rápidas y para adornar un plato. Presentado en bolitas de 10 gramos.



NUEVO



Mozzarella Light

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4404	125 gr	12
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	30	

Con el formato Light de 125 g de la Bola de Mozzarella Latbri, podrás disfrutar de la jugosidad y frescura de la Mozzarella con menos materia grasa para seguir una dieta con menos calorías. Menos grasa sin renunciar al buen sabor.



NUEVO



Mozzarella en Juliana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4659	2,6 Kg	4
MARCA	GAMBINO	
% MG/ES	46	

Mozzarella rallada en juliana. Un tipo de corte en láminas finitas. Elaborada con leche de vaca pasteurizada.



Panna Cotta Caramel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2412	200 gr	6
MARCA	GILDO RACHELLI	

Panna Cotta elaborada siguiendo la receta tradicional italiana, servido con una rica salsa de caramelo. De textura suave y compacta. En formato individual (100g x 2).



Parmigiano 36 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3801	38 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35	

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.



Parmigiano Reggiano 24 meses 1/8 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
818	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano 22 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4908	39 Kg aprox.	1
4909	19 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano 22 meses 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4912	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción artesanal. Tiene una maduración mínima de 22 meses.



Parmigiano Reggiano 22 meses 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4889	4,5 Kg aprox.	2
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano 22 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4906	1 Kg	8
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4400	37,7 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
802	300 gr aprox.	15
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa. Entre 15 y 24 meses de maduración en bodegas.



Parmigiano Reggiano Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1703	200 gr	12
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 35	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmegiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4325	500 gr	8
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano. Formato rallado.



Parmigiano Reggiano 30 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4328	150 gr	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
850	5 Kg	2
MARCA	FALLINI	
% MG/ES	> 35	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Stick

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4327	125 gr	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Lascas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4337	100 gr	16
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Pecorino Toscano Curado 1 año

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
724	2 Kg aprox.	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	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.



Parmigiano Reggiano BIO Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4329	200 gr	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano Lascas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4326	500 gr	4
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano. Formato lascas.



Pecorino Toscano Extra Curado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
713	2 Kg aprox.	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50	

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.



Pecorino Toscano Curado 4 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
711	2 Kg aprox.	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	52,40	

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



Pecorino Roncione Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3808	2,4 Kg aprox.	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	55	

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



Pecorino Toscano Curado 4 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4699	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54	

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.



Pecorino Toscano Curado 4 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4452	140 gr	12
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54	

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. Tiene carácter y te traslada a Italia. Ideal como aperitivo o para tabla de quesos. Una maduración mínima de 4 meses.



Pecorino Toscano Semicurado 2 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4698	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54	

Pecorino con DOP originario de la Toscana y con una maduración superior a 2 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Pecorino Toscano Semicurado 2 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4453	140 gr	12
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54	

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.



Pecorino Toscano Curado Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4700	1 Kg aprox.	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57	

Pecorino con maduración superior a 3 meses. Su pasta es de color amarillo. Tiene un sabor complejo, con un toque dulce. Está elaborado con leche cruda de oveja y su textura es granulosa.



Pecorino Moliterno Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3262	5,2 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	50,9	

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido. 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.



Pecorino al Azafran

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
714	3,5 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche pasteurizada de oveja, cuajo, fermentos lácticos naturales y sal de Volterra. A la cuajada se le agregan los pistilos de azafrán que dan a la masa un sabor delicado e inconfundible. También se añade pimienta negra.



Pecorino ReNero 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3741	2 Kg aprox.	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50	

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. Se sumerge en aceite de oliva y luego se cubre con ceniza para mejor conservación. Tiene una maduración de 3 meses. Es un queso muy sabroso y el olor es delicado pero persistente.



Pecorino Pimienta 3 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3742	2 Kg aprox.	X2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50	

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.



Pecorino al Peperoncino Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4431	2 Kg aprox.	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	52	

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.



Pecorino al Tartufo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
720	2 Kg aprox.	2
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	55,90	

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.



Pecorino Boschetto Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4170	600 g aprox.	6
MARCA	IL FORTETO	
% MG/ES	50,30	

Pecorino Italiano con trocitos de trufa. Un auténtico placer para el paladar. Textura granulada por la curación con un sabor excepcional por los trocitos de trufa. No dejes de probarlo!



Pecorino con Nueces Il Noce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3812	1 Kg aprox.	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57	

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.



Pecorino con Piñones Il Pinolo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3814	1 Kg aprox.	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57	

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja y con piñones añadidos. Su pasta es blanca y compacta. Su sabor es delicado y tiene un sutil aroma de resina gracias a los piñones. Ideal para pica pica y sorprender a todos.



Pecorino Il Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3817	1 Kg aprox.	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57	

Queso elaborado con leche de oveja y trufa. Es una de las primeras combinaciones que se realizó con el pecorino y sigue experimentando un gran éxito en el mercado. La pasta se caracteriza por la presencia de trufa de Forcoli (D.O.P.).



Pecorino Pimienta Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4701	1 Kg aprox.	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57	

Pecorino elaborado con leche cruda de oveja. Su pasta es amarilla con bolitas de pimienta en su interior. Un sabor complejo potenciado por la pimienta. Tiene una textura granulosa.



Pecorino Trufa Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4702	1 Kg aprox.	3
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	57	

Pecorino elaborado con leche cruda de oveja. Su pasta es amarilla con trocitos de trufa en su interior. Un sabor complejo, potenciado por la trufa y por su textura granulosa.



Pecorino Romano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3671	23 Kg aprox.	1
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	50	

El Pecorino Romano DOP es un queso de pasta granulosa, con un sabor suave pero con un firme gusto a leche oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima. Su sabor es complejo con un toque dulce.



Pecorino Romano Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
820	2,5 Kg	4
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 45	

Pecorino Stagionato, con maduración superior a 4 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce.



Pecorino Romano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4324	200 gr	28
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	44 - 52	

El Pecorino Romano DOP es un queso de pasta granulosa, con un sabor suave pero con un firme gusto a leche oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima. Su sabor es complejo con un toque dulce.



Pecorino Sardo Fiore Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4695	4 Kg aprox.	1
MARCA	CAO FORMAGGI	
% MG/ES	46	

Queso DOP rústico con un toque ahumado. Tiene el punto de sal justo para potenciar el sabor. Su corteza es muy llamativa ya que se lava con aceite de oliva.



Pecorino Sardo al Tartufo 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4693	3 Kg aprox.	4
MARCA	CAO FORMAGGI	
% MG/ES	54	

Combinación perfecta entre el carácter del queso de oveja madurado y la trufa negra. Perfecto para rallar, cortar a virutas romper en piedritas, etc. Es un queso de la isla de Sardenya que aporta una tipicidad única al queso.



Pecorino Sardo Gran Cao 9 meses 1/4

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4694	3,8 Kg aprox.	4
MARCA	CAO FORMAGGI	
% MG/ES	50	

Toda la complejidad de un queso de oveja con toques especiados y vegetales. Es el queso más antiguo de Sardenya y tiene unos aromas muy característicos de la zona.



Pecorino Sardo Pimienta 3 meses 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4692	2 Kg aprox.	8
MARCA	CAO FORMAGGI	
% MG/ES	51	

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. Encontraremos granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Su textura es granulosa debido a su curación.



Piave Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
816	6 Kg aprox.	1
3111	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	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.



Piave 12 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4769	200 gr	10
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 48	

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.



Provolone Dolce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
687	5 Kg aprox.	2
688	5 Kg aprox.	1
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



Provolone Dolce sin Parafina

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3159	5 Kg aprox.	30
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la correcta conservación del producto.



Profiteroles

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2407	160 gr	6
MARCA	GILDO RACHELLI	

Profiteroles elaborados con la masa pastelera tradicional, rellenos de crema y cubiertos de una salsa de chocolate deliciosa. En formato individual (80Gx2).



Profiteroles

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2415	450 gr	4
MARCA	GILDO RACHELLI	

Profiteroles elaborados con la masa pastelera tradicional, rellenos de crema y cubierto de una salsa de chocolate deliciosa.



Provolone Curado 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
690	5 Kg aprox.	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

De pasta más amarillenta, tiene un sabor algo más fuerte debido a un periodo de maduración más largo.



Provolone Dolce sin Parafina y Cuajo Vegetal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4572	5 Kg aprox.	30
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y con cuajo vegetal. Su corteza firme y natural garantizan la apropiada conservación del producto.



Provolone Curado sin Parafina

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2526	5 Kg aprox.	30
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Queso tradicional italiano con sabor único elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. De pasta más amarillenta, tiene un sabor algo más fuerte debido a un periodo de maduración más largo. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza.



Provolone Dolce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3968	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44	

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.

NUEVO



Provolone Dolce Valpadana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2500	5,5 Kg aprox.	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Queso de pasta cocida elaborado con leche de vaca. Su DOP garantiza su calidad y su elaboración artesanal.



Provolone Dolce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
691	200gr	20
3445	200gr	10
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Muy práctico, preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



Provolone Dolce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
692	200 gr	20
MARCA	ANTICA CASARA	
% MG/ES	> 44	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Muy práctico, preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



Provolone Dolce Tarrina

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3216	200 gr	14
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Queso DOP tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase original de terracota, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



Provolone Dolce Tabla

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4543	1,5 Kg	1
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Queso DOP tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Envase original de terracota, que garantiza la higiene y la apropiada conservación del producto. Viene con una tabla de madera de regalo.



Provolone con Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
693	200 gr	20
MARCA	ANTICA CASARA	
% MG/ES	> 44	

Provolone loncheado cubierto con orégano, tiene una textura compacta y a la vez flexible. Preparado para asar en parrilla o cocinar en sartén. Deleitará el paladar de muchos, gracias a su intenso sabor.



Provolone con Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
694	200 gr	20
3446	200 gr	10
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Provolone loncheado cubierto con orégano, tiene una textura compacta y a la vez flexible. Preparado para asar en parrilla o cocinar en sartén. Deleitará el paladar de muchos, gracias a su intenso



Provolone con Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2911	200 gr	20
MARCA	MONTORSO	
% MG/ES	44 < 50	

Provolone loncheado cubierto con orégano, tiene una textura compacta y a la vez flexible. Preparado para asar en parrilla o cocinar en sartén. Deleitará el paladar de muchos, gracias a su intenso sabor.



Provolone Piccante

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
695	5 Kg aprox.	2
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

De pasta más amarillenta, tiene un sabor algo más fuerte debido a un periodo de maduración más largo.



Provolone Dolce Salamino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
696	1 Kg aprox.	4
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Envasado al vacío, con forma cilíndrica de 7 cm de diámetro, sin corteza. Producto tradicional italiano.



Provolone Ahumado Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4887	400 gr	10
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Provolone loncheado y con un sabor ahumado. Tiene una textura compacta y a la vez flexible. Preparado para asar en parrilla o cocinar en sartén. Podemos notar aun más el sabor ahumado, cuando calentamos el queso.



Provolone Piccante Valpadana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4435	22 Kg aprox.	1
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	> 44	

Provolone DOP Piccante en original formato de 20Kg. 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.



Provolone Affumicata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
795	1 Kg	5
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 44	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, es un queso ahumado de pasta hilada ideal para la preparación de ensaladas.



Provolone con Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3459	200 gr	14
MARCA	MONTORSO	
% MG/ES	44	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Tiene orégano por encima y está preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



Provolone con Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3460	200 gr	14
MARCA	ALBIERO	
% MG/ES	44	

El Provolone tiene una textura compacta y homogénea, de color amarillo paja. Producto cortado de forma atractiva, sin corteza. Tiene orégano por encima y está preparado para asar en parrilla o cocinar en cazuela.



Queso Rallado Mix

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2217	1 Kg	8
MARCA	GRAN PRIMO	
% MG/ES	< 32	

Queso rallado, el toque final perfecto para los platos de pasta y gratinados. Formato especial para profesionales de la restauración.



Queso Rallado Mix

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4433	1 Kg	10
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	28	

Mix de quesos rallados, en gran formato, perfecto para profesionales. Es una mezcla de quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada y rallados posteriormente.



Ricotta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
776	250 gr	12
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 40	

Queso fresco elaborado con leche de vaca, tiene una textura cremosa, aterciopelada. Llamado en algunos países "Requesón" se puede consumir con miel y frutos secos pero también en ensaladas así como de relleno de pasta.



Ricotta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3576	1,5 Kg	2
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 40	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una textura cremosa y aterciopelada. Se puede consumir con miel y frutos secos y también en ensaladas.



Ricotta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
787	10 Kg	1
MARCA	LAT BRI	
% MG/ES	> 40	

Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una textura cremosa y aterciopelada. Se puede consumir con miel y frutos secos y también en ensaladas.



NUEVO



Rossini Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4689	2 Kg aprox.	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	54	

Queso con carácter. Tiene un sabor presente a oveja, vino macerado y el toque salado del penicilium. Creación única de Arrigoni. Combina con miel, naranja amarga o mermelada de higos.

NUEVO



Norte de Italia

Salva Cremasco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4746	3,5 Kg aprox.	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	61	

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.

NUEVO



Sassonero 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4758	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	MILA	
% MG/ES	50	

Su color es pálido. Tiene una textura firme y cristalina y se derrite ligeramente en la boca. El proceso de maduración le da al queso unos aromas y unas notas de castañas asadas, frutas secas y miel. Su sabor es muy complejo, con carácter y con notas ligeras a caramelo.

Scamorza Affumicata

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3629	250 gr	8
MARCA	GRANAROLO	
% MG/ES	> 41,5	

La Scamorza es un queso fresco típico de la cocina italiana elaborado con leche de vaca. Se elabora a partir de la cuajada de leche y luego se cura al aire. Se trata de un queso muy similar a la mozzarella.



Speziato Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3635	3 Kg aprox.	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54	

Queso fabricado con leche pasteurizada de vaca con un mínimo de 1 mes de maduración. Es un queso compacto suave con trufa negra en la pasta y madurado con una particular mezcla de especias. Sabor aromático y parti-

NUEVO



Balsamo

Stelvio 2 meses 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4757	2,3 Kg aprox.	2
MARCA	MILA	
% MG/ES	> 50	

El interior del queso es de color amarillo pálido con agujeros redondos dispersos y distribuidos uniformemente. Su sabor es intenso y presenta un sabor dominante con una textura suave. Su olor recuerda a notas lácteas, tosta-

NUEVO



Valle Po

Tabla Grana Padano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4767	800 gr	4
MARCA	AGRIFORM ORO DEL TEMPO	
% MG/ES	> 32	

Bonita caja de cartón impresa a todo color con el siguiente contenido: libro de recetas, cuchillo perfecto para cortar Grana Padano y una porción de Grana Padano de 800G con una maduración de más de 20 meses.



NUEVO



Tabla Pecorino Toscano (140Gx2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4761	1,3 Kg	2
MARCA	BUSTI	
% MG/ES	54	

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. Cuña de 140gr con 2 meses de maduración y cuña de 140gr con 4 meses de curación.



Tabla Piave 12 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4770	250 gr	8
MARCA	AGRIFORM	
% MG/ES	> 48	

Caja regalo con el famoso queso italiano Piave, de 12 meses de maduración, mermelada de pera, cuchillo perfecto para cortar el queso y recetas prácticas para su degustación. Su sabor es afrutado e intenso. El kit perfecto para las fiestas.



Taleggio

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
773	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	GRANAROLO	
% MG/ES	> 48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de color marfil con corteza rosada, su sabor es suave y aromático.



NUEVO



Taleggio

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4687	2,2 Kg aprox.	2
MARCA	ARRIGNONI	
% MG/ES	> 48	

Su sabor es lácteo y suave. Tiene una textura que evoluciona ligéramente con el tiempo, ganando cremosidad. Su formacuadrada es característica y tiene DOP des del año 1996.



Taleggio Fermier

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

Es un queso con DOP elaborado con leche de vaca. Es cremoso y de pasta blanda 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.



NUEVO



Tavoliere

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3634	12 Kg aprox.	1
4884	3 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	50	

Queso fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 45 días. Es un queso de pasta prensada con algunos agujeros. La corteza se trata con salsa de tomate y aceite de oliva virgen-extra. Sabor delicado.



NUEVO



Tiramisu (500GX2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4523	1 Kg	4
MARCA	GILDO RACHELLI	

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café express, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao.



Tiramisú

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2414	500 gr	4
MARCA	GILDO RACHELLI	

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café express, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao.



Tiramisú

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2406	160 gr	6
MARCA	GILDO RACHELLI	

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café express, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao.



Torregio Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4688	1,5 Kg aprox.	1
MARCA	ARRIGONI	
% MG/ES	56	

Tiene un sabor penetrante cerca de la corteza más ácido y seco hacia el centro del queso. Madura durante 5 a 6 meses en una bodega subterránea.



Ubriaco d'Amore Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
719	8 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54,4	

Elaborado con leche de vaca cruda, de pasta dura y corteza natural áspera. Siguiendo la tradición regional, el queso joven se remoja en vino local Amarone, tiñéndole la corteza y filtrándose en su interior creando 'venas purpuras'. Maduración entre 6 y 10 meses.



Ubriaco di Raboso Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3632	6 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	54 - 56	

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



Ubriaco Seco Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3633	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	50	

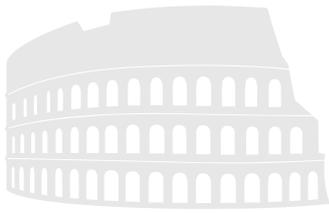
Queso fabricado con leche cruda de vaca y con una maduración de mínimo 4 meses. La textura del queso es semi-dura y está envejecido en vino seco y orujo. Sabor delicado, brillante y afrutado con notas ligeramente ácidas.



