

campomar

selección gourmet

LÁCTEOS
Abril 2022



LÁCTEOS

Abril 2022

Quesos Nacionales	PÁG 3
Importados	PÁG 7
Natas Ken	PÁG 8
Productores Artesanos Nacionales	PÁG 9
Quesos artesanos del Mundo	PÁG 23

Ciudad de SANSUEÑA

Lácteos  Zamoro

**QUESO CURADO
OVEJA SANSUEÑA**



ENTERO

3Kg 2Ud/C **LZ0001**

MITAD

1/2 pza vacío 3kg 2Ud/C **LZ0002**

CUÑA

320g 20Ud/C **LZ0004**



Lácteos Zamoro es una empresa con más de 25 años de experiencia y dedicación a la elaboración de queso de oveja de leche cruda.

Una empresa familiar, con unas modernas instalaciones, en las que se ha sabido compaginar perfectamente los métodos tradicionales de elaboración con la adaptación de la nueva tecnología y la constante renovación a las exigencias del mercado.

Quesos Nacionales

Roblemancha Villarrobledo, S.L. es una empresa dedicada a la elaboración y venta de quesos de oveja. Está situada en el término de Villarrobledo (Albacete).

Nuestra elaboración es totalmente artesanal, siendo nuestro producto estrella el queso de oveja curado al romero. Todos nuestros quesos están elaborados con leche de oveja 100% pasteurizada.



QUESO DE OVEJA CURADO CON ROMERO (VILLARROBLEDO)

3kg 2 Ud/C

VL0001



QUESO DE OVEJA CUEVA CON MANTECA

3kg 2 Ud/C

VL0002



QUESO TIERNO MEZCLA

Barra 3 kg 2 Uds

QS0001



QUESO MEZCLA TIERNO LIGHT MARQUÉS DEL CASTILLO

Barra 2,8 kg 2 Uds

QP0002

Quesos Nacionales

Don APOLONIO

La tradición ganadera y quesera de la familia Mata se remonta a finales del siglo XIX en Ciudad Real. 150 ovejas y 30 cabras formaban el rebaño que abastecía de materia prima para conseguir sus primeros quesos. Esta tradición familiar ha perdurado hasta hoy dando nombre y prestigio a "Quesos Don Apolonio".

Los diferentes tipos de queso que se elaboran, en Quesos Don Apolonio utilizan como materia principal, leche de rebaño manchego alimentados en la zona de Castilla-La Mancha, ricas en pastos, de excelente calidad.



MANCHEGO DOP DE MERCEDES

8-9 Meses 2 Ud/C x 3 Kg (1/2 piezas)

DA0001



OVEJA AÑEJO RESERVA

Min. 12 Meses 2 Ud/C x 3 Kg

DA0002



QUESO OVEJA SEMI

6 Meses 2 Ud/C x 3 Kg

DA0008



MEZCLA AÑEJO ACEITE

6 + 6 Meses 2 Ud/C
x 3 Kg (1/2 piezas)

DA0003



QUESO OVEJA CHILI

1/2 piezas 3 kg

DA0007



BP



CUÑAS

400 gr aprox.

Oveja Boletus

DA0012 BP

Oveja Chili

DA0011 BP

Oveja Aceite

DA0013 BP

Oveja Trufa

DA0010 BP

4 Sabores 16/ud.

DA0009





Fundada en Valladolid en 1984, empresa familiar dedicada a la fabricación de quesos y productos lácteos.



QUESO MEZCLA CURADO IBÉRICO

6-8 meses

3kg 2UD/C

EN0006



QUESO MEZCLA SEMI ABADESA

3kg 2UD/C

EN0010



DELICIAS DE QUESO CABRA SEMICURADO "PAÑOLETA"

2,25 kg 2UD/C



QP0010



QUESO LARRA DOP RONCAL

4 meses de maduración

2 Ud/C ~ 3Kg

PV0001



OVEJA CURADO "OSSAU IRATY"

País Vasco

4,5kg 2UD/C



CAP001

Importación



EMMENTAL FRANCÉS

Taco 1,5 kg x 6 Ud **CAN005**
 Rallado 1 kg x 10 Ud **CAN006**
 Taco Ermitage 2,5 kg x 4 Ud **QI2206**



BRIE FRANCÉS

Redondo 1 kg x 2 Ud **CAN004**
 Brique 1,3 kg x 3 Ud **CAN015**



CAMMENBERT CREME

2,2 kg x 2 Ud **CAN002**



QUESO AZUL

D'Auvergne
 2,5kg x 2 Ud (1/2 pieza) **CAN007**



QUESO AZUL

Especial cocinar
 2,5kg x 2 Ud **CAN023**



MOZZARELA PURA RALLADA

(Mat. Grasa 40%)
 2,5 kg 4Ud/C **CAN009**



RULO CABRA SOIGNON

1,5 kg x 2 Ud **FM0001**



RULO MEZCLA MÉLUSINE

850gr **FM0011**



QUESO GOUDA

48% 3KG **QI0001**



QUESO EDAM

3kg x 4 Uds **QI0653**



QUESO CHEDDAR NARANJA

3kg x 2 Uds **QI0614**



NATA

38 %

SK0025

35 %

SK0026

Culinaria

SK0024

PREPARADOS

Lácteas 35%

SK0028

Gourmet Dúo

SK0029

Culinario

SK0022

FORMATO 1L 12 Ud/C



SPRAY SUPREMA

Bot 500gr 12 Ud/C

SK0027

QUESO CREMA KEN

3kg SK0033

PASTILLA MANTEQUILLA

Pack 1 kg 10Ud/C

SK0030



BIENVENIDO A NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

Nuestras queserías nacionales:

