



COMPROMISO CON LA NATURALEZA
Y NUESTRA TRADICIÓN



DESDE 1893



HIERRO DE LA GANADERÍA DEHESA DE LOS LLANOS
CONCEDIDO EN EL AÑO 1900

HISTORIA

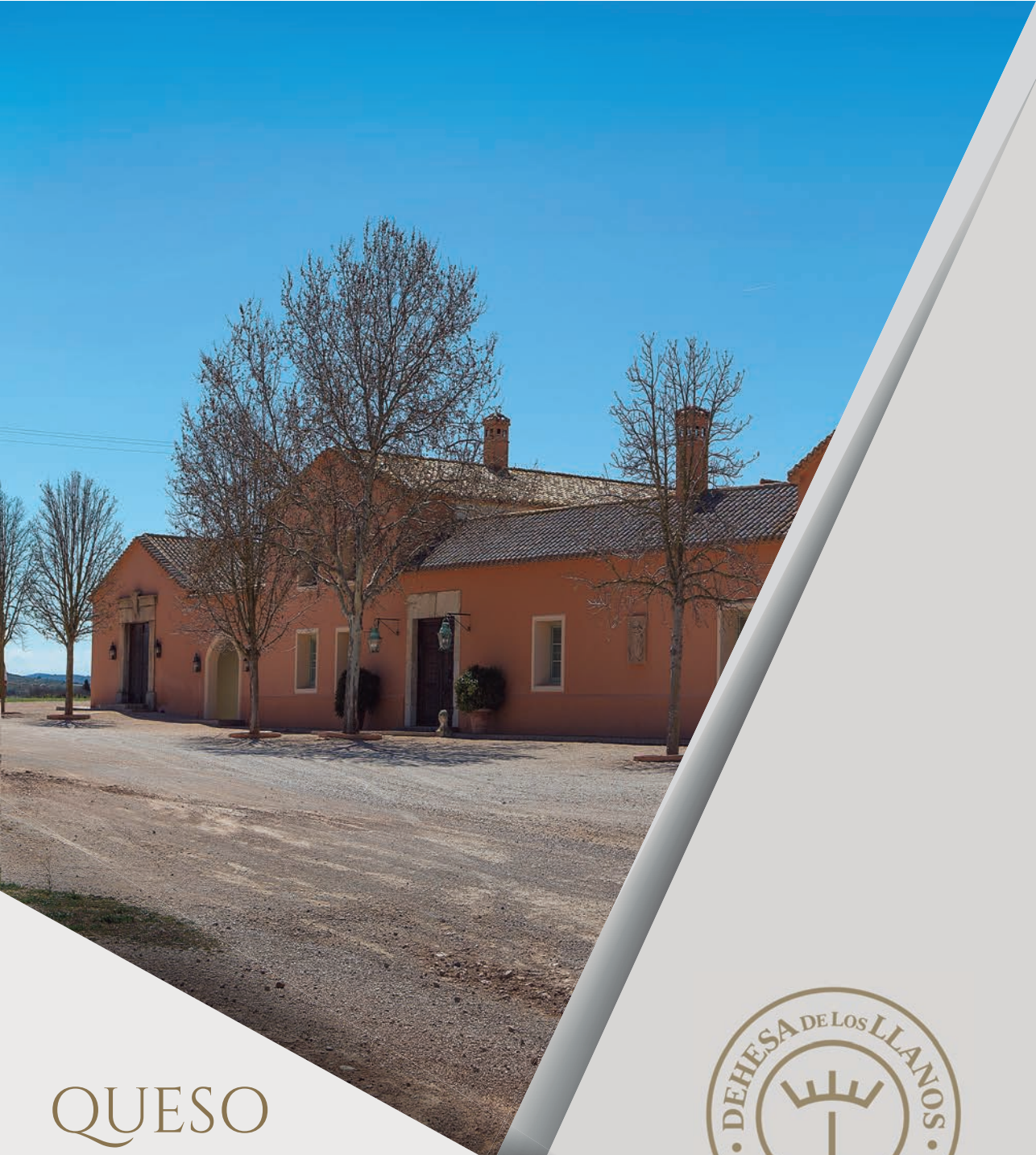
La finca Dehesa de Los Llanos, localizada a tan sólo 5 km de Albacete y con casi 10.000 Ha de superficie, está dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el siglo XVII. Hoy, estos pilares fundamentales definen la personalidad de nuestro queso, elaborado exclusivamente a partir de la leche cruda de nuestra propia ganadería que además es alimentada con nuestros pastos y forrajes, cerrando así el círculo de elaboración integral.

Los vinos CIMA Mazacruz y el resto de productos son herederos del mismo espíritu: recoger la personalidad de esta tierra singular.



The Dehesa de Los Llanos Estate, located only 5 km from Albacete and with an area of almost 10,000 hectares, has been dedicated to agriculture and livestock since its establishment in the 17th century. Today, these fundamental pillars define the personality of our cheese, made exclusively from raw milk from our own livestock that is also fed with our pastures and fodder, thus closing the circle of integral processing.