Vento d'Estate Rueda

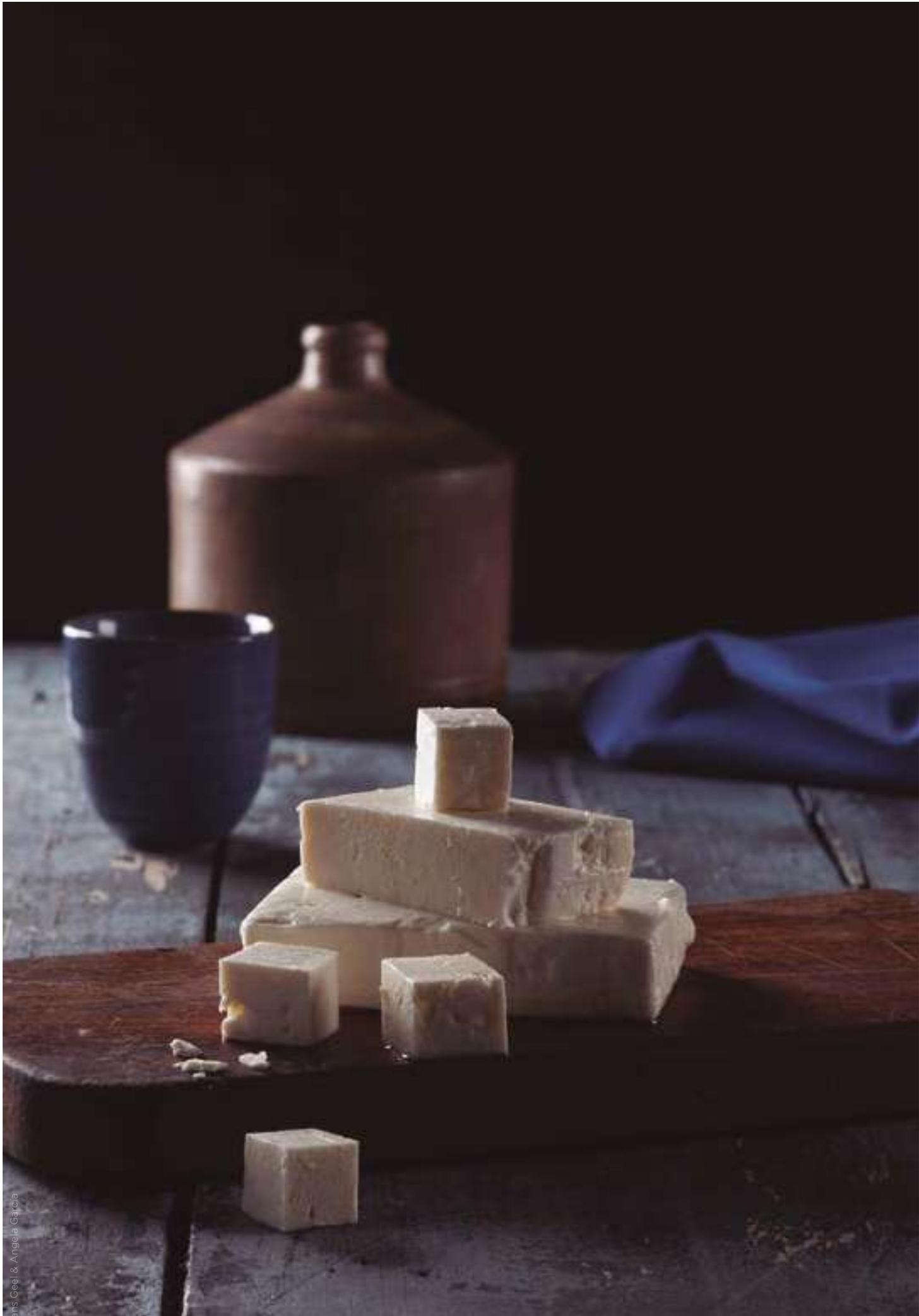
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4291	2,3 Kg aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	53,5	

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.



G R E C I A







Feta Dodoni Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1054	2 Kg	3
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4858	200 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1056	4 Kg	2
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1055	2 Kg	4
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1060	1 Kg	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Tupper Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1059	400 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni en Aceite con Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4437	350 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus en aceite y orégano. Combinación perfecta para servir como entrante o añadir a ensaladas. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Barril Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4641	150 gr	8
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Feta producido en la región de Epiro de Grecia y envejecido en barril de madera de roble. Es reconocida por la calidad de su leche y los métodos tradicionales en la fabricación. Su sabor es fuerte y picante.



Feta Dodoni Desmigada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4626	150 gr	12
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta Dodoni Desmigada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4625	450 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma. El queso Feta Dodoni es conocido por su alta calidad. Dodoni, es la marca de feta más vendida en Grecia.



Feta con Aceitunas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4607	180 gr	8
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Tabla de daditos de feta con orégano, acompañada de aceitunas negras y aceitunas verdes, típicas de la zona. Ideal para picar y degustar la mezcla de sabores. Aromas y sabores Griegos en tu mesa.



Feta BIO Dodoni

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4913	200 gr	10
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, se fabrica con leche de oveja y cabra pasteurizada Bio, de animales de pastoreo libre. Su aroma a hierbas del Mediterráneo garantiza su sabor único y excelente. Envasado al vacío.



Feta BIO Dodoni Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3986	150 gr	18
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego elaborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Feta BIO Dodoni Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3988	2 Kg	4
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego elaborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Feta Hotos Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4489	2 Kg	3
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Feta Hotos en aceite y Orégano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4492	220 gr	3
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, se fabrica con leche de oveja y cabra pasteurizada, de animales de pastoreo libre. Cortado en cubos y envasado en aceite y finas hierbas, con un sabor que nos transporta



Feta Hotos Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4490	200 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Feta Hotos Tupper (5x200G)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4488	1 Kg	4
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Epirus. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Feta BIO Hotos Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4491	200 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Manouri Hotos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4493	150 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 70	

Manouri es un queso con DOP cremoso suave y típico griego. Se hace a partir de leche de oveja y leche de cabra y contiene crema de las dos leches. Tiene un sabor dulce y un aroma a ovejas inusualmente suave. Su textura es cremosa y fácil de cortar.



Tzatziki

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4296	200 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	62	

Creación griega que combina la cremosidad del yogur con el pepino y el aceite de oliva. Ideal como aperitivo o como guarnición de cualquier plato de carne o pescado.



Tzatziki

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4295	2 Kg	2
MARCA	DODONI	

Creación griega que combina la cremosidad del yogur con el pepino y el aceite de oliva. Ideal como aperitivo o como guarnición de cualquier plato de carne o pescado.



Yogur Griego 0%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4303	150 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 0%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4297	300 gr	3
MARCA	DODONI	

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 0%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4299	1 Kg	6
MARCA	DODONI	

Auténtico Yogur Griego elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada, con 0% de materia grasa. Sólo puro yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos o para preparar los mejores tzatziki.



Yogur Griego 8%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4301	150 gr	6
MARCA	DODONI	

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 8%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4298	300 gr	3
MARCA	DODONI	

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con bajo porcentaje en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 8%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4300	1 Kg	6
MARCA	DODONI	

Auténtico Yogur Griego elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada. Yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos o para preparar los mejores tzatziki.



Yogur 8%

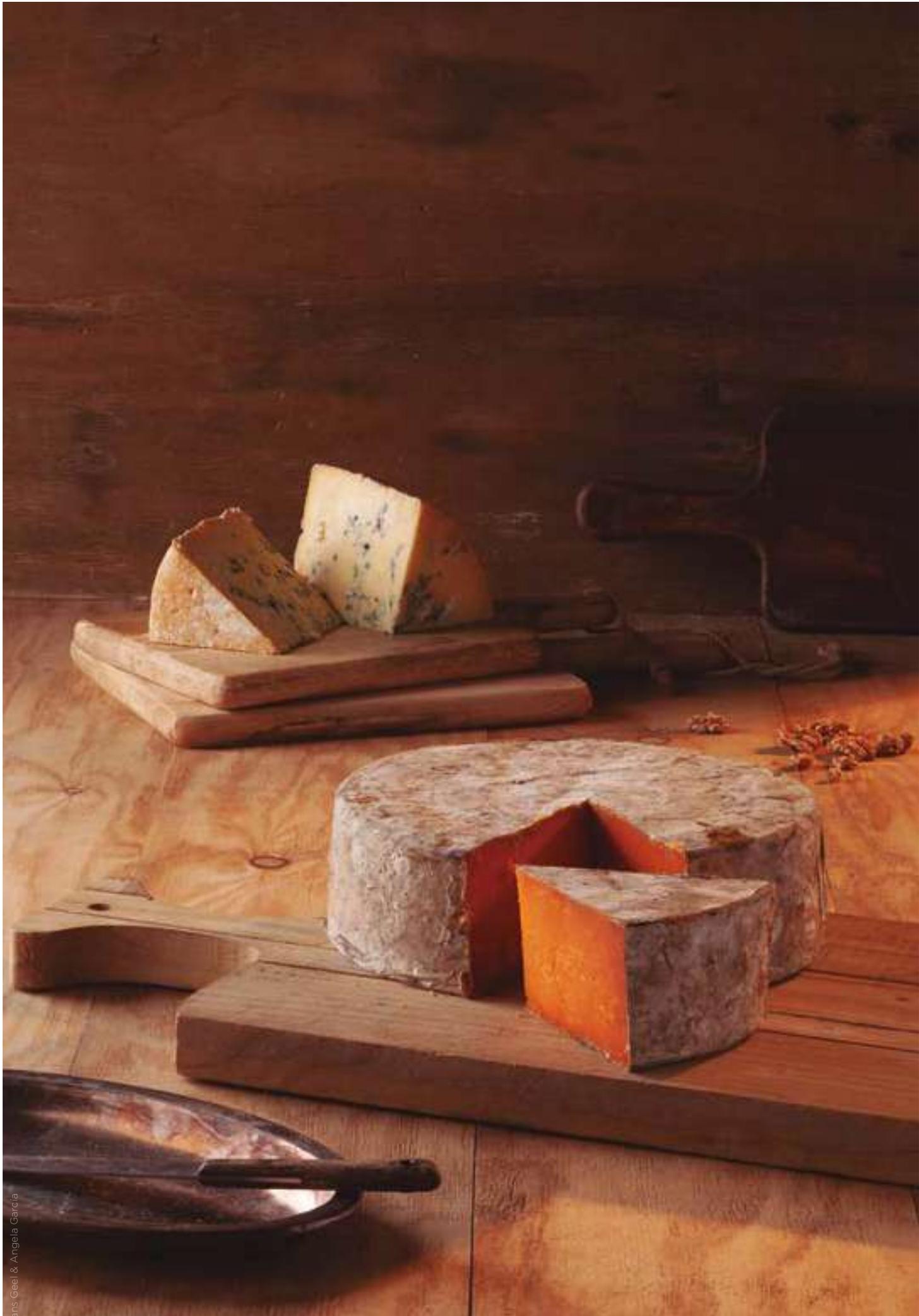
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4612	5 Kg	1
MARCA	DODONI	

Yogur elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada. Sólo puro yogurt de sabor natural, suave y cremoso. Combina perfectamente con fruta fresca, miel y frutos secos. Formato pensado para profesionales de la restauración.



I N G L A T E R R A







Cheddar Premium 24 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
917	1,2 Kg aprox.	4
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	54	

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca procedente de Somerset. Extra curado 24 meses. Reconocido por su calidad superior.



Cheddar Fermier 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3201	1,8 Kg aprox.	6
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	> 48	

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.



NUEVO



Cheddar Cave Aged 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4907	27 Kg aprox.	1
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	> 45	

Queso elaborado artesanalmente en Somerset. Es un queso fabricado con leche de vaca y envejecido cuidadosamente durante 18 meses. Este Cheddar tiene una increíble profundidad de sabor y un carácter único.



Cheddar Blanco 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3614	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48	

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.



Cheddar Blanco 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3202	3 Kg aprox.	3
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 42	

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.



Cheddar Blanco 13 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3439	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 42	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 13 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco 13 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3615	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 13 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco 9 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3283	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 42	

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Con una curación de 9 meses, es de textura firme de color amarillo y tiene un sabor cremoso. Queso idóneo para rallar, fundir o tomar a taquitos como aperitivo.



Cheddar Blanco 9 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3616	200 gr	12
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada y con una maduración de 9 meses. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Blanco 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
912	3,3 Kg aprox.	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	54	

Auténtico cheddar inglés elaborado con leche de vaca en Somerset. Curación de 3 meses. Disponible en blanco o naranja. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar blanco 4 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3281	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 42	

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Tiene una curación de 4 meses. De color amarillo, su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos. Aroma a nuez que se intensifica con la maduración.



NUEVO

Cheddar Naranja 9 meses Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4605	500 gr	10
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De textura uniforme, se presenta en lonchas y color anaranjado.



Cheddar Naranja 9 meses Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3565	160 g aprox.	14
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	34	

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, este cheddar madurado durante 9 meses, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme. Sabor suave y con el tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar naranja Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3760	1 Kg	6
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	X34	

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, este cheddar madurado durante 9 meses, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme.



Cheddar naranja 4 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3282	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 42	

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Tiene una curación de 4 meses. De color naranja, su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos. Aroma a nuez que se intensifica con la maduración.



Cheddar Naranja 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
913	3,3 Kg aprox.	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	54	

Auténtico cheddar inglés elaborado con leche de vaca en Somerset. Curación de 3 meses. Disponible en blanco o naranja. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos.



Cheddar Ivy's Vintage

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4667	100 gr	8
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 48	

Su sabor es láctico, con toques ácidos y a frutos secos. Su textura es ligeramente granulosa y cremosa. Está protegido por una capa de cera no comestible.



Cheddar Pimienta Negra y Ajo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4666	100 gr	8
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 48	

Su textura es ligeramente granulosa pero cremosa. Tiene la acidez habitual del cheddar con el picante de la pimienta negra y el sabor del ajo. Ideal para tomar con una cerveza fuerte o un licor.



Cheddar Chili y Ajo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4665	100 gr	8
MARCA	WYKE FARMS	
% MG/ES	> 48	

Su textura es ligeramente granulosa pero cremosa. Tiene la acidez habitual del cheddar con el toque a ajo y picante del chili. Ideal para tomar con una cerveza fuerte o un licor. Está protegido por una capa de cera no comestible.



Cheddar con Trufa Fermier 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4438	1,2 Kg aprox.	2
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	48 - 56	

El aroma de las trufas infunde el cheddar para crear un sabor embriagador y delicioso. Para los amantes de la trufa! Una mezcla de cheddar y trufa negra perfectamente equilibrada.



Cheddar con Trufa Fermier Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4439	190 gr	12
MARCA	FORD FARM	
% MG/ES	48 - 56	

El aroma de las trufas infunde el cheddar para crear un sabor embriagador y delicioso. Para los amantes de la trufa! Una mezcla de cheddar y trufa negra perfectamente equilibrada.



Cheddar con Pasas y Albaricoque 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3420	1,6 Kg aprox.	2
MARCA	WINDYRIDGE	
% MG/ES	45,8	

Queso Cheddar elaborado con leche pasteurizada de vaca con trozos de albaricoque, pasas y especias marroquíes. Producto exótico que puede consumirse en ensaladas, tablas de quesos o de postre.



Cheddar con Pimienta y Ajo 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3416	1,6 Kg aprox.	2
MARCA	WINDYRIDGE	
% MG/ES	54	

Queso Cheddar curado elaborado con leche pasteurizada de vaca mezclado con pimienta negra molida y ajo. Un queso ideal para picar a cualquier hora.



Cheddar Ahumado Applewood 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
921	1,5 Kg aprox.	4
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	53,8	

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



Cheddar Mexicana 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3345	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	48	

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.



NUEVO



Cheddar Ahumado Applewood

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4408	500 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	54	

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



NUEVO



Cheddar Mexicana Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4627	500 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	48,7	

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.



NUEVO



Cheddar Monterey Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4606	500 g aprox.	12
MARCA	MONTEREY JACK	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, es perfecto para colocar en sándwiches. Su sabor es aromático y mantecoso.



NUEVO



Five Counties

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4911	1 Kg	4
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	51,5	

Un sutil homenaje de sabores que combina reconocidos quesos ingleses: Gloucester, Leicester, Cheshire, Derby y Cheddar.



Irish Gold 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3516	1,6 Kg aprox.	2
MARCA	WINDYRIDGE	
% MG/ES	54	

Inspiración Irlandesa de Peter Kelly. Una combinación de cheddar, doble Gloucester y cheddar aromatizado con salvia. Un pedazo de Irlanda en un solo bocado.



Leicestershire Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3200	3,6 Kg aprox.	1
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	52	

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 del achiote, colorante vegetal que ha acabado substituyendo al zumo de zanahoria que se usó antes.



NUEVO



Leicestershire Curado Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4753	150 gr	12
MARCA	THOMAS HOE STEVENSON	
% MG/ES	52,1	

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 del achiote, colorante vegetal que ha acabado substituyendo al zumo de zanahoria que se usó antes.



Porthole 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3515	1,6 Kg aprox.	2
MARCA	WINDYRIDGE	
% MG/ES	55,3	

Interesante combinación de Blue Stilton con vino Oporto a través de un complejo proceso de superposición de capas. Queso visualmente impactante, ideal para completar una tabla de quesos de manera original e innovadora.



Porthole Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3521	185 gr	12
MARCA	WINDYRIDGE	
% MG/ES	55,3	

Interesante combinación de Blue Stilton con vino Oporto a través de un complejo proceso de superposición de capas. Queso visualmente impactante, ideal para completar una tabla de quesos de manera original e innovadora.



Shropshire Azul Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3298	8 Kg aprox.	1
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56	

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



Shropshire Azul 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4033	4 Kg aprox.	2
MARCA	CROPWELL BISHOP CREAMERY	
% MG/ES	> 48	

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 por el azul.



Stilton Azul 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4031	4 Kg aprox.	2
MARCA	CROWWELL BISHOP CREAMERY	
% MG/ES	> 48	

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Stilton Azul 1/4 Sección

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3734	2 Kg aprox.	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56,45	

Este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester. Su pasta es enmohecida y su sabor es consistente. Tiene una textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Stilton Azul

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4750	125 gr	12
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56,5	

Este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester. Elaborado a base de leche entera de vaca. Su pasta es enmohecida y su sabor es consistente. Tiene una textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Stilton Azul Jar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4556	100 gr	6
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	56,45	

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.



Stilton Azul 1/4 Sección

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3932	2 Kg aprox.	2
MARCA	HEART OF ENGLAND	
% MG/ES	48	

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Stilton Azul Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3296	8 Kg aprox.	1
MARCA	THOMAS HOE	
% MG/ES	56,45	

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. Textura cremosa con vetas azules.



Stilton Azul 1/4 Sección

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4603	2 Kg aprox.	4
MARCA	THOMAS HOE	
% MG/ES	56,45	

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.



Stilton Blanco Arándanos 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3603	1,1 Kg aprox.	4
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	45,39	

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.



Stilton Blanco con Naranja y Champagne 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4751	1 Kg aprox.	2
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	47,9	

Queso DOP elaborado con leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente. Se le añaden pasas, naranja caramelizada y champagne en su elaboración, lo que le da un toque exquisito y fresco al queso.



NUEVO



Stilton Blanco con Naranja y Champagne Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4752	150 gr	12
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	47,9	

Queso DOP elaborado con leche entera de vaca. Pasta emmohecida y sabor consistente. Se le añaden pasas, naranja caramelizada y champagne en su elaboración, lo que le da un toque exquisito y fresco al queso.



Wensleydale Arándanos Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
925	150 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	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.



Wensleydale Mango Naranja 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2484	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	42,2	

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.



Stilton Blanco Mango y Jengibre 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3604	1,2 Kg aprox.	4
MARCA	CLAWSON	
% MG/ES	39,5	

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.



Wensleydale Chocolate Naranja 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4035	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	41	

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.



Wensleydale Mango Naranja Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
928	150 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	42,2	

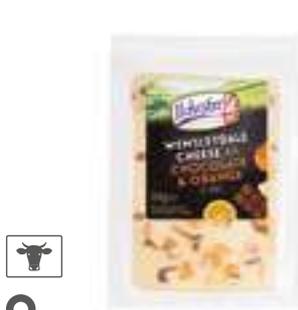
Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.



Wensleydale Arándanos 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2483	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	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.



