



CAMPOLLANO



TU QUESO, DISFRUTA Y COMPARTE...

Maestros Queseros en Especialidades

ESPECIALIDADES OVEJA

SHEEP'S CHEESES OF SPECIALITIES



Continuamos nuestra gama de especialidades de oveja en las que incorporamos las materias primas más usadas por nuestros antepasados manchegos para la conservación de los alimentos en nuestra tierra, La Mancha, de inviernos muy fríos y veranos muy calurosos, son el Aceite de oliva Virgen Extra y Manteca.

Otra especialidad más innovadora y muy valorada por nuestros clientes es la fusión del queso madurado con Brandy, el cual está cubierto con manteca y finas hierbas, estos le aportan unos aromas a campo y con un retrogusto inconfundible.

FORMATOS:

| | |
|---------|--------------|
| Grandes | 3 Kg |
| Medios | 1,5 Kg |
| Minis | 1 Kg |
| Cuñas | 300 / 400 gr |



**QUESO DE OVEJA
MADURADO CON BRANDY**



**QUESO DE OVEJA
MADURADO CON MANTECA**



**QUESO DE OVEJA
EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**



y además en tarros 200gr

ESPECIALIDADES OVEJA

SHEEP'S CHEESES OF SPECIALITIES



Quesos Campollano, empresa innovadora por naturaleza, les ofrece las más amplia gama de variedades de oveja con ingredientes especiales. En su Trayectoria ya dispone de 8 premios nacionales e internacionales fundamentalmente por esta gama de especialidades.

Elaborados todos con leche de oveja disponemos variedades en leche cruda y en leche pasteurizada.

Esta amplia gama se recomienda para hacer unas platos y degustaciones de queso espectaculares por su gran variedad de color y sabores.

FORMATOS:

| | |
|---------|--------------|
| Grandes | 3 Kg |
| Medios | 1,5 Kg |
| Minis | 1 Kg |
| Cuñas | 300 / 400 gr |



**QUESO DE OVEJA
EN ROMERO**



**QUESO DE OVEJA
CON CHILI**



**QUESO DE OVEJA
CON TRUFA NEGRA**



**QUESO DE OVEJA
AHUMADO**



**QUESO DE OVEJA
EN CERVEZA**



**QUESO DE OVEJA
CON BOLETUS EDULIS**

QUESOS MANCHEGOS D.O.



MANCHEGOS CHEESE D.O.

Quesos elaborados con leche de oveja de raza Manchega. De sabor suave en las maduraciones semicuradas y de un sabor más potente en curaciones más altas.

El viejo 12 Meses, Gran Reserva es el más apreciado por su sabor, olor, color y textura.

| FORMATOS: | |
|-----------|--------------|
| Grandes | 3 Kg |
| Medios | 1,5 Kg |
| Minis | 1 Kg |
| Cuñas | 300 / 400 gr |



QUESO MANCHEGO DE OVEJA
SEMICURADO 3 MESES



QUESO MANCHEGO DE OVEJA
CURADO 6 MESES



QUESO MANCHEGO DE OVEJA
VIEJO 12 MESES

QUESOS TRADICIONALES OVEJA

TRADITIONAL SHEEP'S CHEESE



Elaborados con leche de oveja de origen Castilla-La Mancha, de gusto refinado, dulce, suave y mantecoso, lo hacen ideal para un consumo diario. Especial para niños por su sabor suave.

Disponemos también de la Gama de Leche Cruda para los paladares más exigentes, de gran potencia en su sabor y con el toque peculiar de la leche cruda, que nos evoca a tiempos antiguos.

| FORMATOS: | |
|-----------|--------------|
| Grandes | 3 Kg |
| Medios | 1,5 Kg |
| Minis | 1 Kg |
| Cuñas | 300 / 400 gr |

LECHE PASTEURIZADA



**QUESO DE OVEJA
TIERNO**



**QUESO DE OVEJA
SEMICURADO**



**QUESO DE OVEJA
CURADO**

LECHE CRUDA



**QUESO DE OVEJA
SEMICURADO**



**QUESO DE OVEJA
CURADO**



**QUESO DE OVEJA
VIEJO**

ESPECIALIDADES Y TRADICIONALES CABRA

TRADITIONAL AND SPECIALITIES GOAT'S CHEESE



Elaborados con leche de cabra 100%, contenido en sal reducido, alto nivel proteico, de gusto fresco y suave, con el toque de acidez típico de la cabra, pero sin sobresalir demasiado.

Disponemos de un queso de Cabra típico de pastor, Queso de Pañoleta, es un queso elaborado pieza a pieza manualmente, con un paño y prensado sin máquinas, solo con la propia presión del paño, esta peculiaridad le hace que tenga un sabor único y muy difícil de imitar, su forma de pan le hace madurar también de un modo muy singular, lo cual se nota en paladar.

FORMATOS:

| | |
|---------|--------------|
| Grandes | 3 Kg |
| Medios | 1,5 Kg |
| Minis | 1 Kg |
| Cuñas | 300 / 400 gr |

ESPECIALIDADES



**QUESO DE CABRA
EN ROMERO**



**QUESO DE CABRA
EN VINO**

TRADICIONALES



**QUESO DE CABRA
LIGERO**



**QUESO DE CABRA
PIMENTÓN**



**QUESO DE CABRA
ARTESANAL**

TRADICIONALES VACA, CABRA Y OVEJA

CHEESE ELABORATED WITH COW, GOAT AND SHEEP'S MILK



Estos quesos están elaborados con las tres leches más populares de nuestra península Ibérica.

Disponemos de la gama de Ibérico con denominación específica, al llevar una concentración máxima de leche de Vaca del 50%, de Cabra mínimo el 15% y de Oveja mínimo 15%, se consigue hacer un queso con un gusto apropiado para un consumo diario.

FORMATOS:

| | |
|---------|--------------|
| Grandes | 3 Kg |
| Medios | 1,5 Kg |
| Minis | 1 Kg |
| Cuñas | 300 / 400 gr |



**QUESO IBÉRICO
SEMICURADO**



**QUESO DE VACA, CABRA Y OVEJA
SEMICURADO**



**QUESO DE VACA, CABRA Y OVEJA
CURADO**

CREMAS DE QUESO

GAMA GOURMET
CHEESE CREAMS

Elaboradas artesanalmente, disponemos de una gran gama de especialidades, tienen una gran untuosidad, y un sabor muy potenciado, el envase de vidrio le da un toque singular al sabor. Disponibles en formatos de 100 gramos, y de 1 kg para restauración.

La especialidad de Crema con Trufa se comercializa en formato de 70 gramos únicamente.



CON TRUFA NEGRA



DE OVEJA VIEJO



CON BOLETUS



CON CHILI



AHUMADO



CON MIEL



FOOD MANCHEGOS S.L. Autovía C. Real - Puertollano PK 193 - Urb. las Colinas nave 1 - 13195 Poblete (Ciudad Real)

Tfno: 926 83 66 66 - 609 95 21 60 / E-Mail: comercial@manchefood.com

www.manchefood.com



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS
Maestros Queseros en Especialidades



QUESO DE OVEJA
AHUMADO



QUESO DE OVEJA
CURADO



QUESO DE OVEJA
CON CHILI



QUESO DE OVEJA
EN ROMERO



QUESO DE CABRA
EN VINO



QUESO DE OVEJA
CON TRUFA NEGRA



QUESO DE OVEJA
CON CHILI



QUESO DE OVEJA
EN CERVEZA



QUESO DE OVEJA
AHUMADO



QUESO DE OVEJA
CON TRUFA NEGRA