CIMA Mazacruz wines and the rest of the products are heirs to the same spirit: to gather the personality of this singular land.



QUESO

D.O. MANCHEGO ARTESANO

—••—

Queso de elaboración **Fermier**, es decir producido en Dehesa de Los Llanos con la leche cruda de nuestra propia ganadería, que también vive y se alimenta de la Finca. Su corteza es natural y no contiene ningún aditivo, sólo: leche, cuajo, fermentos y sal. Tal y como ha sido siempre.

Fermier cheese, made in the Estate using only the milk production from our flock which also lives and is fed from crops grown in the farm. Its rind it's natural and has no additives, only: milk, rennet, ferments and salt. Just as it always has been.





MEDIA CURACIÓN

(2.5-4 MESES)



Queso D.O. Manchego Media Curación 1 kg
D.O. Manchego artisan Cheese Semicured 1 kg



Queso D.O. Manchego Media Curación 2 kg
D.O. Manchego artisan Cheese Semicured 2 kg



Queso D.O. Manchego Media Curación 3 kg
D.O. Manchego artisan Cheese Semicured 3 kg



Queso D.O. Manchego Media Curación porción 1/4
D.O. Manchego artisan Cheese Semicured 1/4 wedges



Queso D.O. Manchego Media Curación porción 1/12
D.O. Manchego artisan Cheese Semicured 1/12 wedges



CURADO

(6-8 MESES)



Queso D.O. Manchego Curado 1 kg
D.O. Manchego artisan Cheese Cured 1 kg



Queso D.O. Manchego Curado 2 kg
D.O. Manchego artisan Cheese Cured 2 kg



Queso D.O. Manchego Curado 3 kg
D.O. Manchego artisan Cheese Cured 3 kg



Queso D.O. Manchego Curado porción 1/4
D.O. Manchego artisan Cheese Cured 1/4 wedges



Queso D.O. Manchego Curado porción 1/12
D.O. Manchego artisan Cheese Cured 1/12 wedges



GRAN RESERVA

(9-12 MESES)



MEJOR QUESO DEL MUNDO
(WORLD CHAMPION CHEESE)
WORLD CHEESE AWARDS 2012



Queso D.O. Manchego Gran Reserva 1 kg
D.O. Manchego artisan Gran Reserva 1 kg



Queso D.O. Manchego Gran Reserva 2 kg
D.O. Manchego artisan Gran Reserva 2 kg



Queso D.O. Manchego Gran Reserva 3 kg
D.O. Manchego artisan Gran Reserva 3 kg



Queso D.O. Manchego Gran Reserva porción 1/4
D.O. Manchego artisan Gran Reserva 1/4 wedges



Queso D.O. Manchego Gran Reserva porción 1/12
D.O. Manchego artisan Gran Reserva 1/12 wedges



Queso D.O. Manchego Estuche
degustación 3 curaciones
D.O. Manchego artisan Cheese
3 varieties assortment gift box



Queso D.O. Manchego Gran Reserva
cortado a mano en bandeja 200 g
D.O. Manchego artisan Gran Reserva
Cheese tray cut by hand 200 g



VINO

CIMA MAZACRUZ

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Los vinos CIMA Mazacruz son el resultado de la combinación de tradición, tecnología y un singular entorno de 50 ha. cuyas parcelas ya fueron utilizadas por los monjes franciscanos en el siglo XVII con el mismo fin.

CIMA Mazacruz wines are the result of tradition, technology and a singular area of 50 ha. whose plots had been already used by the Franciscan Monks in the XVII century with the same purpose.





Vino tinto CIMA Mazacruz Selección
(Ensamblaje especial de entre las mejores barricas)
CIMA Mazacruz Selección Red wine
(*Special blend from the best barrels*)



Vino tinto CIMA Mazacruz
(12 meses de barrica Roble francés)
CIMA Mazacruz Selección Red wine
(*Aged 12 months in French oak barrel*)



Vino blanco joven CIMA Mazacruz
Cima Mazacruz young White Wine



PRODUCTOS
DE FINCA





Aceite de oliva Arbequina virgen
extra en rama botella 500 ml
Extra virgin olive oil Arbequina 500 ml bottle



Perdiz silvestre en escabeche casero 550 g
Wild partridge in brine 550 g



Miel de lavanda artesana tarro cristal 400 g
Artisan Lavender Honey 400 g



Miel de romero artesana tarro cristal 400 g
Artisan Rosemary Honey 400 g







Nuez Chandler y Lara Calidad extra 500 g
Chandler and Lara Walnuts Extra quality 500 g








DEHESA DE LOS LLANOS, S.L.
APARTADO DE CORREOS 8
02080 - ALBACETE - ESPAÑA

 Carretera de las Peñas de San Pedro, Km 5.5, 02006, Albacete

 (+34) 967 243 100  (+34) 967 243 093  info@dehesadelosllanos.es

 @Dehesalosllanos

 Dehesadelosllanos

 Dehesa_de_los_llanos



www.dehesadelosllanos.com