Wensleydale Chocolate Naranja Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4054	150 gr	12
MARCA	ILCHESTER	
% MG/ES	41	

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.



I R L A N D A







Cheddar Blanco Vintage Kerrygold

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2135	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El cheddar Irlandés "Vintage", elaborado con leche de vaca de excelente calidad, se madura cuidadosamente durante al menos 18 meses. Durante este tiempo se evalúa continuamente para que sólo el mejor queso lleve finalmente la etiqueta "Vintage".



Cheddar Blanco Kerrygold 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3672	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El cheddar Irlandés "Vintage", elaborado con leche de vaca de excelente calidad, se madura cuidadosamente durante al menos 18 meses. Durante este tiempo se evalúa continuamente para que sólo el mejor queso lleve finalmente la etiqueta "Vintage".



Cheddar Blanco Kerrygold 9 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2124	5 Kg aprox.	4
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivos. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y un aroma sustancioso y equilibrado. De cuidada elaboración durante un periodo de 9 meses de curación.



Cheddar Blanco Kerrygold 9 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2229	400 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivos. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y un aroma sustancioso y equilibrado. De cuidada elaboración durante un periodo de 9 meses de curación.



Cheddar Blanco Kerrygold 9 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2551	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivos. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y un aroma sustancioso y equilibrado. De cuidada elaboración durante un periodo de 9 meses de curación.



Cheddar Blanco Kerrygold 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2550	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y suave, y un sabor cremoso. Madura de entre 3 y 6 meses, y se elabora en dos colores: blanco y anaranjado.



Cheddar Blanco Light Kerrygold

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3736	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	26	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y suave, y un sabor cremoso. Queso light, contiene sólo un 14% de materia grasa.



Cheddar Blanco Kerrygold Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3783	150 gr	10
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un ligero sabor a frutos secos. Formato en lonchas listas para consumir.



Cheddar Naranja Kerrygold 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2191	400 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y suave, y un sabor cremoso. Madura entre 3 y 6 meses, y se elabora en dos colores,



Cheddar Naranja Kerrygold 3 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2134	200 gr	12
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	> 48	

El queso cheddar Irlandés posee un sabor y carácter distintivo. Elaborado con leche de vaca de excelente calidad, tiene una textura firme y suave, y un sabor cremoso. Madura entre 3 y 6 meses, y se elabora en dos colores, blanco y anaranjado.



Cheddar Kerrygold al Whiskey 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3172	198 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	48 - 60,6	

Queso irlandés originario de Cork, fabricado por Carbery y comercializado a nivel internacional bajo la marca Kerrygold. Elaborado con leche de vaca. Robusto y fuerte con un toque de dulzura y suaves matices a madera y nuez provenientes del whiskey.



Dublín Kerrygold a la Cerveza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3170	198 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	
% MG/ES	48 - 60,6	

Queso irlandés originario de Cork, comercializado a nivel internacional bajo la marca Kerrygold. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada, se introduce la cerveza negra "Stout" en el interior durante la segunda molida, aportándole al sabor amargo.

NUEVO



Cheddar Irish Porter 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4740	1,1 Kg	2
MARCA	CAHILL'S FARM	
% MG/ES	51	

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

NUEVO



Cheddar Vodka y Arándanos 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4742	1,1 Kg	2
MARCA	CAHILL'S FARM	
% MG/ES	51	

Sabor complejo del cheddar con el toque dulce de los arándanos y el carácter del vodka. Su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen cocktail a base de Vodka.

NUEVO



Cheddar Whiskey 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4741	1,1 Kg	2
MARCA	CAHILL'S FARM	
% MG/ES	51	

Sabor equilibrado entre el cheddar y el toque torrefacto que aporta el whiskey. Su textura es ligeramente quebradiza. Ideal degustarlo con un buen whisky irlandés.



Kerrygold Soft fácil de untar con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3571	227 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	

De sabor tradicional y ligeramente salada, la mantequilla Kerrygold está elaborada con leche de vaca fresca pasteurizada. De sabor y textura fabulosa, es ligeramente salada. Es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A.



Kerrygold Soft fácil de untar sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3573	227 gr	6
MARCA	KERRYGOLD	

De sabor tradicional, la mantequilla Kerrygold está elaborada con leche de vaca fresca pasteurizada. Es una mantequilla alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. De textura fabulosa, aporta un sabor único y natural.



Mantequilla Kerrygold con Sal fácil

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3784	250 gr	24
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla elaborada con 100% de leche fresca de vaca pasteurizada, procedente de vacas alimentadas de pasto fresco. Alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Sabor y textura fabulosa. Ligeramente salada, acentúa el sabor de la mantequilla.



Mantequilla Kerrygold con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2241	250 gr	20
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Con sal, acentua el sabor inherente de la mantequilla. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A.



Mantequilla Kerrygold sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2240	250 gr	20
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Ingrediente delicioso y versátil.



Mantequilla Kerrygold con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4805	200 gr	20
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Con sal, acentua el sabor inherente de la mantequilla. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A.



Mantequilla Kerrygold sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4804	200 gr	20
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Ingrediente delicioso y versátil.



Mantequilla sin Sal en Tarrina

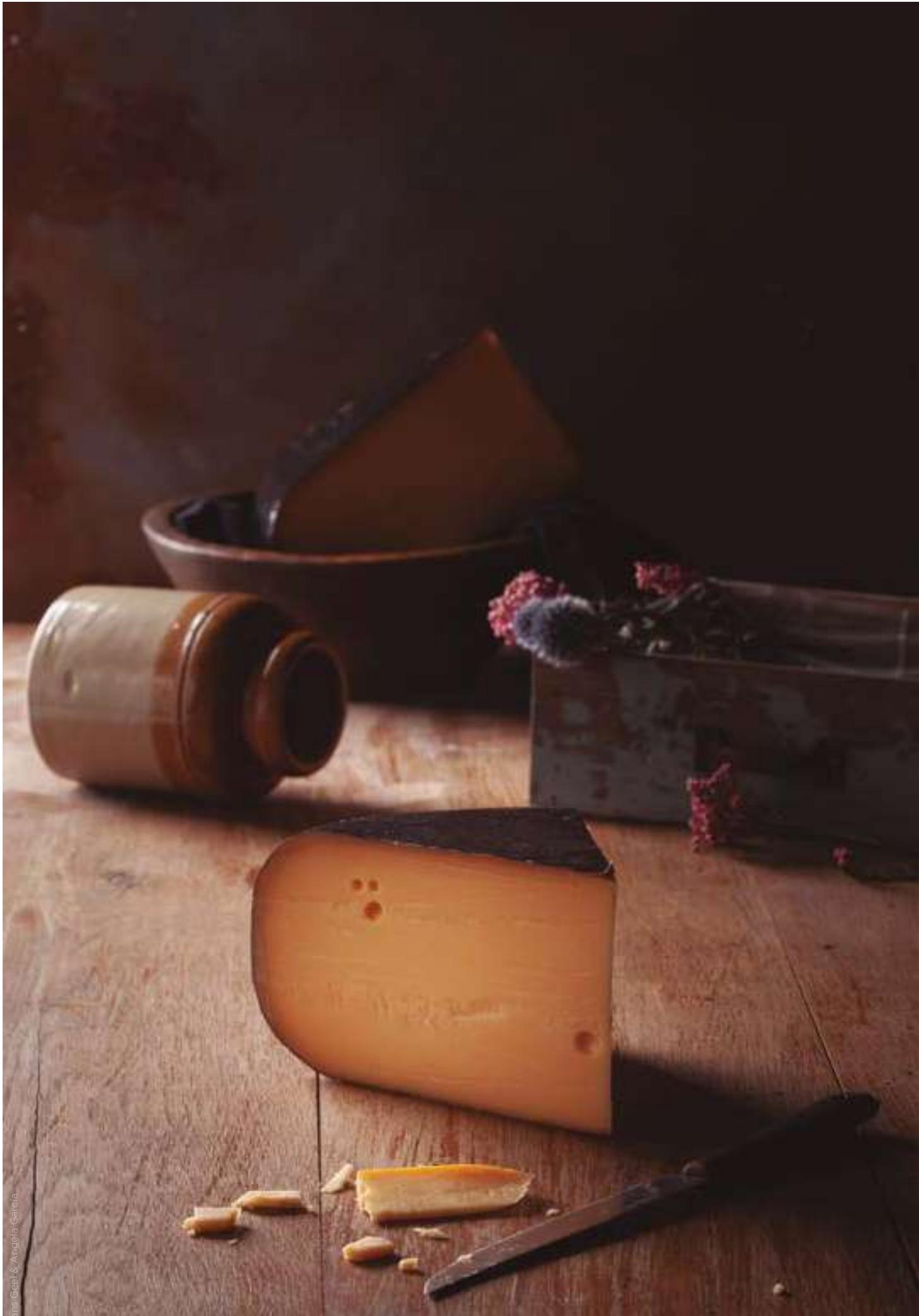
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4384	8 gr	120
MARCA	KERRYGOLD	

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A.



B É L G I C A







Azul Val Dieu Bleu

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2713	1 Kg	1
MARCA	VAL DIEU	
% MG/ES	51	

Queso con vetas azules y de corteza florecida. Forma parte de los azules suaves. Da un gusto refinado y sutil a las preparaciones culinarias.



Azul Bleu Des Moines

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3863	125 gr	6
MARCA	VAL DIEU	
% MG/ES	53,7	

Queso azul elaborado con leche de vaca y con una corteza emmohecida. Este pequeño queso desarrolla sabores suaves y sutiles con un azul suave. Su textura es cremosa. El Monje Azul es perfecto en una bandeja, pero también es perfecto en ensaladas.



Brugge Abadia

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2669	2,7 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta semidura elaborado con leche de vaca pasteurizado. Queso típico de abadía con una curación de 8 semanas en cuevas húmedas. Cremoso, con aromas pronunciados y ligeramente picantes.



Brugge Brigand Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3805	2,7 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48	

Queso típico belga del Flandes Occidental, madurado de manera tradicional. Está lavado con cerveza. Tiene carácter y su sabor es suave y agradable. Su corteza es de color naranja y su textura es cremosa. Funde muy bien.



Brugge Cerveza Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2662	3,5 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48	

Queso de pasta semidura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Durante su periodo de curación el queso se sumerge en la cerveza regional Rodenbach. Maridaje perfecto entre queso y cerveza.



Brugge Dentelle

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3051	150 gr	6
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	58	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De fina corteza aterciopelada color marfil y corazón blanco, fino y cremoso. Su sabor es característico, auténtico y natural.



Brugge Fleuron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2664	2 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48	

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.



Brugge Mostaza Pan Aperó

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2663	2,8 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48	

Queso de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su forma de pan con una corteza natural de color blanca. Sabor suave y cremoso, contiene granos de mostaza que otorgan al queso un sabor picante y ligeramente amargo.



Brugge Pan Classic

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2693	2,8 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	48	

Queso de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su forma de pan con una corteza natural de color blanca. Sabor suave y cremoso, tiene un sabor a nuez.



Brugge Prestige 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2666	5,3 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 18 meses. De una calidad excepcional, únicamente está disponible en cantidades limitadas de Octubre a marzo. Se caracteriza por su riqueza en el sabor.



Brugge Prior Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3935	2,6 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Es un queso cremoso de corteza de color burdeos y un intenso sabor. Madura durante un período mínimo de 6 semanas en bodegas húmedas con un clima controlado y obtiene muchos matices. Es un queso con gran intensidad.



Brugge Viejo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4148	11 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2665	6 Kg aprox.	1
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4221	3 Kg aprox.	2
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4222	500 gr	6
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4149	250 gr	12
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4150	200gr	10
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Brugge Viejo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4370	150 gr	12
MARCA	BRUGGE	
% MG/ES	50	

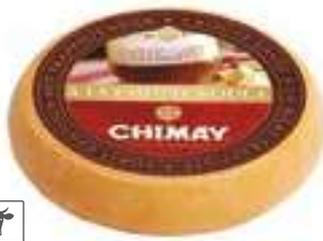
Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.



Chimay Viejo 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2881	3,3 Kg aprox.	1
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca procedente de la zona de Chimay. Curation mínima de 12 meses. Corteza de color marrón ocre, aroma ligeramente floral y sabor a nuez.



Chimay a la Cerveza Roja Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2882	2,2 Kg aprox.	1
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	47	

El Chimay es un queso semi duro de corteza lavada con cerveza Chimay roja, elaborado en la Abadía de Notre-Dame de Scourmont, Bélgica. El monasterio produce la cerveza y el queso con el nombre de Chimay. Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un sabor con toque de levadura y malta.



Chimay Gran Clásico Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3352	2,2 Kg aprox.	1
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche de vaca procedente de la zona de Chimay. Tiene una corteza natural e incolora y un aroma sorprendente a pan y a leche fresca. Su sabor dulce y untuoso hacen de él un producto fuera de lo común. Combina muy bien con cerveza roja Chimay.



Chimay Poteaupre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3168	1,1 Kg aprox.	3
MARCA	CHIMAY	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene una corteza enmohecida y un sabor terroso y florecido. Con corteza color canela oscuro y pasta de color marfil. Textura suave y cremosa. Delicioso sabor a nuez que tiende hacia un sutil gusto especiado al final.



Corsendonk Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2749	900 g aprox.	4
MARCA	CORSENDONK	
% MG/ES	50	

Queso de pasta semidura elaborado con leche de vaca. Su sabor cremoso es resultado de usar leche fresca procedente de las granjas del priorato de Corsendonk.



Exquis a la Cerveza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3228	200 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	53,6	

DOP de pasta blanda y corteza lavada con leche de vaca belga. Durante su maduración en bodega recibe un cuidado especial: su corteza se lava con cerveza de abadía cuyos sabores se trasladan lentamente hacia el corazón del queso.



Exquis Intenso

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3227	200 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	55,4	

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Su corazón es cremoso y su sabor es ligeramente salado. Tiene una maduración de 6 a 8 semanas.



Exquis Intenso

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3245	100 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	55,4	

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Su corazón es cremoso y su sabor es ligeramente salado. Tiene una maduración de 6 a 8 semanas.



Exquis Suave

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3242	100 gr	6
MARCA	L'EXQUIS	
% MG/ES	55,4	

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada con leche de vaca belga. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Pasta suave con un corazón frágil, un sabor equilibrado y sencillo. Maduración en bodega durante 3 o 4 semanas.



Grand Cru

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3862	200 gr	6
MARCA	VAL DIEU	
% MG/ES	53,3	

Es un queso elaborado con leche de vaca y madurado con cerveza negra de Val- Dieu. Debido a esta maduración en cerveza, su sabor se intensifica y se puede identificar este ingrediente en su degustación. Una exquisitez para su paladar.



Herve Bou d'Fagne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3541	1,2 Kg	1
MARCA	HERVE	
% MG/ES	53,3	

Bou de Fagne es un queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Textura cremosa y sabor característico.



Herve Flor de Fagne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3539	1,5 Kg	1
MARCA	HERVE	
% MG/ES	59,8	

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Forma característica de flor. Después de 2 semanas de curación el resultado es un queso suave y cremoso.



Herve Flor de Fagne Pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3540	1,5 Kg	1
MARCA	HERVE	
% MG/ES	60	

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Forma característica de flor. Después de 2 semanas de curación el resultado es un queso suave y cremoso.



Herve Suave

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3821	100 gr	6
MARCA	HERVE	
% MG/ES	55,4	

El queso Herve está elaborado con leche de vaca siguiendo los procesos tradicionales. Se envejece de forma natural en cuevas húmedas durante unos 3 meses. Tiene forma cúbica y su pasta es homogénea y untuosa. El sabor se acentúa con la maduración.



Mozzarella Rallada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
533	2 Kg	6
MARCA	KAASBRIK	
% MG/ES	45	

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Contiene 70% de mozzarella y 30% análogo. Formato especial para profesionales de la restauración.



Mozzarella Rallada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
531	2 Kg	6
MARCA	KAASBRIK	
% MG/ES	40 - 45	

Queso semi graso elaborado con leche de vaca pasteurizada y en formato rallado, especial para profesionales de la restauración.



Nazareth Light

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2667	3 Kg aprox.	2
3423	3 Kg aprox.	1
MARCA	NAZARETH	
% MG/ES	30	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso light, contiene solo un 16% de materia grasa. Su forma de pan y corteza marrón oscura son características de este queso light bel-



Nazareth Light Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2869	150 gr	10
MARCA	NAZARETH	
% MG/ES	30	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso light, que contiene sólo un 16% de materia grasa. Práctico formato en lonchas listas para degustar.



Nazareth Royal 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3993	6,3 Kg aprox.	1
MARCA	NAZARETH	
% MG/ES	50	

Nazareth Royal, es una mezcla única. Cuidadosamente elaborado para obtener un sabor particular, único, rico pero dulce y equilibrado con notas de nueces y mantequilla.



Saint Maarten Light

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2678	2,5 Kg aprox.	1
MARCA	ST. MAARTEN	
% MG/ES	20	

Es un queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Está preparado según una receta tradicional y tiene un sabor particularmente suave y fino. Tiene bajo contenido de grasa y sal. Es ideal para todos los que opten por una dieta saludable y equilibrada.



Mousse de Pato a la Nuez Moscada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2802	1,5 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Mousse de pato a la nuez moscada. 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.



Paté a la Pimienta Verde

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2597	1,7 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pimienta verde. 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 cerámica.



Paté Campaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2614	1 Kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté con Peras

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2612	3 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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 Bowl inox.



Paté Crema

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2602	1,7 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté Crema

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2610	2,1 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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 terrina Wok metálico.



Paté Crema Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2615	1 Kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté Crema Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2606	1 Kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté Crema Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2611	2,1 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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 Wok metálica.



Paté de Trufa y Castaña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4766	1,8 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté Peras al Vino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2598	1,8 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté Peras al Vino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2604	1 Kg	3
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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.



Paté Trufa Negra y Champagne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3878	1,8 Kg	1
MARCA	DE BEAUVOORDER	

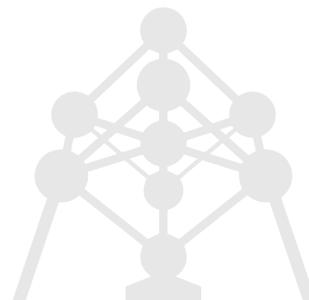
Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco, trufa negra y champagne. Un sabor equilibrado y una textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Formato en terrina de cerámica y con guarnición de arándanos por encima.



Pave Royal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2603	1,6 Kg	2
MARCA	DE BEAUVOORDER	

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...).



H O L A N D A







**Gouda Beemster Añejo
26 meses Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3256	10 Kg aprox.	1
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51,3	

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.



**Gouda Beemster 26 meses
1/4 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4080	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51,3	

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.



**Gouda Beemster 26 meses
Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4081	250 gr	12
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51,3	

Gouda DOP con 26 meses de curación. Medalla de oro en el World Cheese Awards 2010 y 2013, junto con muchos otros premios más. Gouda reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces.



**Gouda Beemster Clásico
18 meses Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3255	10,5 Kg aprox.	1
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



NUEVO



**Gouda Beemster 18 meses
1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4460	5,3 Kg aprox.	2
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



**Gouda Beemster 18 meses
1/4 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4078	2,6 Kg aprox.	4
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



**Gouda Beemster 18 meses
Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4079	250 gr	12
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Uno de los quesos emblema de Holanda. Gouda DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada, de color amarillo oscuro con un complejo y profundo sabor que se desarrolla a través del envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales.



**Gouda Beemster 10 meses
Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4082	11,4 Kg aprox.	1
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



**Gouda Beemster 10 meses
1/4 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4083	2,9 Kg aprox.	4
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



Gouda Beemster 10 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4084	250 gr	12
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Medalla de oro en los World Cheese Awards.



NUEVO



Gouda Beemster Royal Grand Cru 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4593	12 Kg aprox.	1
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

El queso Beemster Grand Cru, 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.



Gouda Beemster Royal Grand Cru 12 meses 1/4

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4594	3 Kg aprox.	4
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

El queso Beemster Grand Cru, 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.



NUEVO



Gouda Beemster Royal Grand Cru 12 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4596	250 gr	12
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	51	

El queso Beemster Grand Cru, 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.



Gouda Light Beemster 4 meses 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4085	3,1 Kg aprox.	4
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	34	

Auténtico Gouda holandés con 4 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral.



NUEVO



Gouda Beemster Cabra Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4634	10 Kg aprox.	1
MARCA	BEEMSTER	
% MG/ES	50	

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.



NUEVO



Gouda 24 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4662	10 Kg aprox.	1
MARCA	REYPENAEER	
% MG/ES	48	

Gouda madurado durante 2 años. Su sabor es fuerte, torrefacto y potente. Tiene una textura fina y con cristalización repartida en su pasta. Reypenaer es uno de los afinadores de gouda más reconocidos del país con más de 110 años de antigüedad.



NUEVO



Gouda 24 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4663	190gr	6
MARCA	REYPENAEER	
% MG/ES	48	

Gouda madurado durante 2 años. Su sabor es fuerte, torrefacto y potente. Tiene una textura fina y con cristalización repartida en su pasta. Reypenaer es uno de los afinadores de gouda más reconocidos del país con más de 110 años de antigüedad.



Gouda Extra Viejo 24 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4212	135 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Gouda madurado durante 2 años. Su sabor es fuerte y su aroma transmite toques de chocolate, avellana, caramelo y madera. Tiene una textura cristalina delicada y es un regalo para el paladar.



NUEVO

Gouda 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4660	11 Kg aprox.	1
MARCA	REYPENAER	
% MG/ES	48	

Gouda madurado durante 1 año. Su sabor es fuerte y su aroma transmite toques de chocolate, avellana, caramelo y madera. Tiene una textura cristalina delicada. Reypenaer es uno de los afinadores de gouda mas reconocidos del país con más de 110 años de antigüedad.



NUEVO

Gouda 12 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4661	200 gr	6
MARCA	REYPENAER	
% MG/ES	48	

Gouda madurado durante 1 año. Su sabor es fuerte y suaroma transmite toques de chocolate, avellana, caramelo y madera. Tiene una textura cristalina delicada. Reypenaer es uno de los afinadores de gouda mas reconocidos del país con más de 110 años de antigüedad.



Gouda Viejo 12 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4215	140 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Gouda de excelente calidad con un sabor intenso y duradero. Tiene un año de maduración y su textura es suave y granulosa. Desprende un aroma salado con notas de nuez. Ha obtenido diferentes premios en Nantwich como el mejor gouda de los países bajos.



Gouda Daditos Mostaza y Eneldo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4223	85 gr	6
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Daditos de Gouda ya preparados con Mostaza. Combinación de sabores muy acertada para dar un toque picante y diferenciador al Gouda. Incluye palillos para facilitar la degustación.



Gouda Daditos Tomate y Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4225	85 gr	6
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Daditos de Gouda ya preparados con tomate y hierbas. Combinación de sabores muy acertada para dar un toque diferenciador al Gouda. Refrescante y sorprendente. Incluye palillos para facilitar su degustación.



Gouda Daditos Tomillo y Romero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4224	85 gr	6
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Daditos de Gouda ya preparados con tomillo y romero. Todo el sabor del Gouda con un toque diferente gracias a las especias. Una combinación muy acertada para aperitivo. Incluye palillos para facilitar la degustación.



Gouda a la Pimienta Negra Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4211	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Gouda de excepcional sabor con una capa de pimienta negra por encima de la porción. Tiene un intenso aroma y una textura única. Se puede remarcar el toque afrutado y de nuez en el paladar.



Gouda Jengibre Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4246	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Gouda de excepcional sabor con trocitos de jengibre en su interior. Tiene un intenso aroma y sabor por la combinación de estos dos sabores y una textura única. Una variedad que no te puedes dejar perder!



Gouda Mostaza y Eneldo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4214	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

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.



Gouda Cabra Romero Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4213	120 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	50	

Gouda de cabra con una capa de romero por encima. Mismo sistema de elaboración que un gouda pero en lugar de leche de vaca, se utiliza leche de cabra. Con el romero, su sabor se potencia y combina a la perfección.



Tabla Porción Gouda Trufa y Gouda Mostaza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4763	300 gr	7
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

Tabla Gouda sabores de excepcional calidad. Sabor trufa, con una capa de trufa por encima de la porción, y sabor mostaza, con una capa de mostaza y eneldo por encima de la porción. Aromas intensos por la combinación de sabores.



Gouda Cabra Extra Curado Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3122	4,6 Kg aprox.	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	53	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de cabra. Madurado cuidadosamente durante 9 meses, tiene una estructura ligeramente quebradiza pero a la vez cremosa. Sabor largo y duradero.



Gouda Trufa Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4216	150 gr	12
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

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.



Gouda Cabra Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2835	4,6 Kg aprox.	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Mismo sistema de elaboración que un gouda pero en lugar de leche de vaca se utiliza leche de cabra.



Gouda Cabra Italia Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3619	4,6 Kg aprox.	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50	

Delicioso queso de cabra con mezcla de hierbas estilo italiano. Con un aroma exquisito y todo el sabor del gouda, este queso funciona muy bien en una tabla de quesos, en cubitos para picar, o dar más sabor a nuestros platos.



Tabla Porción Gouda Trufa y Gouda 12 mese

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4764	290 gr	7
MARCA	WYNGAARD	
% MG/ES	48	

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.



Gouda Cabra Curado Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3620	4,6 Kg aprox.	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	50	

Es un queso perfecto para los amantes del queso de cabra un poco más picante. Queso de cabra madurado durante unos seis meses, con textura cremosa y suave.



Gouda Cabra Azul Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3618	3,5 Kg aprox.	1
MARCA	HOMMAGE	
% MG/ES	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.



Gouda Azul

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3257	4 Kg aprox.	1
MARCA	BLEU DE GRAVEN	
% MG/ES	60	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y cuajo vegetariano. Empaquetado en los colores azules originales, delata su origen holandés. Con una maduración de 10 meses este es un queso exquisito y cremoso. Su color es amarillo con venas azules.



Gouda Ajo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4363	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el ajo que se le añade en el proceso de fabricación. Un toque potente que aumenta el sabor de este gouda.



Gouda Alpine Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4003	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y hierbas alpinas. Es un queso cremoso de increíble combinación!



Gouda Beicon Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3719	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con trocitos de bacon. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Gouda Chili Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4366	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el chili que se le añade en su proceso de fabricación. Un toque picante que acompaña muy bien el sabor de este gouda.



Gouda Hierbas Rueda

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



Gouda Jalapeño Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4367	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el jalapeño que se le añade en su proceso de fabricación. Un toque diferente que acompaña muy bien el sabor de este gouda.



Gouda Mostaza Rueda

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



Gouda Negro Limón Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4681	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es goloso y cítrico. Tiene una textura lisa y flexible. Es espectacular visualmente al ser totalmente negro. Perfecto para una tabla de quesos.



Gouda Nueces Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2847	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su mezcla con nueces aporta al queso un sabor único. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

NUEVO



Gouda Nueces Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4898	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su mezcla con nueces aporta al queso un sabor único. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



Gouda Ortigas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3091	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca con sabor a ortiga. Es elástico como el Gouda tierno. De color blanco en el interior salpicado con manchas de ortigas picadas. Puede servirse en el aperitivo para picar o en una tabla de quesos.



Gouda Pesto Rosso Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2849	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos.



Gouda Pesto Rosso 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4005	1,1 Kg aprox.	4
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

NUEVO



Gouda Pesto Rojo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4895	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



Gouda Pesto Verde Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2834	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



Gouda Pesto Verde 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2831	1,1 Kg aprox.	4
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

NUEVO



Gouda Pesto Verde Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4896	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Elaborado con leche de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



Gouda Pimiento Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4365	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por los trocitos de pimiento que se le añaden en su proceso de fabricación. Un toque muy especial que aumenta el sabor de este gouda.



Gouda Tomates y Aceitunas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4364	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el tomate y las aceitunas. Un toque muy mediterráneo que aumenta el sabor de este gouda.



Gouda Tricolore Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4004	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	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!



Gouda Trufa Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3053	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

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.



Gouda Trufa Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4897	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

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.



Gouda Wasabi Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2848	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor a wasabi que despierta todos los sentidos. Perfecto para una tabla de queso o para acompañar sushi.



Gouda Wasabi Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4899	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor a wasabi que despierta todos los sentidos. Perfecto para una tabla de queso o para acompañar sushi.



Gouda Villa Fumé Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4648	5 Kg aprox.	1
MARCA	VILLA FUMÉ	
% MG/ES	50	

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.



Gouda Villa Segreto Fermier Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4455	5 Kg aprox.	1
MARCA	VILLA SEGRETO	
% MG/ES	50	

Villa Segreto es una especialidad de queso con una mezcla de 7 hierbas (pimienta, jengibre, comino, nuez moscada, clavo de olor, canela y cardamomo). Está elaborado con leche de vaca fresca. Una verdadera explosión de sabores.



Gouda Villa Truffo Fermier Leche Cruda. Rueda

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

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



NUEVO



Gouda Cabra Fenugreco Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4649	5 Kg aprox.	1
MARCA	GEITENSTEE	
% MG/ES	48	

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



Gouda Villa Bleu Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4018	5 Kg aprox.	1
MARCA	VILLA BLEU	
% MG/ES	52	

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



Gouda Villa Truffo Leche Cruda 1/4 Rueda

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

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



NUEVO



Jersey Schorren BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4436	8 Kg aprox.	1
MARCA	DE JERSEYHOEVE	
% MG/ES	64	

Campeón Supremo en los Premios ICA 2015. Queso envejecido durante un año y elaborado con leche de vaca de Jersey. La leche de Jersey tiene una composición diferente de grasa y proteína, y por lo tanto, el queso es rico y cremoso. Encarna el verdadero sabor de las frescas praderas holandesas en las que pastan las vacas.



Rulo de Cabra con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
495	1 Kg	1
MARCA	DE JONG	
% MG/ES	> 50	

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



Rulo de Cabra con Miel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1823	1 Kg	X1
MARCA	DE JONG	
% MG/ES	> 50	

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



NUEVO



Topping Cabra Cubitos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4635	100 gr	6
MARCA	DE JONG	
% MG/ES	> 50	

Cubitos de queso de cabra ya preparados. Ideal, fácil de usar y queda perfecto! En cuestión de minutos puedes tener un plato delicioso y creativo en la mesa. Se puede utilizar en ensaladas, pero también en muchos otros platos calientes y fríos.



NUEVO



Topping Cabra Cubitos con Miel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4636	100 gr	6
MARCA	DE JONG	
% MG/ES	> 50	

Cubitos de queso de cabra con miel ya preparados. Ideal, fácil de usar y queda perfecto! En cuestión de minutos puedes tener un plato delicioso y creativo en la mesa. Se puede utilizar en ensaladas, pero también en muchos otros platos calientes y fríos.



Brie Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3661	1,5 Kg aprox.	1
MARCA	ALPHENAEER	
% MG/ES	> 50	

Queso de cabra suave, madurado con cultivos de moho blanco. Hecho de leche de cabra pasteurizada, preparado según los métodos tradicionales. La leche se utiliza con su contenido de grasa y proteína natural.



Cabra Rulo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
494	1 Kg	1
MARCA	DE JONG	
% MG/ES	> 50	

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Excelente queso de textura blanda. Se funde en la boca, dejando un delicioso sabor.



Edam Bola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4551	1,9 Kg aprox.	6
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	42,1 - 44	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros, tiene un sabor dulce a mantequilla y leche.



Edam Bola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4518	1,9 Kg aprox.	6
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	40 - 44	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros, tiene un sabor dulce a mantequilla y leche.



Edam Bola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4831	1,9 Kg aprox.	6
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	40 - 44	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros. Tiene una maduración de 11 meses. Su sabor es dulce y recuerda al sabor de la mantequilla y la leche.



Edam Bola Mature

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4519	1,7 Kg aprox.	6
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	42,1 - 44	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros. Tiene una maduración de 11 meses. Su sabor es dulce y recuerda al sabor de la mantequilla y la leche.



Edam Joven Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4515	3 Kg aprox.	4
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	40 - 44	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros, tiene un sabor dulce a mantequilla y leche.



Edam Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4544	1 Kg	6
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros, tiene un sabor dulce a mantequilla y leche.



Emmental Joven Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4532	3 Kg aprox.	4
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	47	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4602	1 Kg	10
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	46	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave. Formato rallado para pizza, pasta y fundido.



Gouda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3983	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	VISSER	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Gouda Comino Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3977	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	VISSER	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



Gouda Comino Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3982	3 Kg aprox.	5
MARCA	VISSER	
% MG/ES	48	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



Gouda Comino Premium Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3746	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	VELDHUYZEN	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



Gouda Comino Joven Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4514	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	47,5 - 52,5	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos.



Gouda Comino Joven Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4516	3 Kg aprox.	4
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	48 - 52	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos.



Gouda Semi Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4620	12 Kg aprox.	1
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	50	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Gouda Joven Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4531	3 Kg aprox.	4
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	48 - 52	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



NUEVO



Gouda Comino Joven Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4553	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	47,5 - 52,5	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



NUEVO



Gouda Comino Joven Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4552	3 Kg aprox.	4
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	48 - 52	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



NUEVO



Gouda Joven Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4555	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	48 - 52	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



NUEVO



Gouda Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4545	1 Kg	6
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	49	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



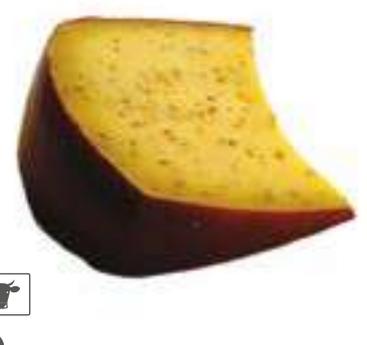
NUEVO



Gouda Bloque

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4542	15 Kg aprox.	1
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	49	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.



Leyden

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4047	10 Kg aprox.	1
MARCA	HUIZER KAAS-GILDE	
% MG/ES	> 40	

Su pasta es dura y sin agujeros. En su corteza se pueden observar granos de comino, de anís y canela. Su sabor es especial, rico, muy marcado por el comino que se le añade. La elaboración de este queso requiere de muchos condimentos.



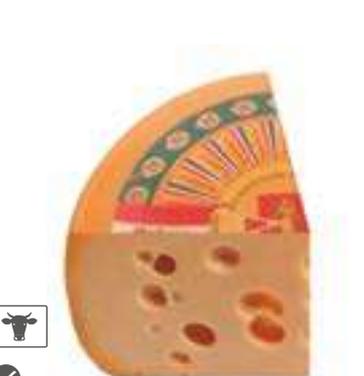
NUEVO



Maasdam Joven Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4554	12 Kg aprox.	1
MARCA	A-WARE	
% MG/ES	45 - 50	

Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada. Este queso holandés une las mejores cualidades del gouda y del emmental. Se caracteriza por sus grandes agujeros de 2-3 cm de diámetro. Tiene un sabor suave y a nuez, con un fondo afrutado.



Maasdam 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4006	3,3 Kg aprox.	4
MARCA	HUIZER KAAS-GILDE	
% MG/ES	45	

Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada. Este queso holandés une las mejores cualidades del Gouda y del emmental. Se caracteriza por sus grandes agujeros de 2-3 cm de diámetro. Tiene un sabor suave y a nuez, con un fondo afrutado.



NUEVO



Maasdam Joven Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4512	12 Kg aprox.	1
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	45 - 50	

Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada. Se caracteriza por sus grandes agujeros de 2-3 cm de diámetro. Tiene un sabor suave y a nuez, con un fondo afrutado.

NUEVO

Mimolette Joven Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4517	3 Kg aprox.	4
MARCA	ROYAL ORANGE	
% MG/ES	42,3 - 44	

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.



Rallado Forgio Bolsa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3308	1 Kg	10
MARCA	FORGIO	
% MG/ES	40 - 45	

Queso rallado especial para pasta y gratinados. Formato ideal para restauración.



Rallado Forgio Bote

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3243	80 gr	21
MARCA	FORGIO	
% MG/ES	40 - 45	

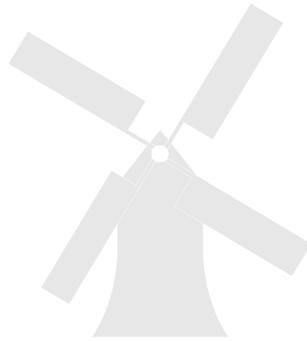
Queso rallado especial para pasta y gratinados. Viene en un cómodo y práctico envase.

NUEVO

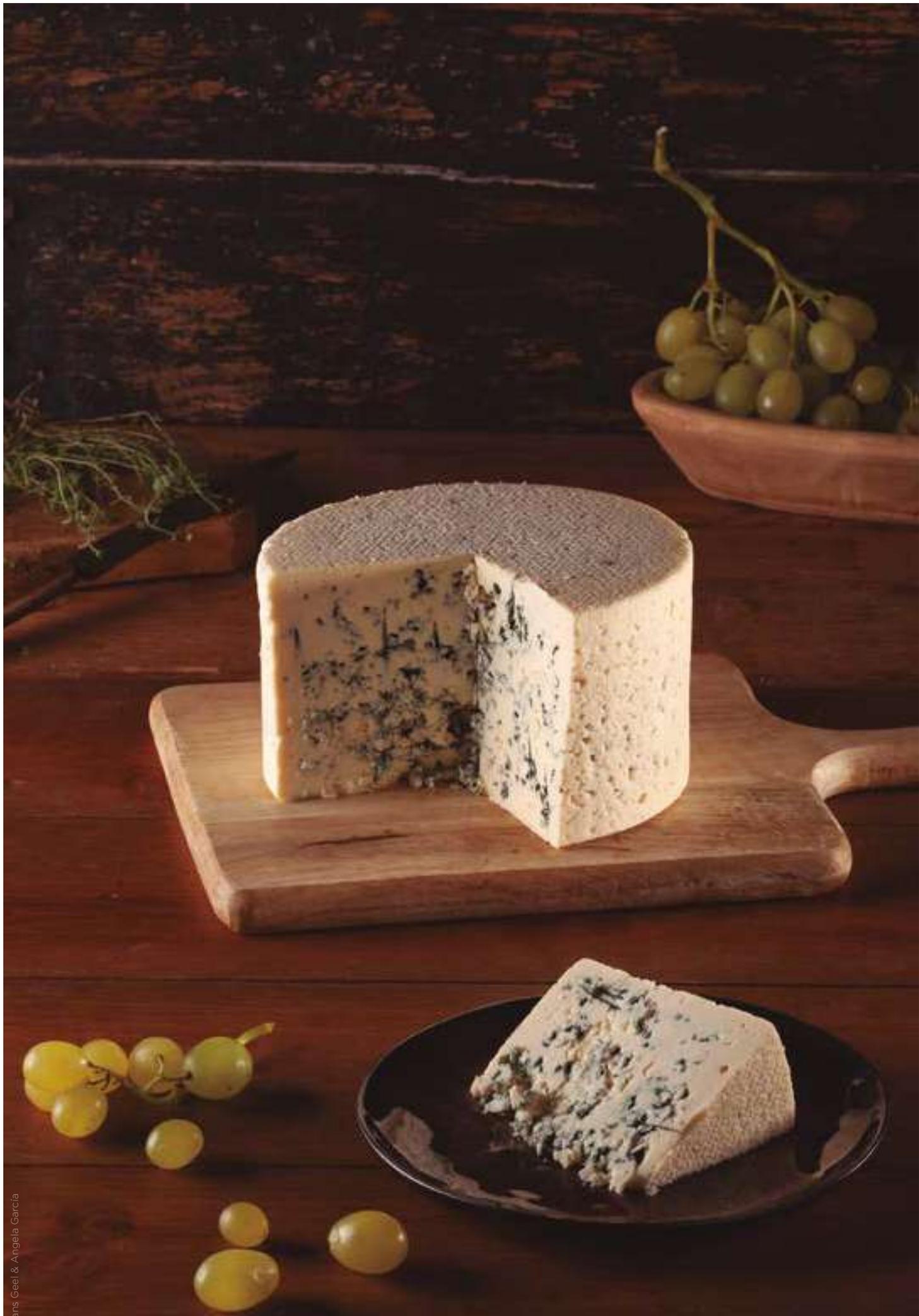
Rallado Forgio Bolsa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4633	40 gr	50
MARCA	FORGIO	
% MG/ES	40 - 45	

Queso rallado especial para pasta y gratinados. Formato especial para libre servicio, cómodo y práctico.



D I N A  M A R C A





Azul Castello

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2745	3,1 Kg aprox.	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	53	

Castello Danablu es un queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado.



Azul Castello Danablu Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1884	1,9 Kg aprox.	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	53	

Castello Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.



Azul Castello Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1015	100 gr	10
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	53	

Castello Danablu es un queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Se presenta en un práctico envase con tapa de plástico que permite conservar el queso en perfectas condiciones una vez abierto.

NUEVO



Azul Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4587	3 Kg aprox.	2
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	50	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

NUEVO



Azul Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4588	2 Kg aprox.	2
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	50	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

NUEVO



Azul Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4589	100 gr	21
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	50	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.



Azul Danablu Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1889	3 Kg aprox.	2
MARCA	LADYBIRD	
% MG/ES	50 - 56	

Queso azul elaborado con leche de vaca. Tiene cavidades azules regulares y un sabor pronunciado.



Azul Danablu Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2288	100 gr	10
MARCA	EUROPE'S FINEST	
% MG/ES	50	

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

NUEVO



Azul Desmigado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4585	25 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50	

Su color es blanco, mezclado con tonos azules y grisáceos, debido al Penicillium (hongo que contiene este tipo de queso). Su textura es suave y cremosa. Tiene un sabor fuerte ligeramente picante. Ideal para pizzas, para ensaladas o para salsas.



NUEVO



Azul Desmigado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4586	1,5 Kg aprox.	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50	

Su color es blanco, mezclado con tonos azules y grisáceos, debido al Penicillium (hongo que contiene este tipo de queso). Su textura es suave y cremosa. Tiene un sabor fuerte ligeramente picante. Ideal para pizzas, para servir en ensaladas, etc.



Azul Danablu Picado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1987	25 Kg	1
MARCA	ARLA	
% MG/ES	50	

Queso azul elaborado con leche de vaca. Queso fuerte y maduro. Está desmenuzado, lo que facilita su uso. Formato especial hostelería.



Azul Danablu Picado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2048	3 Kg	5
MARCA	ARLA	
% MG/ES	50	

Queso azul elaborado con leche de vaca. Queso fuerte y maduro. Está desmenuzado, lo que facilita su uso.



Castello Avellana y Ron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
996	1 Kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,5	

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



Castello Cebolleta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
997	1 Kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,4	

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.



Castello Pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
998	1 Kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,4	

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.



Castello Piña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1000	1 Kg	1
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	68,9	

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.



Castello Pimienta Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1006	125 gr	10
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	69,4	

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.



Castello Piña Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1004	125 gr	10
MARCA	CASTELLO	
% MG/ES	68,9	

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.



Emmental Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4646	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	ARLA	
% MG/ES	47	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus "ojos" irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Emmental Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3762	150 gr	14
MARCA	ARLA	
% MG/ES	45	

Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.



Finello Mozzarella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1735	150 gr	12
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	40 - 44	

Gama de quesos rallados naturales elaborados con leche de vaca fresca danesa de la más alta calidad. Envasado en bolsas fáciles de usar, de moderno diseño.



Finello Pasta Pamellano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1990	85 gr	14
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	40 - 44,1	

Finello, gama de quesos rallados naturales elaborados con leche de vaca fresca danesa de la más alta calidad. Envasado en bolsas fáciles de usar, de moderno diseño.



Finello Mozzarella y Cheddar Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4645	150 gr	12
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	48	

Quesos semi grasos elaborados con leche de vaca pasteurizada. Formato rallado ideal para pizza, pasta, etc.



Finello Pasta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4358	150 gr	12
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	47,9 - 51,9	

Gama de quesos rallados naturales elaborados con leche de vaca fresca danesa de la más alta calidad. Envasado en bolsas fáciles de usar, de moderno diseño.



Finello Dados Ensalada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4357	150 gr	12
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	48,2	

Gama de quesos rallados naturales elaborados con leche de vaca fresca danesa de la más alta calidad. Envasado en bolsas fáciles de usar, de moderno diseño.



Havarti Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1888	4,2 Kg aprox.	3
MARCA	LADYBIRD	
% MG/ES	60	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.



Havarti Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3907	4,2 Kg aprox.	1
MARCA	ARLA	
% MG/ES	61,3	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Es perfecto para sándwiches y bocadillos, fríos o calientes.



NUEVO

Havarti Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4584	4 Kg aprox.	1
MARCA	GREEN ISLAND	
% MG/ES	60	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Es perfecto para sándwiches y bocadillos, fríos o calientes.



Havarti Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1669	1 Kg	6
MARCA	ARLA	
% MG/ES	55,5	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.



Lurpak con Sal Fácil de Untar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1681	250 gr	12
MARCA	LURPAK	

Mantequilla que destaca por su delicado sabor natural y su insuperable calidad. Ligeramente salada. Contiene la cantidad justa de aceite vegetal para hacerla unttable directamente después de sacarla de la nevera.



Havarti Light Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3364	150 gr	14
MARCA	ARLA	
% MG/ES	30	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.



Hushall Delite

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3003	2,2 Kg aprox.	1
MARCA	DELITE	
% MG/ES	32,5	

Delicioso queso tierno elaborado a partir de la leche de vaca más selecta. Se caracteriza por su forma cilíndrica. De sabor sedoso, se deshace en la boca. Permite disfrutar del auténtico sabor del queso con sólo 17% de materia grasa. Ideal para sandwiches.



Mantequilla sin Sal Fácil de Untar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3767	200 gr	12
MARCA	LURPAK	

Mantequilla que destaca por su delicado sabor natural y su insuperable calidad. Sin sal. Contiene la cantidad justa de aceite vegetal para hacerla unttable directamente después de sacarla de la nevera.



Havarti Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3362	150 gr	14
MARCA	ARLA	
% MG/ES	61,3	

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su formato en lonchas es perfecto para sandwiches y permite un cierre del envase una vez abierto.



Lurpak con Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1682	250 gr	10
MARCA	LURPAK	

Mantequilla que destaca por su delicado sabor natural y su insuperable calidad. Ligeramente salada. Perfecta para cocinar, hacer pasteles, freír, untar, congelar, etc.



Mozzarella Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1886	2,3 Kg	8
MARCA	LADYBIRD	
% MG/ES	40 - 44	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura y sabor suave. Funde muy bien. Es el clásico queso para pizza, también se puede utilizar rallado, en porción o cortado en lonchas.



Mozzarella Finello Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1016	2,3 Kg	4
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	41,7	

Mozzarella de sabor fino, especialmente indicado para platos que requieren un suave sabor a queso. Funde muy bien y ofrece un hilado perfecto, además adquiere un color dorado muy apetitoso. Es el clásico queso para pizza, también se puede utilizar rallado



Mozzarella Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3365	150 gr	14
MARCA	ARLA	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato en lonchas.



Mozzarella Rallada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3948	2 Kg	6
MARCA	VIKING	
% MG/ES	40	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura y sabor suave. Funde muy bien. Es el clásico queso para pizza, pasta, etc.



Mozzarella Rallada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4601	2 Kg	6
MARCA	FINELLO	
% MG/ES	41,8	

Queso semi graso elaborado con leche de vaca pasteurizada y en formato rallado, especial para profesionales de la restauración.



Queso de Untar Natural Cubo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3960	1,5 Kg	4
MARCA	ARLA	
% MG/ES	74	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Queso de Untar Natural Cubo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3973	3 Kg	1
MARCA	ARLA	
% MG/ES	74	

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.



Queso de Untar a las Finas Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2514	1,8 Kg	1
MARCA	BUKO	
% MG/ES	60 - 80	

Queso crema elaborado con leche de vaca, aromatizado a las finas hierbas. Se puede untar en pan sustituyendo la manteca, para cocinar, en salsas, postres o pastelería.



Queso Untar Finas Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4622	150 gr	12
MARCA	ARLA	
% MG/ES	52	

Queso fresco para untar con hierbas y especias. La cremosidad y el sabor suave del queso fresco, se mezcla con los aromas y el contraste de las especias. Perfecto para degustarlo encima de una tostada.



Queso de Untar Natural

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3766	150 gr	12
MARCA	ARLA	
% MG/ES	74	

Queso de untar elaborado a partir de leche de vaca. Auténtico sabor y valor nutritivo.



Queso de Untar Sin Lactosa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3681	150 gr	12
MARCA	ARLA	
% MG/ES	72	

Queso de untar elaborado a partir de leche de vaca. Auténtico sabor y valor nutritivo de un producto lácteo pero sin lactosa.



Queso Ensalada Taco

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1991	150 gr	10
MARCA	APETINA	
% MG/ES	45 - 49,9	

Queso blanco elaborado con leche de vaca, siguiendo el más puro estilo mediterráneo. Se presenta ya cortado en daditos en aceite, listos para servir. Ideal para ensaladas.



Queso Ensalada en Salmuera Dados

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1677	200 gr	6
MARCA	APETINA	
% MG/ES	51,9	

Queso blanco elaborado con leche de vaca, siguiendo el más puro estilo mediterráneo. Envasado en salmuera para mantener el queso siempre fresco, se presenta ya cortado en daditos con un práctico escurridor en el interior.



Queso Ensalada en Aceite Dados

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1676	300 gr	6
MARCA	APETINA	
% MG/ES	46,5	

Queso blanco elaborado con leche de vaca, siguiendo el más puro estilo mediterráneo. Se presenta ya cortado en daditos en aceite, listos para servir. Ideal para ensaladas.

NUEVO



Queso en Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4623	150 gr	14
MARCA	ARLA	
% MG/ES	11	

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y en formato lonchas. Un queso alto en proteínas, bajo en grasa y azúcar. No contiene ingredientes artificiales ni lactosa. Es perfecto para tu salud y tu energía.



Queso Rallado Pizza Topping

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1680	2 Kg	6
MARCA	ARLA	
% MG/ES	40 - 44	

Queso rallado elaborado con leche de vaca y perfecto para la preparación de pizzas. Funde muy bien.



S U I Z A





Appenzeller Extra 6 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1136	6 Kg aprox.	1
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48	

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.



Appenzeller Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1130	6 Kg aprox.	1
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48	

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.



Appenzeller 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1131	3 Kg aprox.	2
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	48	

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.



Appenzeller Porción Neutro

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1151	230 gr	15
MARCA	SWITZERLAND	
% MG/ES	> 48	

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.



Edel Suisse Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3970	5,5 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	54	

Es un queso artesano producido con leche de vaca y métodos tradicionales. Es un queso envejecido durante unos meses y adquiere más carácter cuando va madurando. Tiene pequeños agujeros en su interior y su sabor es suave.



Emmental Suizo Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1110	95 Kg aprox.	1
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45	

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 cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmental Suizo 1/8 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4039	12 Kg aprox.	1
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45 - 54,9	

Queso DOP elaborado con leche cruda 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 cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmental Suizo Taco Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1111	5 Kg aprox.	2
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45	

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 cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmental Suizo 3 meses Taco Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1118	3 Kg aprox.	2
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45	

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 cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



**Emmental Suizo Porción
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1145	250 gr	12
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45	

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 cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



**Emmental Suizo Porción
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1152	200 gr	12
MARCA	EMMENTALER	
% MG/ES	45	

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 cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



Emmental Suizo Loncha

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3344	140 gr	12
MARCA	TIGER	
% MG/ES	45	

Lonchas de Emmental presentadas en paquetes de 7 unidades. Son ideales para la elaboración de bocadillos tanto fríos como calientes.



**Etivaz 1/4 Rueda
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4163	7 Kg aprox.	6
MARCA	ETIVAZ	
% MG/ES	50 - 55	

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.



**Etivaz 1/12 Rueda
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4656	2,3 Kg aprox.	3
MARCA	ETIVAZ	
% MG/ES	49	

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.



Fondue

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2207	400 gr	12
MARCA	TIGER	
% MG/ES	42,5	

Auténtica Fondue Suiza preparada según la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los mejores quesos suizos. Producto de gran calidad, líder en el mercado español. Lista para calentar y servir.



Fondue

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4360	400 gr	12
MARCA	PATTERHORN	
% MG/ES	40	

Auténtica Fondue Suiza preparada según la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los mejores quesos suizos. Producto de gran calidad y lista para calentar y servir.



Fondue Microondas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4597	150 gr	40
MARCA	HEIDI	
% MG/ES	40	

Auténtica Fondue Suiza preparada según la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los mejores quesos suizos. Producto de gran calidad, lista para calentar y servir.



Fondue Microondas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4522	150 gr	12
MARCA	HEIDI	
% MG/ES	40	

Auténtica Fondue Suiza preparada según la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los mejores quesos suizos. Producto de gran calidad, lista para calentar y servir.



Fribourgeois Rueda
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1140	6 Kg aprox.	1
MARCA	VACHERIN FRIBOURGEOIS	
% MG/ES	48	

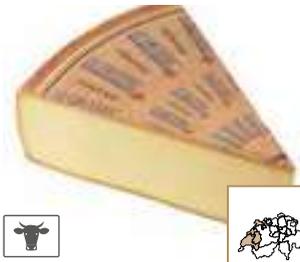
Queso tradicional suizo DOP de pasta semi-dura, prensada y no cocida, elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es ligeramente ácido y se suele añadir a la preparación de la Fondue.



Gruyère Suizo 15 meses
Rueda Leche Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1822	33 Kg aprox.	1
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

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.



Gruyère Suizo 12 meses
1/8 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1821	4 Kg aprox.	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

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.



Gruyère Suizo 8 meses
Leche Cruda Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4643	33 Kg aprox.	1
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49 - 53	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Tiene una maduración de 8 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



Gruyère Suizo Rueda
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1119	35 Kg aprox.	1
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, 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.



Gruyère Suizo Leche Cruda
1/8 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4396	4 Kg aprox.	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	50 - 55	

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.



Gruyère Suizo Alpage 1/8
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3627	4 Kg aprox.	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	50 - 55	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Maduración mínima de 6 meses.



Gruyère Suizo Taco
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1833	1 Kg aprox.	12
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes. Maduración mínima de 6 meses.



Gruyère Suizo Taco
Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1122	2,5 Kg aprox.	2
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

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.



**Gruyère Suizo Taco
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1120	2,5 Kg aprox.	4
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

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.



**Gruyère Suizo Porción
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1153	200 gr	12
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

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, su sabor es delicado.



**Gruyère Suizo Porción
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1144	250 gr	12
MARCA	LE GRUYÈRE	
% MG/ES	49	

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, su sabor es delicado.



**Gruyère Suizo Rallado
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3950	100 gr	15
MARCA	SWISS DELICE	
% MG/ES	50 - 55	

Queso Gruyère con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es un queso de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Formato en bolsas de 100gr para mejor conservación. Presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



**Gruyère Suizo BIO Rueda
Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2751	35 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	49	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Elaborado siguiendo las técnicas de la agricultura ecológica.



NUEVO



Jura Montagne Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4403	9,5 Kg aprox.	2
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50 - 55	

Queso elaborado con leche de vaca. Jura Montagne está hecho a mano por los fabricantes de quesos locales. Después de 4 meses de maduración en tradicionales bodegas, obtenemos un queso único con sabor intenso y aromático.



NUEVO



Le Noiron Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4401	6,7 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	50 - 55	

Queso suizo de montaña elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene una maduración mínima de 2 meses. Su corteza es de color marrón rojizo y de textura granulada. Su pasta es firme y de color amarillo marfil. Tiene un sabor dulce con toques picantes.



Montagnard Grisons Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3971	5 Kg aprox.	1
MARCA	BUNDNER	
% MG/ES	48	

El Montagnard es un queso de montaña con un carácter fuerte. Se trata de un queso de pasta prensada con trocitos de carne de buey curada. Le da un sabor especial al queso con mucho aroma y personalidad. Tiene aromas de la tierra y su textura es compacta.



Raclette Cuadrada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1134	6 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	48	

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.



Raclette Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2192	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	LE PAYSAN	
% MG/ES	45	

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 es uno de los platos más famosos de Suiza.



Tête de Moine Gold 4 meses Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2092	800 g aprox.	4
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51	

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.



Tête de Moine Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1132	800 gr aprox.	4
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51	

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".



Tête de Moine Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1855	800 gr aprox.	2
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51	

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".



Tête de Moine Fleurolle Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4200	400 gr	6
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51	

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".



Tête de Moine Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1139	2 Kg	1
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51	

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.



Tête de Moine Roseta Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3131	100 gr	6
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY	
% MG/ES	51 - 54	

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.



Tilsiter Suizo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1137	4 Kg aprox.	1
MARCA	TILSITER	
% MG/ES	45	

El Tilsiter se elabora de leche pasteurizada de vaca. Es un queso con textura consistente firme que puede cortarse, con agujeros. Su sabor es suave pero con un regusto algo picante.



Vacherin Fribourgeoise Rustic Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4644	7 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	62	

Su sabor es mas intenso y complejo que el Vacherin Fribourgeois original. Su textura es lisa y flexible. Las piezas que son seleccionadas se dejan madurar un mes más con un lavado de corteza para crear el Vacherin Fribourgeois Rustic DOP.

NUEVO



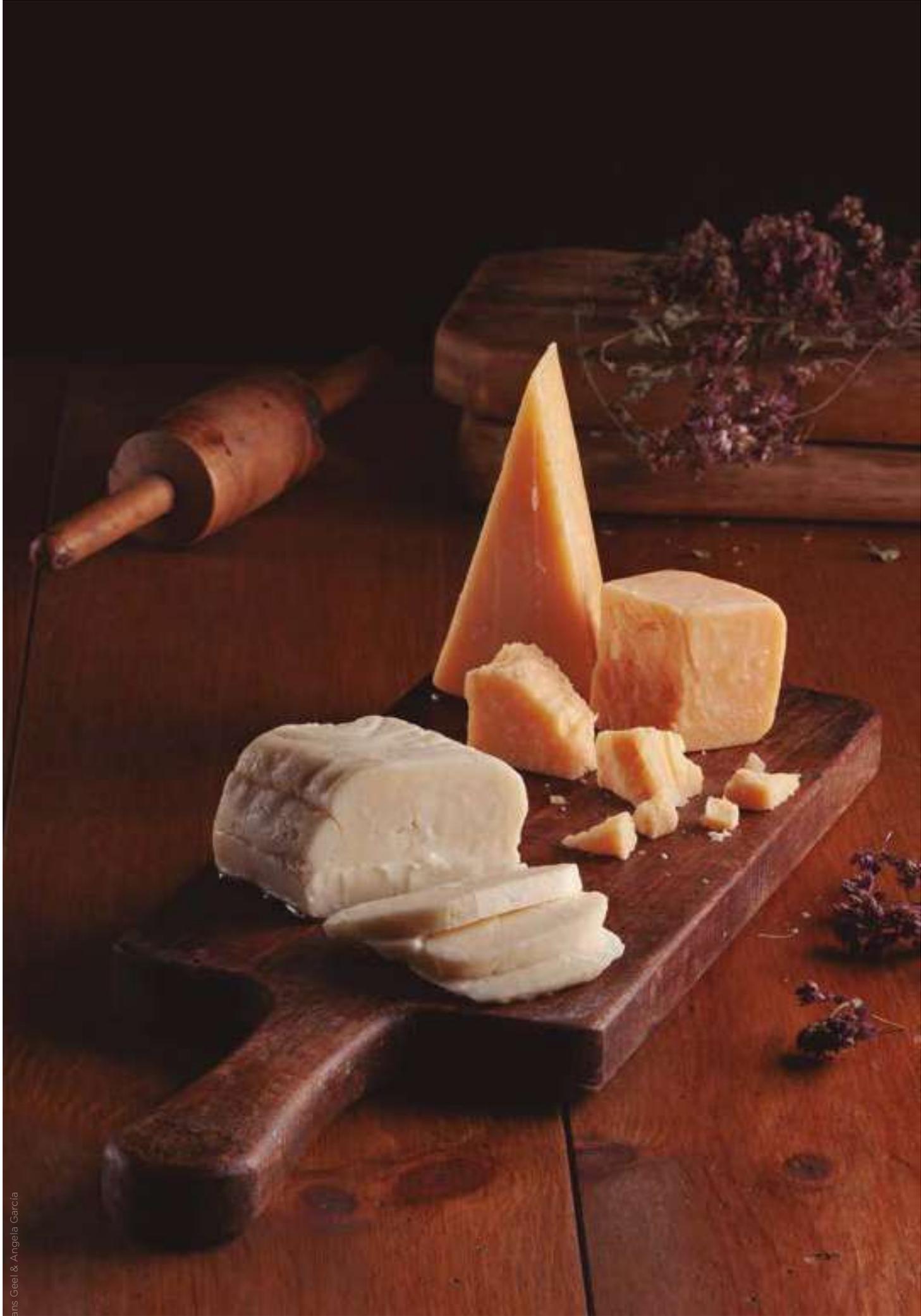
Vacherin Mont d'Or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3832	300 gr aprox.	10
MARCA	VACHERIN MONT D'OR	
% MG/ES	49 - 54,9	

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.



O T R O S  P A Í S E S





NUEVO



Austria

Felsen-Taler Premium BIO 10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4652	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	BIO BERGKASSE	
% MG/ES	55	

Sabor agradable, lácteo y ligeramente animal. Tiene una corteza natural enmohecida entre negra, gris y blanca. Su textura es fina y lisa. Es un queso ecológico y sin lactosa. Es un queso de los Alpes Austríacos, producido en alta montaña.



NUEVO



Austria

Glockner-Taler BIO 10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4653	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	BIO BERGKASSE	
% MG/ES	55	

Queso ecológico y sin lactosa. Tiene un sabor generoso, afrutado intenso sin llegar a picar. Es un queso de los Alpes Austríacos, producido en alta montaña. Su textura es fina y lisa con una cremosidad muy agradable.



Austria

Lonchas Iber

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1044	150 gr	32
MARCA	IBER	
% MG/ES	45	

Preparado alimenticio. Lonchas envasadas en paquetes de 8 unidades. Ideal para la preparación de bocadillos.



Austria

Lonchas Meadow

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1037	1 Kg	8
MARCA	MEADOW	
% MG/ES	45	

Preparado alimenticio. Paquetes de 50 lonchas envasadas individualmente.



Austria

Lonchas Queseta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1041	300 gr	16
MARCA	QUESETA	
% MG/ES	45	

Preparado alimenticio de grasa vegetal, queso y otros ingredientes. Lonchas envasadas individualmente en paquetes de 16. Ideal para la preparación de bocadillos.



Austria

Lonchas Sunny Toast

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1794	450 gr	20
MARCA	RUPP	
% MG/ES	45	

Queso en lonchas. Preparado alimenticio de grasa vegetal, queso y otros ingredientes. 24 lonchas envasadas individualmente. Especial para hamburguesas, sándwich o tostadas.



NUEVO

Austria

Lonchas Sunny Toast

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4583	400 gr	16
MARCA	RUPP	
% MG/ES	45	

Queso en lonchas. Preparado alimenticio de grasa vegetal, queso y otros ingredientes. 24 lonchas envasadas individualmente. Especial para hamburguesas, sándwich o tostadas.



Chipre

Halloumi Pittas Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1052	250 gr	10
MARCA	PITTAS	
% MG/ES	> 43	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten.



Chipre

Halloumi Dodoni Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4293	225 gr	10
MARCA	DODONI	
% MG/ES	44	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten.



Chipre

Halloumi Dodoni Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4571	650 gr	6
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten.



Chipre

Halloumi Alambra Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4775	225 gr	10
MARCA	ALAMBRA	
% MG/ES	43	

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten.



Letonia

Queso Letonio 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4573	5,5 Kg aprox.	4
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	34-38	

De color amarillo pálido, tiene la corteza delgada y fina. Su pasta es compacta, quebradiza y con cristales en su interior. Su sabor es suave, ligero y lechoso.



Lituania

Dziugas Luxurious 48 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4548	4,4 Kg aprox.	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40	

Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 48 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.



Lituania

Dziugas Gourmet 36 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3989	4,4 Kg aprox.	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	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.



Lituania

Dziugas 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1092	4,5 Kg aprox.	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40	

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo ó hacer lascas.



Lituania

Dziugas 18 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3974	4,4 Kg aprox.	1
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40	

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 18 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo ó hacer lascas.



Lituania

Dziugas 18 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4205	180 gr	12
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40	

De pasta dura, está elaborado con leche de vaca y tiene una curación de más de 18 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.



Lituania

Dziugas 12 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4203	180 gr	12
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40	

De pasta dura, está elaborado con leche de vaca y tiene una curación de más de 12 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.



Lituania

Dziugas 12 meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2853	250 gr	10
MARCA	DZIUGAS	
% MG/ES	40	

Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 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.



Noruega

Gjetost

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1962	250 gr	12
MARCA	TINE	
% MG/ES	35	

Queso de origen sueco, muy tradicional de la cocina noruega, elaborado con suero de la leche de cabra. Nació de la necesidad de utilizar todos los componentes de la leche. Intenso sabor dulce y amargo debido a la leche de cabra.



Noruega

Ekte Geitost

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1963	500 gr	10
MARCA	TINE	
% MG/ES	33	

Ekte Gjetost es un queso firme, elaborado exclusivamente de la leche pura de cabra que se hierve bajo presión hasta que se produce la caramelización. Es muy popular entre los escandinavos. Su sabor es dulce con un toque de nuez.



Noruega

Jarlsberg Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1926	10 Kg aprox.	1
MARCA	JARLSBERG	
% MG/ES	> 45	

Jarlsberg, elaborado con leche de vaca pasteurizada, es de textura blanda, homogénea, y a la vez consistente. Su sabor es suave y afrutado con un ligero toque a avellana. No lleva ningún aditivo. Perfecta calidad de fundición, conservando todo su sabor.



Noruega

Jarlsberg 1/8

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2156	1,3 Kg	4
MARCA	JARLSBERG	
% MG/ES	> 45	

Jarlsberg, elaborado con leche de vaca pasteurizada, es de textura blanda, homogénea, y a la vez consistente. Su sabor es suave y afrutado con un ligero toque a avellana. No lleva ningún aditivo. Perfecta calidad de fundición, conservando todo su sabor.



Polonia

Cheddar Blanco Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3786	2 Kg aprox.	7
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Polonia

Cheddar Naranja Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3791	2 Kg aprox.	7
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



Polonia

Cheddar Naranja Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4269	1 Kg aprox.	6
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado. Formato en lonchas.



Polonia

Emmental Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3796	3 Kg aprox.	4
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	45,5	

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Excelentes cualidades culinarias.



Polonia

Mazdamer Barra

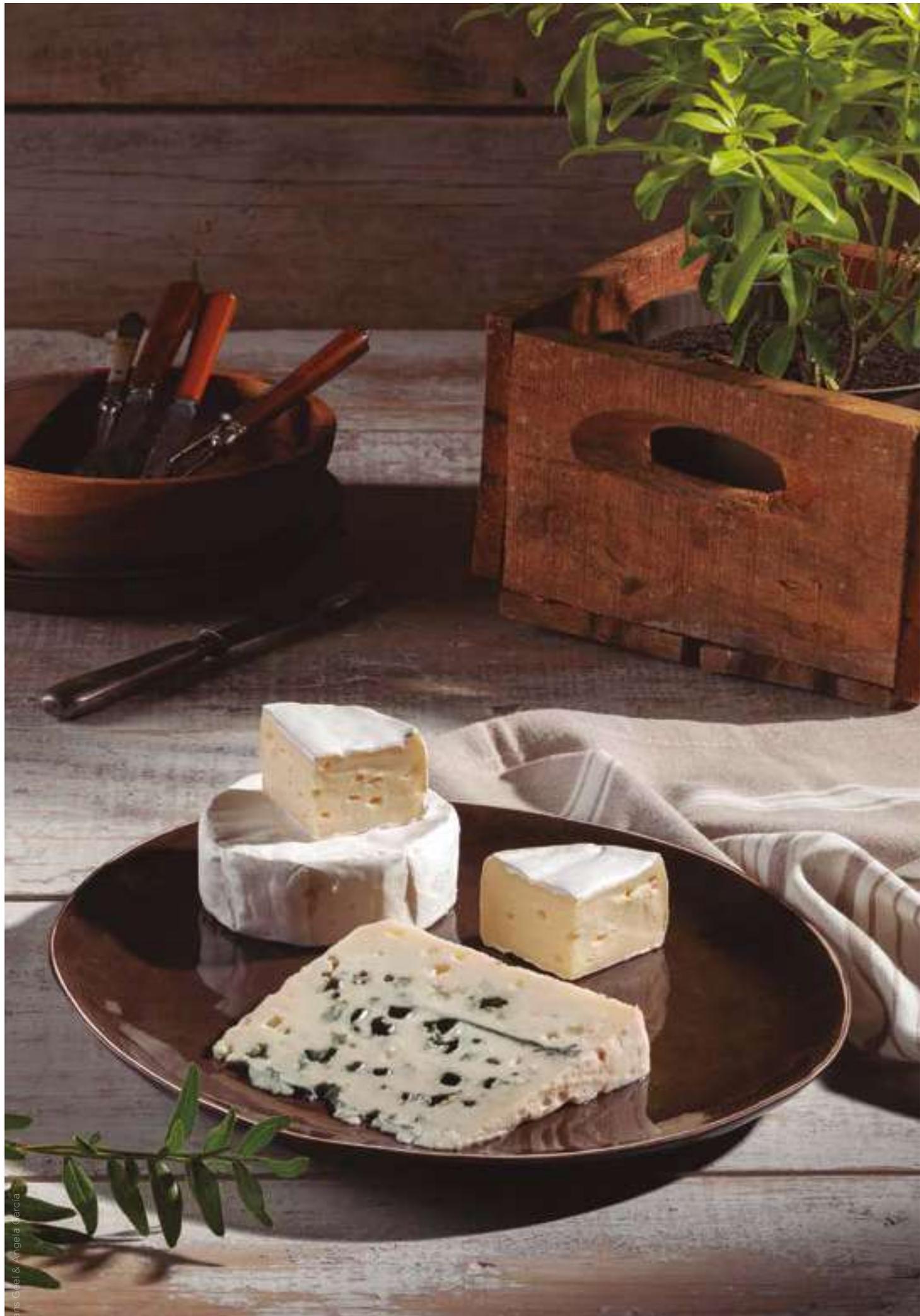
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3792	3 Kg aprox.	4
MARCA	MLEKOVITA	
% MG/ES	45,5	

Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada. Este queso holandés une las mejores cualidades del gouda y del emmental. Se caracteriza por sus grandes agujeros de 2-3 cm de diámetro. Tiene un sabor suave y a nuez, con un fondo afrutado.



S E L E C C I Ó N B I O







Francia

Brie Petit BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4258	1 Kg	2
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

El Brie es un queso de pasta blanda, elaborado con leche de vaca. Es el queso de pasta blanda con corteza más antiguo. Es francés y su sabor es suave y delicioso. Su textura es cremosa y envolvente.



NUEVO

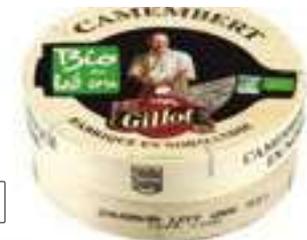


Francia

Cabra La Biquette BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4739	125 gr	6
MARCA	CHÈVREFEUILLE	
% MG/ES	45	

Queso elaborado con leche orgánica de cabra. Su formato es pequeño y su sabor es delicioso. Aroma caprino y textura típica quebradiza pero cremosa a la vez. Un regalo para el paladar.



Francia

Camembert BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4254	250 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



Francia

Camembert Petit BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4255	150 gr	6
MARCA	GILLOT	
% MG/ES	45	

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



NUEVO



Francia

Comté BIO Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4614	200 gr	6
MARCA	JURAFLORE	
% MG/ES	45	

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.



Franche-Comté



Francia

L'Ortolan BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4073	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

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

Mantequilla Baratte sin Sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3686	250 gr	20
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Mantequilla con DOP, elaborada como antaño, exclusivamente con la nata natural de la leche. No contiene colorante ni otros aditivos. Sabor fino incomparable.



Basse-Normandie



Francia

Mantequilla BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4709	200 gr	10
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Elaborada exclusivamente a partir de leches con garantía de agricultura orgánica. Tiene también la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Es rica en yodo, vitamina A y carotenoides. Se distingue por su cremosidad natural.



Francia

Nata Fresca BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4708	200 gr	6
MARCA	ISIGNY STE. MERE	

Nata fresca realizada exclusivamente con leche de agricultura orgánica y con la riqueza de un terroir excepcional: el terroir de Isigny. Esta nata orgánica fresca DOP se elabora respetando la tradición: sembrando en fermentos lácticos cuidadosamente seleccionados, madurando lentamente, etc.



Basse-Normandie

NUEVO



Francia

Nata Fresca Espesa BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4745	190 gr	6
MARCA	GILLOT	

Nata fresca BIO 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.

NUEVO



Francia

Roucoulons BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4650	125 gr	6
MARCA	FROMAGERIE MILLERET	
% MG/ES	55	

Es un queso elaborado con leche orgánica. Es un queso con textura cremosa y de pequeño formato. Tiene un sabor delicado y sabroso. Su corteza es suave y de color naranja.

NUEVO



Grecia

Feta BIO Dodoni

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4393	200 gr	16
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, se fabrica con leche de oveja y cabra pasteurizada Bio, de animales de pastoreo libre. Su aroma a hierbas del Mediterráneo garantiza su sabor único y excelente. Envasado al vacío.



Francia

Roquefort Papillon BIO 1/2 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
199	1,4 Kg aprox.	4
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

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



Francia

Roquefort Papillon BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
209	100 gr	12
MARCA	PAPILLON	
% MG/ES	52	

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



NUEVO



Francia

Saint Marcellin BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
	150 gr	6
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	50	

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda BIO 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.



Francia

Saint Marcellin BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4537	80 gr	8
MARCA	ETOILE DU VERCORS	
% MG/ES	40 - 65	

Queso elaborado con leche cruda BIO 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.



NUEVO



Grecia

Feta BIO Dodoni Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3988	2 Kg	4
MARCA	DODONI	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego elaborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Grecia

Feta BIO Hotos Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4491	200 gr	12
MARCA	HOTOS	
% MG/ES	> 43	

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epiros. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.





NUEVO



Holanda

Jersey Schorren BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4436	8 Kg aprox.	1
MARCA	DE JERSEYHOEVE	
% MG/ES	64	

Campeón Supremo en los Premios ICA 2015. Queso envejecido durante un año y elaborado con leche de vaca de Jersey. La leche de Jersey tiene una composición diferente de grasa y proteína, y por lo tanto, el queso es rico y cremoso. Encarna el verdadero sabor de las frescas praderas holandesas en las que pastan las vacas.



NUEVO



Italia

Briscola BIO Rueda

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

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



Gorgonzola BIO Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4264	170 gr	8
MARCA	IGOR	
% MG/ES	54,47	

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



Parmigiano Reggiano BIO Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4329	200 gr	12
MARCA	MICHELANGELO	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



NUEVO



Italia



Parmigiano Reggiano BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4400	37,7 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	> 32	

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



Suiza



Gruyère Suizo BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2751	35 Kg aprox.	1
MARCA	NEUTRA	
% MG/ES	49	

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Elaborado siguiendo las técnicas de la agricultura ecológica.



NUEVO



Austria

Felsen-Taler Premium BIO 10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4652	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	BIO BERGKASSE	
% MG/ES	55	

Sabor agradable, lácteo y ligeramente animal. Tiene una corteza natural enmohecida entre negra, gris y blanca. Su textura es fina y lisa. Es un queso ecológico y sin lactosa. Es un queso de los Alpes Austríacos, producido en alta montaña.



NUEVO



Austria

Glockner-Taler BIO 10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4653	6,5 Kg aprox.	1
MARCA	BIO BERGKASSE	
% MG/ES	55	

Queso ecológico y sin lactosa. Tiene un sabor generoso, afrutado intenso sin llegar a picar. Es un queso de los Alpes Austríacos, producido en alta montaña. Su textura es fina y lisa con una cremosidad muy agradable.

MATERIAL PROFESIONAL





Holanda

Caja abierta Madera Haya 40X30X6

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3704	1 Kg	1
MARCA	BOSKA	

Caja de exposición Boska de madera de haya con encajes. Perfecta para presentar los quesos de la mejor manera y visualmente muy atractivos.



Holanda

Cuchillo 14 cm Quesos Blandos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3707	84 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de 14 cm ideal para el corte de quesos blandos. Un perfecto cuchillo profesional para un corte impecable del queso.



Holanda

Cuchillo 21 cm Quesos Semi-Duros

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3708	150 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de 21 cm ideal para el corte profesional de quesos semi-duros. La herramienta perfecta para conseguir un corte impecable del queso.



Holanda

Cuchillo Girolle

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4577	140 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo especial para elaborar las típicas rosetas con el queso Tete de Moine.



Holanda

Cuchillo Lascas 29 cm

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4276	60 gr	12
MARCA	COPENHAGEN	

Cuchillo de 29 cm ideal para crear lascas. Facilita la creación de lascas fácil y rápidamente.



Holanda

Cuchillo Parmigiano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3710	110 gr	12
MARCA	BOSKA	

Cuchillo diseñado para el corte de quesos duros tipo parmesano. Corte perfecto potenciando todo el sabor del queso.



Holanda

Cuchillo 29 cm Quesos Blandos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4274	60 gr	12
MARCA	COPENHAGEN	

Cuchillo para quesos blandos de 29 cm. Ideal para cortar este tipo de quesos de manera profesional.



Holanda

Cuchillo 29 cm Quesos Semi-Blandos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4275	60 gr	12
MARCA	COPENHAGEN	

Cuchillo para quesos semi-blandos de 29 cm. Ideal para cortar este tipo de quesos de manera profesional.



Holanda

Fondue Set XL

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4547	2,4 Kg	3
MARCA	BOSKA	

El set contiene una olla de fondue negra, a prueba de fuego y apta para lavavajillas, una plancha de madera oscura 8 tenedores de fondue y un quemador. Tiene un diseño magnífico y una calidad superior. Perfecta para preparar las mejores Fondues.



Holanda

Girolle de Madera y Cobertura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3088	1,3 Kg	3
MARCA	BOSKA	

Soporte de madera para poder colocar el queso Tête de Moine y poder realizar las típicas flores para degustar el queso. También tiene la cobertura de plástico para poder tapar el queso y conservarlo mejor.



Holanda

Guillotina Reypenaer

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4480	730 gr	6
MARCA	REYPENAER	

Guillotina adecuada para el corte de la mayoría de los quesos, especialmente los curados. Consisten en un bloque de madera con la guillotina de acero inoxidable integrada. Un corte fácil y profesional de los quesos.



Francia

Guillotina Roquefort

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3712	250 gr	1
MARCA	PAPILLON	

Guillotina profesional perfecta para el corte de quesos tipo roquefort. Una herramienta básica para conseguir el corte perfecto de este tipo de quesos.



Francia

Hilos para Guillotinas 10 Unidades

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3774	10 gr	10
MARCA	PAPILLON	

Recambio de hilos para guillotinas profesionales. 10 unidades por paquete.



Francia

Lira Roquefort Papillon

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3713	250 gr	10
MARCA	PAPILLON	

Lira profesional para el corte impecable de quesos tipo roquefort. Una herramienta perfecta para el corte de este tipo de quesos.



Holanda

Raclette Quattro 220W

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3705	3,3 Kg	1
MARCA	BOSKA	

Aparato Raclette perfecto para degustar queso. Potencia de 220W y alta calidad.



Holanda

Tabla de Corte con Hilo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4657	1,4 Kg	2
MARCA	BOSKA	

Tabla de corte con hilo para los profesionales del sector. Ideal para partir de manera limpia quesos de textura quebradiza o azules cremosos.



Holanda

Pizarra Monaco (33X23X8)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3701	1,2 Kg	6
MARCA	BOSKA	

Tabla de pizarra de 33cm de largo por 23 cm de ancho. Perfecta para la colocación de los quesos en la mesa y poderlos degustar fácilmente.



Holanda

Tabla Tronco Barnizado (27X12X2)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4621	387 gr	3
MARCA	BOSKA	

Tabla de madera auténtica barnizado. Perfecta para presentar una degustación de quesos en la mesa. Las medidas son: 27 cm de largo, 12 cm de ancho y 2 cm de alto.



Holanda

Tabla Tronco Barnizado
44x20x2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3703	604 gr	3
MARCA	BOSKA	

Tabla de madera barnizada para colocación del queso. Perfecto para potenciar la presencia del queso y realizar una tabla de quesos impecable.



NUEVO

Holanda

Tabla Corte Cubitos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300282	2,5 Kg	1
MARCA	BOSKA	

Práctica tabla Boska para cortar cubitos de manera práctica y sencilla. Poniendo solamente la cuña de queso encima la tabla, se pueden conseguir cubitos perfectos en un segundo.



NUEVO

Holanda

Set de Cuchillas para
Tabla Corte Cubitos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300284	1,8 Kg	1
MARCA	BOSKA	

Recambios de cuchillas para la tabla de corte de cubitos. Vienen 2 unidades (la de corte vertical y corte horizontal) en el set.



NUEVO

Holanda

Cuchillo Doble Mango
Curvado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300221	460 gr	1
MARCA	BOSKA	

Cuchillo de doble mango curvado especial para corte de quesos duros. Al realizar la presión sobre un punto concreto, el corte es más limpio y fácil.



NUEVO

Holanda

Hilo Doble Mango para
Ruedas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300222	950 gr	1
MARCA	BOSKA	

Hilo de cortar con doble mango para poder realizar más presión en el momento del corte. Corta uniformemente los quesos con un acabado totalmente profesional.



NUEVO

Holanda

Tabla de Madera Friends

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300223	1 Kg	3
MARCA	BOSKA	

Tabla de madera para presentar los quesos a degustar de una manera bonita y divertida. un soporte perfecto para el corte y colocación de los quesos.



NUEVO

Holanda

Tabla Mármol

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
300224	3,1 Kgr	2
MARCA	BOSKA	

Tabla de mármol para colocar los quesos y presentarlos en la mesa. Perfecta para el corte de los quesos y poder degustarlos fácilmente.



ÚLTIMAS NOVEDADES

NUEVO



Italia

Blugins Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4890	2,5 aprox.	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO	
% MG/ES	53%	

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.

NUEVO



Holanda

Gouda Pesto Rojo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4895	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

NUEVO



Holanda

Gouda Pesto Verde Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4896	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Elaborado con leche de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

NUEVO



Holanda

Gouda Trufa Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4897	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

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.

NUEVO



Holanda

Gouda Nueces Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4898	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su mezcla con nueces aporta al queso un sabor único. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

NUEVO



Holanda

Gouda Wasabi Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4899	200 gr	10
MARCA	BASIRON	
% MG/ES	> 50	

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor a wasabi que despierta todos los sentidos. Perfecto para una tabla de queso o para acompañar sushi.

NUEVO



Francia

Mantequilla Extra de Invierno

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4901	1 Kg	10
MARCA	CANDIA	

Mantequilla pasteurizada sin sal. Se elabora a partir de leche de origen 100% francés. Tiene el sabor delicado de la mantequilla tradicional. Se presenta en formato de 1 Kg, especialmente pensado para profesionales de la restauración.

NUEVO



Francia

Mantequilla Extra de Verano

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4902	1 Kg	10
MARCA	CANDIA	

Mantequilla pasteurizada sin sal. Se elabora a partir de leche de origen 100% francés. Tiene el sabor delicado de la mantequilla tradicional. Se presenta en formato de 1 Kg, especialmente pensado para profesionales de la restauración.

NUEVO



Francia

Nata 18%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4903	1 Kg	6
MARCA	CANDIA	

Crema de origen francés con materias primas del norte de Francia. Tiene una materia grasa del 18%, ligera y perfecta para salsas, acabados para cremas ó sopa y para preparar quiches.

NUEVO



Francia
Nata 35%

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4904	1 Kg	6
MARCA	CANDIA	

Crema de origen francés con materias primas del norte de Francia. Tiene una materia grasa del 35%, y es de excelente Calidad. Ideal para pastelería, se adapta tanto a las creaciones saladas como a las dulces.

NUEVO



Francia
Crema Inglesa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4905	1 Kg	6
MARCA	CANDIA	

El equilibrio correcto entre el aroma natural de la vainilla Borbon, el huevo y el azúcar. La crema profesional Candia está hecha de leche 100% entera de Francia. Su textura es untuosa y es perfecta para acompañar postres frescos y afruitados.





WEBSITE

Te presentamos nuestra página web

Actual, moderna, con más contenidos y una excelente navegación y visibilidad en todos los dispositivos.

Consulta toda la información sobre productos, novedades y aprende las curiosidades de nuestros quesos.



www.iberconseil.es

En nuestra sección de recetas, podrás descubrir las distintas maneras de degustar nuestros quesos, de una manera fácil y ordenada, siempre acompañada de consejos, trucos y videos.

En el área privada para clientes, podrás gestionar y personalizar tu cuenta, teniendo acceso a tus pedidos, facturas, tarifas, promociones... itodo aquello que puedas necesitar!

Si deseas más información,
puedes contactar con nosotros a través de:

934 146 408

marketing@iberconseil.es



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

Iber Conseil España S.A.
Paseo Manuel Girona, 14
08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08
Fax: 93 414 01 03
iber@iberconseil.es

www.iberconseil.es

SELECCIÓN DE
YOGURES
y **POSTRES**
DE EUROPA



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

SELECCIÓN DE
YOGURES
y **POSTRES**
DE EUROPA



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

Descubre nuestra selección
de Yogures y Postres de Europa.



LA FERMIÈRE
Francia

04



ISIGNY SAINT MÈRE
Francia

08



PAYSAN BRETON
Francia

12



ÍSEY
Islandia

16



DODONI
Grecia

20



BONTÀ DIVINA
Italia

26





El yogur, la crema y la mousse

La Fermière es una empresa familiar francesa con sede en La Provenza.

Comprometida con el “savoir faire” desde 1952, es una marca en constante evolución. La Fermière ofrece productos lácteos de alta calidad, basados en recetas auténticas y tradicionales.

Su aspecto es delicado, su textura es única y su sabor es delicioso. Su crecimiento en los últimos años, la ha posicionado como una de las marcas referentes en el actual mercado lácteo francés.



Francia

Yogures elaborados a base de leche entera de los Alpes, preservando los nutrientes y proporcionando una textura cremosa, densa y sabrosa. En su proceso de fabricación utiliza la llamada *cup-set*, que usa el propio vaso del yogur y se desarrolla lentamente en *etuve* (horno tradicional específico para este postre tan exquisito).



Yogur Cremoso Natural

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5385	140 gr	6	LA FERMIÈRE

Este yogur firme y cremoso está elaborado con leche entera de los Alpes y nata entera, para revelar todo el placer de la verdadera receta del yogur natural.



Yogur Cremoso Vainilla

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5386	140 gr	6	LA FERMIÈRE

Este yogur firme y cremoso está elaborado con vainas de vainilla de Madagascar, infundidas con buena leche de los Alpes. Naturalmente, puede revelar marmoleado en la superficie y granos de vainilla en el fondo del frasco.



Yogur Cremoso Fresa

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5384	140 gr	6	LA FERMIÈRE

Elaborado con trocitos de fresas e infundido con buena leche de los Alpes. Combina de forma natural la frescura de esta fruta con el sabor del yogur auténtico.



Yogur Cremoso Limón

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5383	140 gr	6	LA FERMIÈRE

Este yogur firme y cremoso está elaborado con ralladura de limón y zumo de limón recién exprimido en nuestros talleres e infundido con buena leche de los Alpes. Combina de forma natural la frescura de esta fruta cítrica con el auténtico sabor del yogur.



● Postre Chocolate

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5387	125 gr	6	LA FERMIÈRE

Esta crema de chocolate que se derrite en la boca revela la intensidad de nuestro chocolate negro, conocido por sus notas cítricas amaderadas y sutiles.



● Mousse Chocolate

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5388	85 gr	6	LA FERMIÈRE

Esta mousse está creada con chocolate negro natural peruano (64% cacao). Un chocolate que tiene un sabor a cacao ligeramente amargo con notas de uva e higos secos. Sabores fuertes a caramelo y cacao.

Nada se destruye, todo se transforma.



Los envases de terracota y cristal permiten que yogures, mousses y cremas se mantengan excelentes y conserven su sabor único.

Son envases resistentes al horno y a la congelación, ¿por qué no darles otra oportunidad?



Descubre cómo pueden reciclarse, encontrarás miles de ideas creativas en la página de Instagram.







Quesos frescos con frutas de Normandia

Los quesos frescos de Isigny Ste. Mère rinden homenaje a las recetas de siempre. Frescos y auténticos, se elaboran exclusivamente con la mejor leche recolectada en menos de 48 horas y se procesan de manera tradicional.

Estos quesos se caracterizan por ofrecer un alto contenido de extractos secos, por lo que son especialmente suaves, en deliciosa combinación con frutas. Su textura y sabor les han hecho merecedores de distintas menciones en concursos de Francia.

Con esta gama, Isigny Ste. Mère responde a las nuevas tendencias del consumo y combina la autenticidad con la practicidad, ofreciendo un formato individual, que se puede llevar a todas partes.

Porque cualquier momento es ideal para saborearlos.



Francia



Queso fresco elaborado con el proceso de ultra-filtración que consigue filtrar la cuajada y conservar todas las cualidades organolépticas. Su textura final es suave y cremosa.



Queso Fresco con Fresas

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4630	150 gr	6	ISIGNY STE. MÈRE

Queso fresco con sabor a fresas para endulzar su textura. Contiene trocitos de fresa en su interior.



Queso Fresco con Manzana Caramelizada

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4629	150 gr	6	ISIGNY STE. MÈRE

Queso fresco de alta calidad con sabor a manzana caramelizada. Podemos encontrar trocitos de manzana caramelizada en su interior, lo que le da este toque que fresco y dulce tan agradable.



Queso Fresco con Frambuesas

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4632	150 gr	6	ISIGNY STE. MÈRE

Queso fresco con sabor a frambuesa. Toda la textura y cremosidad con el toque fresco de la fruta. Contiene trocitos de frambuesa en su interior.



Queso Fresco 0%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4628	500 gr	6	ISIGNY STE. MÈRE

Queso fresco ligero con 0% de materia grasa. Es gran formato ya que contiene 500G de producto.





**paysan
BRETON**

12 Crêpes
"L'Authentique"

Au Lait Frais et au Beurre Paysan Breton





Auténticas crêpes de la Bretaña

No hay duda que el origen marca la autenticidad.

Las crêpes de Paysan Breton son las crêpes auténticas porque están elaboradas con ingredientes auténticamente bretones.

La leche, la mantequilla, los huevos,... todos los ingredientes que componen su ancestral receta provienen de granjas familiares de la Bretaña francesa.

Paysan Breton, reconocida como la marca número 1 de mantequilla en Francia, ofrece en esta tradicional receta de crêpes, un sabor casero y delicioso, sin conservantes, ni colorantes.

Se presenta Natural para rellenar con ingredientes dulces o salados o en formato individual, ideal para disfrutar en cualquier momento.



Francia



Crêpes Bretonas, espesas y esponjosas, elaboradas segun receta tradicional. Perfectas para degustar frías o calientes.



● Crêpes Paysan Breton Auténtica (12 crêpes)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
2651	370 gr	8	PAYSAN BRETON

Formato de 370 gramos, que contiene 12 crêpes bretonas auténticas listas para consumir.



● Crêpes Paysan Breton Auténtica (6 crêpes)

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4527	185 gr	8	PAYSAN BRETON

Formato de 185 gramos que contiene 6 auténticas crêpes bretonas listas para degustar.



● Crêpes Paysan Breton Chocolate

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4192	180 gr	10	PAYSAN BRETON

Deliciosas crêpes rellenas de chocolate y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas para fundir los trocitos de chocolate de su interior, o degustarla sin calentar. Pack de seis crêpes envasadas individualmente.



● Crêpes Paysan Breton Mermelada de fresa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4197	180 gr	10	PAYSAN BRETON

Deliciosas crêpes rellenas de mermelada de fresa y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas o degustarlas sin calentar. No dejes de probar esta delicia! Pack de seis crêpes envasadas individualmente.





Ísey SKYR

Auténtico Skyr receta Islandesa

Ísey Skyr es un producto lácteo exclusivo de la gastronomía de Islandia.

Extraordinariamente suave y cremoso, está elaborado respetando la receta original skyr islandesa, transmitida de generación a generación, que consigue su delicioso sabor y textura inconfundible. El skyr es un alimento rico en proteínas (11%), rico en calcio y elaborado con leche desnatada; fermentada con cultivos skyr islandeses.

Es muy apreciado por su alto contenido proteico y su bajo aporte en grasas.

Su práctico envase individual, -que incluye una pequeña cucharita en su tapa-, lo convierte en el alimento ideal para los consumidores que quieren disfrutarlo en cualquier momento y en cualquier lugar. Sobretudo ha logrado grandes adeptos en los deportistas que buscan en su dieta, un súper alimento de extraordinario sabor y propiedades beneficiosas.



Ísey Skyr es un producto lácteo extraordinario, exclusivo de Islandia. Su textura es muy suave, aterciopelada y cremosa. Está elaborado con leche desnatada y cultivos skyr islandeses. Es muy rico en proteínas y bajo en grasa.



○ Skyr Natural Isey

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5467	150 gr	6	ISEY

Skyr Ísey sabor natural. Es un producto lácteo que se remonta a los vikingos y actualmente, inevitable en la dieta de todo islandés.



○ Skyr Fresa Isey

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5468	150 gr	6	ISEY

Skyr Ísey sabor fresa y en formato de 150 gramos. Perfecto para degustar en cualquier sitio y disfrutar de todo su sabor.



○ Skyr Vainilla Isey

	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	150 gr	6	ISEY

Skyr Ísey sabor vainilla y en formato de 150 gramos. Perfecto para degustar en cualquier sitio con la cucharilla que incorpora en su tapa.



○ Skyr Mango Isey

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5469	150 gr	6	ISEY

Skyr Ísey de mango y en formato de 150 gramos. Perfecto para degustar en cualquier sitio con la cucharilla que incorpora en su tapa y degustar los trocitos de mango de su interior.

ICELAND'S SECRET TO HEALTHY LIVING



HIGH PROTEIN - FAT FREE

TAKE ON HUNGER



HIGH PROTEIN - FAT FREE



DODONI
AUTHENTIC
GREEK
YOGHURT

DODONI
AUTHENTIC
GREEK
YOGHURT

Authentic Greek Yoghurt
DODONI
GRIECHISCHER JOGHURT
100% Griechische Milch



El auténtico yogur griego

Famoso en todo el mundo como un componente clave de la dieta mediterránea, el yogur griego es popular por su alto valor nutricional y su sabor único.

Pero, ¿cuál es el secreto de DODONI?

La receta de la marca TOP por excelencia de Grecia, se basa en unos principios: elegir solo la mejor leche de acuerdo con estrictos estándares de calidad.

Utilizar solo leche 100% griega, fresca y pasteurizada, y elaborar el yogur el mismo día del ordeño, directamente de la granja, con el único aditivo del cultivo del yogur y sin el uso de conservantes. Así se elabora el auténtico yogur griego.

Con su sabor denso y aterciopelado, el yogur DODONI es rico en proteínas, carbohidratos, calcio, fósforo, minerales y vitaminas A y B. Es un alimento de alto valor nutricional, idóneo para toda la familia y para cualquier momento del día.



Grecia

Auténtico yogur griego elaborado a base de leche fresca de vaca pasteurizada. Reconocido mundialmente por su incomparable cremosidad y su textura densa y sabrosa.



Yogur Griego 8%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4300	1 kg	6	DODONI

Formato familiar, perfecto para combinar con fruta fresca, miel o frutos secos. También se puede preparar la famosa receta griega de Tzatziki. Contiene 8% de materia grasa.



Yogur Griego 10%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5331	500 gr	6	DODONI

Yogur de sabor natural, suave y cremoso. Formato de 500 gramos con tapa para su mejor conservación. Contiene un 10% de materia grasa.



Yogur Griego 8%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4298	300 gr	3	DODONI

Auténtico yogur griego con 8% de materia grasa. Formato pack de 2 yogures de 150 g. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Griego 8%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4301	150 gr	6	DODONI

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con solo un 8% en materia grasa. Formato individual de 150 gramos.



Yogur Griego 0%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4299	1 kg	6	DODONI

Formato familiar, perfecto para combinar con fruta fresca, miel o frutos secos. También se puede preparar la famosa receta griega de Tzatziki. Contiene 0% de materia grasa.



Yogur Griego 0%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5330	500 gr	6	DODONI

Yogur de sabor natural, suave y cremoso. Formato de 500 gramos con tapa para su mejor conservación. Contiene un 0% de materia grasa y sin azúcar, ni edulcorantes.



Yogur Griego 0%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4297	300 gr	3	DODONI

Auténtico yogur griego con 0% de materia grasa. Formato pack de 2 yogures de 150 g. Reconocido por su incomparable cremosidad y textura.



Yogur Griego 0%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	4303	150 gr	6	DODONI

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con 0% en materia grasa. Formato individual de 150 gramos.



Todos los productos Dodoni están elaborados con leche 100% griega de alta calidad.

La leche llega y entra en producción dentro de las 24 horas posteriores al ordeño, con el único aditivo de cultivos de yogur.



Yogur Dodoni sin Lactosa 10%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5207	150 gr	6	DODONI

Auténtico yogur griego reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con 10% en materia grasa. Sin Lactosa, sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Dodoni Cabra 4,2%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5209	150 gr	6	DODONI

Auténtico yogur griego elaborado con leche de cabra. Reconocido por su incomparable cremosidad y textura. El sabor característico de la leche de cabra, llevado a un exquisito postre. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.



Yogur Dodoni Oveja 6%

	CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
	5208	170 gr	6	DODONI

Auténtico yogur griego elaborado con leche de oveja. Reconocido por su incomparable cremosidad y textura y con 6% en materia grasa. Sin azúcar añadido, ni edulcorantes.





BONTÀ DIVINA
PANNA COTTA

SELEZIONE

BONTÀ
CREAZIONI DOLCE
DIVINA

PANNA COTTA MANGO E PASSION FRUIT

 **MADE IN ITALY**

2 x 75g

Neto (capacità) (litri) (contenitore)

BONTÀ™
CREAZIONI GOLOSE
DIVINA



El toque experto de los pasteleros italianos.

Descubre cómo disfrutar de las mejores recetas de la pastelería italiana con un toque de sofisticación y picardía.

Así es Bontà Divina, la marca italiana que triunfa en el mundo ofreciendo un completo surtido de postres que combina la tradición y la innovación.

Tres líneas de producto forman esta gama divina y deliciosa: los sorprendentes postres, pura delicatessen, presentados en originales envases de cristal, los postres tradicionales, elaborados con cuidado y esmero, y el rey por excelencia, el tiramisú, que se presenta en diferentes formatos, todos ellos repletos de originalidad y máxima calidad.





● Panna Cotta Mango y Frutas de la Pasión 2x75g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
150 gr	6	Bontà Divina

Esta pannacotta suave y delicada, tiene un toque fresco gracias a al mango y a las frutas de la pasión. Su textura es consistente y se nota un toque de acidez que le da un sabor riquísimo al final. Una sorpresa que hará del momento del postre, todo un placer.



● Cheesecake con Frambuesa 2x60g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
120 gr	6	Bontà Divina

Uno de los postres más populares del mundo y, tal vez, uno de los más antiguos que llevan lácteos y derivados de la leche. Tiene una base de galleta, que se integra a un delicioso relleno de crema de queso, con una capa de sabrosa y fresca gelatina de frambuesas por encima. Una delicia para el paladar.



● Cioccolato al Caramello Salato 2x60g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
120 gr	6	Bontà Divina

Es un postre muy especial que seguro gustará a los amantes del chocolate. En su interior encontraremos una crema con textura compacta de chocolate dulce, que precisamente por esta característica se cubre con escamas de sal y galleta en su superficie que atenúan su dulzor. Un equilibrio perfecto de texturas y sabores que gustará a todos.



● Barista Caramello Macchiato 75g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
150 gr	6	Bontà Divina

Una variación al famoso Café Macchiato que nos podemos tomar en una cafetería. Un postre con una base de caramelo, una crema de café y vainilla y una capa de nata montada para acabar la creación. Una dulce manera de terminar una comida que seguro gustará los amantes del café.



Profiteroles 2x90g

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5486	180 gr	4	BONTÀ DIVINA

¡Mímate con este gran clásico! Bocaditos dulces rellenos de natillas y cubiertos de auténtico chocolate. Un sabor excepcional para terminar una comida o compartir con los tuyos.



Cappuccino 2x90g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
180 gr	6	Bontà Divina

Como un suave y agradable despertar, así es este cremoso capuccino. Un postre delicado que une los sabores de la mousse de café y la mousse de crema con crema de café, bizcocho y pepitas de chocolate negro.



Panna Cotta al Caramello 2x120g

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5487	240 gr	4	BONTÀ DIVINA

La simplicidad adquiere un gran sabor dulce con este postre. Una salsa de caramelo que envuelve una Panna Cotta tradicional, aterciopelada y muy delicada. Déjate llevar y pruébalo para disfrutarlo.



Tartufo 2x90g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
180 gr	6	Bontà Divina

¡Un regalo para todos los días! Que mejor que un clásico tartufo como postre de cualquier comida o para tomar entre horas. Mousse de cacao, con natillas en su interior y recubierta de cacao en polvo. Cada cucharada, un placer más intenso.



Dolce Limone 2x95g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
190 gr	6	Bontà Divina

No hay nada como disfrutar del contraste de sabores del limón. Este postre, dulce y refrescante, está elaborado a base de suave crema de limón, bizcocho y el toque único del limoncello.



● Tiramisu 2x90g

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5484	180 gr	4	BONTÀ DIVINA

El sabor de la tradición. Bizcocho suave con salsa de café cubierto con crema de mascarpone y una nube de cacao en polvo. Postre Italiano con el savoir faire de los maestros pasteleros. Calidad suprema para degustar un riquísimo postre tradicional.

● Tiramisu Light 2x90g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
180 gr	6	Bontà Divina

El sabor de la tradición, esta vez en su versión más ligera. Con un 60% menos de materia grasa, este suave bizcocho con crema de café, cubierto de mascarpone y una nube de cacao... ¡es el pecado que no pesa!

● Tiramisú Pistaccio 2x75g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
150 gr	6	Bontà Divina

Dicen que este postre es un pecado de amor. Una evolución de la clásica receta del tiramisú pero esta vez el bizcocho es la base de una crema de pistachos con crema de mascarpone y una pizca de pistachos picados.

● Tiramisú 500g

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
5485	500 gr	4	BONTÀ DIVINA

El sabor de la tradición. Bizcocho suave con salsa de café cubierto con crema de mascarpone y una nube de cacao en polvo. Postre Italiano con el savoir faire de los maestros pasteleros. Calidad suprema para degustar un riquísimo postre tradicional.

● Tiramisú BIO 300g

PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
300 gr	6	Bontà Divina

El sabor de la tradición en un formato familiar. Delicioso postre a base de bizcocho suave, con salsa de café, crema de mascarpone y espolvoreado con cacao. Un clásico en una versión 100% orgánica con ingredientes 100% orgánicos y de comercio justo. Sin aromas añadidos.







iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

Iber Conseil España S.A.
Paseo Manuel Girona, 14
08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08
Fax: 93 414 01 03
iber@iberconseil.es

www.iberconseil.es



BIO



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



Iberconseil presenta su gama **BIO** procedente de diferentes países europeos.

Los productos **BIO** son alimentos producidos sin ingredientes químicos y procesados sin aditivos.

Iberconseil ofrece productos elaborados con leche de vaca, oveja y cabra, que han sido criadas de manera natural en campos libres de sustancias artificiales.

De esta manera se garantiza, desde el origen, la salud del animal y por tanto, de la leche, materia prima para elaborar los productos.

¡Prepárese a disfrutar de los mejores quesos BIO de Europa!

Exquisitas propuestas que, además

Y AJO TOSTADO



INGREDIENTES

- 60 g de Roucouillons BIO
- 20 g de bebida de avena
- dientes de ajo
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal
- Pimienta
- Hierbas frescas
- Tostadas

MONTAJE

Colocar el caviar de acabar con la salsa de hierbas frescas.

NOTAS

La bebida de avena se puede reemplazar por leche de vaca, o de arroz.

TIP

La bebida de avena se puede reemplazar por leche de vaca,



Francia
Le Gourmet BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4334	180 gr	8	PAYSAN BRETON	50

Queso suave elaborado con leche orgánica de vaca. Una textura blanda y sabrosa con un toque a frutos secos. Formato de 180gr fácil de degustar y compartir.

% MG/ES	55
---------	----

orgánico
sa y de
delicado
de color



Francia
L'Ortolan BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4313	240 gr	6	PAYSANGE	55

Es un queso tierno y de sabor generoso. Está elaborado con leche orgánica del este

% MG/ES	55
---------	----

generoso.
del este



FRANCIA

ELABORACIÓN

Trocear el camembert frío durante 5 minutos. Cortar los orejones a Calentar la bebida de al Mezclar la bebida de triturar con túrmix has Agregar los orejones y Colocar la crema en durante 1 hora en la n Colocar el oporto co reducir hasta obtene

MONTAJE

Condimentar el méz Colocar el lingote er ción de oporto y el r

INGREDIENTES

- 50 g de Camembert BIO
- 25 g de bebida de almendras
- 12 g de orejones de albaricoque
- 7 g de pistachos pelados
- 1 hoja de gelatina
- 100 ml de oporto
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 20 g de mézclum
- Aceite de oliva extra virgen
- Zumo de limón
- Sal

NOTAS

Servir con tostaditas o palitos de pan.

TIP

Para desmoldar mejor los lingotes, se pueden congelar ligeramente en la forma al sacarlos del molde.



3

% MG/ES
45

elabora- produc- de Orne. :tos bio- toda la apcional

Camembert Petit BIO Leche Cruda

Francia



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4255	150 gr	6	GILLOT	45

Elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía y moileado a mano con cuchara. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



ida

RCA	% MG/ES
.0T	45

3 blanda, el- 3 el queso de s antiguo. Es delicioso. Su



% MG/ES
48

: entera
un pro-
vendée.
no.



 Francia
Cabra Rulo BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4284	150 gr	8	LA LÉMANÇE	45

Rulo de cabra elaborado a partir de leche de cabra biológica. Sorprende por su textura firme, su sabor caprino y su ligereza. Ideal para tablas de quesos.



 Francia
Cabra Dados BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4335	150 gr	6	LA LÉMANÇE	45

Dados de cabra realizados con leche orgánica de cabra. Todo el sabor y la textura del



 Francia
Crottin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4369	60 gr x 2	10	LA LÉMANÇE	47

Queso elaborado con leche orgánica de cabra. Su formato es pequeño y su sabor es delicioso. Aroma caprino y textura típica quebradiza pero cremosa a la vez. Perfecto para tablas de quesos o degustarlo con un buen vino.



 Francia
Pérail BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4330	150	6	LA LÉMANÇE	45

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente



 F
Yogur i

CÓDIGO	4368
4368	

Yogur el.
bra. Una
refinado
sa, que :
para la s



 Fi
Brique

CÓDIGO	4336
4336	

Esta Bric
so de cc



Cruda

% MG/ES
52

aborado
sas con
ado AB



Cruda

% MG/ES
52

aborado
sas con
ado AB



FRANCIA

INGREDIENTES

- 50 g de Roquefort BIO
- 20 g de manzana Golden
- 4 hojas de pasta de arroz
- 100 g de cebolla
- 1 cucharada de semillas de sésamo crudo
- 1 pizca de sal
- Aceite de oliva extra virgen
- Zumo de limón
- 1 cucharadita de alga nori en copos (opcional)



ELABORACIÓN

Cortar la cebolla en juliana, lavar bien y secar. Pelar la manzana, cortarla en cubitos pequeños y mezclar con un poco de aceite de oliva extra virgen. Rallar el resto de la manzana y la cebolla. Desmenuzar el queso Roquefort y mezclarlo con la cebolla y la manzana. Agregar la manzana rallada y la cebolla cocida a fuego bajo. Agregar el queso a la mezcla y mezclar bien el relleno.

En un mortero, o con un pestillo, moler el sésamo con la sal y el aceite de oliva. Colocar en un recipiente hermético.

MONTAJE

Para montar los rollitos, cortar la pasta de arroz en agua tibia durante 3 minutos. Colocar la pasta localarla sobre la tabla de trabajo, poner el relleno y enrollar con cuidado. Dorar los rollitos en un sartén con aceite de oliva y servir con los daditos de queso y el sésamo nori por encima.

NOTAS

*El gomasio (sésamo y sal) de nori, sirve para condimentar todo el plato.

Y MIJO CON TOMATES SECOS



INGREDIENTES

- 30 g de Parmigiano Reggiano BIO
- 40 g de mijo
- 40 g de cebolla
- 90 g de caldo de pollo
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 1 cucharadita de semillas de calabaza
- 3 mitades de tomates secos en aceite
- 6 hojas de albahaca
- 6 hojas de perejil
- Aceite de los tomates
- 30 g de mézclum
- Zumo de limón
- Sal

NOTAS

La ensalada se debe condimentar en el último momento para

TIP

Se puede reemplazar los tomates secos en aceite por tomates

ELABORACIÓN

Trocear una tercera parte del resto cocinado. Rallar el resto cocinado. Cocinarla con un poco de agua a medio fuego hasta dorar ligeramente. Agregar el mijo y el caldo de pollo sobre fuego bajo durante 10 minutos que todo el líquido se evapore. En caliente, agregar el aceite de oliva y triturar un poco. La masa esté tibia, agregar el ajo sano, sazonar y mezclar con las hamburguesas.

Picar los tomates con el aceite de los

MONTAJE

Condimentar el mézclum con el limón y sal. Dorar las hamburguesas por ambos lados y servir con los tomates secos y la ensalada.



Italia

Parmigiano Reggiano BIO Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4400	37,7 Kg	1	NEUTRO	>32

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



Italia

Porción

% MG/ES
>32

Queso con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



Italia

Gorgonzola Porción BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4264	170 gr	8	IGOR	54

Queso DOP fabricado con leche orgánica de vaca pasteurizada con una maduración



Italia

Porción

% MG/ES
>52

Queso con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



🇬🇷 GRECIA

INGREDIENTES

- 40 g de queso **Feta BIO**
- 20 g de quínoa
- 45 g de agua
- 30 g de zanahoria
- 30 g de pepino
- 30 g de tomate maduro
- 1 cucharada de olivada
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 6 hojas de menta fresca

NOTAS

La cocción de la quínoa debe ser a fuego bajo y tapada, para del líquido y evitar que la quínoa quede cruda. Si esto pasara, y continuar la cocción hasta que esté tierna.

TIP

Podemos reemplazar la menta por albahaca y los tomates frescos por tomates secos picados.

ELABORACIÓN

Colocar la quínoa en una olla con tapa con fuego bajo hasta que se consuma el agua. Pelar y rallar la zanahoria y el pepino y cortar el tomate a daditos. Desmenuzar el queso.

MONTAJE

Agregar la olivada a la quínoa, la verdura, el queso, el aceite de oliva y la menta.



Grecia

Feta BIO Salmuera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3988	2 Kg	4	DODONI	> 43

Auténtico queso Feta griego elaborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Grecia

Feta BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4393	200 gr	16	DODONI	> 43

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, elaborado con leche de oveja y cabra pasteurizada Bio, de animales de base orgánica.



% MG/ES
> 43

aborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



% MG/ES
> 45

rado en salmuera, elaborado con leche de oveja y cabra pasteurizada Bio, de animales de base orgánica.



Alemania

Cheddar Blanco BIO

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4332	200 gr approx	16	BIOBAUERN	> 50

Queso elaborado con leche BIO de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme marfil pálido.

% MG/ES
> 50

pasteurizado y con sal. Se recomienda consumir fresco.



MARCA	% MG/ES
MICHELANGELO	45

Queso de vaca sin conservantes. Ideal para ensaladas.



Inglaterra

Bath Blue BIO 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3804	35 Kg prox.	1	BATHBLUE	> 48

Queso elaborado con leche orgánica de vaca. Tiene una pasta azul, semi-blanda y una corteza rugosa. Es un queso muy sabroso, de color amarillo pálido con vetas azules y una textura cremosa. La pasta es firme, pero ligeramente desmenuzable. Es de sabor fuerte y picante y tiene un aroma fresco.



Suiza

Gruyere Suizo BIO Rueda L. Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2751	35Kg	1	NEUTRO	49

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Elaborado siguiendo las técnicas de la agricultura ecológica.



Más información sobre nuestros productos y novedades!

Recuerda que dispone de una **ÁREA DE CLIENTES**, privada y personalizada, para consultar tarifas, pedidos, facturas, promociones...



y comparte nuestras recetas, consejos y... ¡MUCHO MÁS!

¡Otra más información en:



iberconseil

Iber Conseil España S.A.
Paseo Manuel Girona 14, Bajos,
C.P. 08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08
Fax: 93 414 01 03
iber@iberconseil.es

www.iberconseil.es