QUESOS Y BESOS - Jaén

LA RUEDA - Villamalea, Albacete

HOYA DE LA IGLESIA - Requenza, Valencia

BAL DE BROTO - Broto, Huesca

MÁS DEL TANO - Fraga, Huesca

LÁCTEOS GOINE - Asteau, Guipúzcoa

JAVIER CAMPO - Tresviso, Cantabria

VALDIVIESO - Alcázar de San Juan, Ciudad Real

LA TORRE - La Roda, Albacete

BISQATO - Labrada, Lugo

LA CABEZUELA - Fresnedilla de la Oliva, Madrid

QUESOS RUFINO - Olivia de la Frontera, Badajoz

MAHÓN - Menorca

Además, contamos con una selección
de quesos artesanos de importación

Las cabras malagueñas de esta familia están en pastoreo en la sierra sur de Jaén. En solo un año de andadura, su queso Olavidia, se alzó con la medalla de oro en la categoría de pasta blanda y con el primer premio del 9º campeonato Gourmet quesos del Salón Gourmets como Mejor Queso de España 2018.

OLAVIDIA

Leche de **pasterización lenta** de cabra

12 Ud/C ~ 250-300gr

15-20 días de maduración

QB0001



CAMEMBESO

Con leche de **pasterización lenta** de cabra y de **coagulación mixta**

12 Ud/C ~ 190gr

30 días de maduración

QB0002

COLONO

Elaborado con **cuajo tradicional** añadido a la **leche cruda** de cabra

1 Ud/C ~ 3,2Kg

7 meses de maduración.

QB0003



MINERO

Elaborado añadiendo **cuajo tradicional** a la **leche cruda** de cabra

4 Ud/C ~ 1200gr

4 meses de maduración

QB0004



VALLE OSCURO

Leche pasterizada. **Coagulación láctica**. Madurado con mohos y recubrimiento vegetal

14 Ud/C ~ 160-190gr

QB0005





LA RUEDA

Quesos La Rueda nace en 2014 en Villamalea. En el precioso valle que delimitan los ríos Júcar y Cabriel. Para elaborar sus quesos se nutren de leche de la cabaña ganadera familiar. Compuesta por cabras de la raza murciano-granadina, la cual se lleva cuidando y mejorando desde hace décadas. Las piezas se elaboran una a una a mano y sus cortezas aportan a cada queso su propia personalidad.



QUESO TIERNO, CORTEZA DE CENIZA "MOLUENGO"



Coagulación láctica de cabra. Textura sedosa y húmeda. Queso **envuelto en ceniza vegetal** lo que hace que sea más compacto.

Sabor muy **persistente** a cabra.

16 Ud/C ~ 330gr aprox
20 días de maduración

RU0001



QUESO TIERNO CON TRUFA NEGRA "GRANIZO"



Queso de **coagulación** láctica de cabra, lenta y larga de tipo **ácido-láctico**, amasando a mano. Blando, untuoso y con matices fundentes.

Retrogusto a trufa.

15 Ud/C ~ 250gr aprox
2-3 semanas de maduración.

RU0002



DE LA QUESERÍA "MYCELIUM"



Una **nueva láctica**. Leche cruda de cabra. Corteza enmohecida.

15 Ud/C ~ 190gr aprox
20 días de maduración

RU0003

Su cabaña, en plana de Utiel-Requena, consta de cabras de la raza Murciano-Granadina, con unas características inmejorables en la calidad de la leche y de fácil ordeño. Carecen de estacionalidad reproductiva, por lo que su aptitud es claramente lechera. Es una raza que destaca por su adaptabilidad al medio rústico y con amplia capacidad de pastoreo.

QUESO TIERNO “CUATRO PICOS”



Esta elaborado con leche pasteurizada y **coagulación enzimática** producida por la acción del cuajo hecho con una gasa de algodón en formato servilleta y **oreado durante 2 semanas**, corteza con moho característico de color grisáceo.

2 Ud/C ~ 1,8-3Kg

15-20 días de maduración

HOY001



Su quesería artesanal se ubica en el Valle de Broto (Bal de Broto en lengua aragonesa), a la falda del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido. Su proceso de curación es totalmente natural, en una cava de afinado con los últimos avances del sector, pero a la vez sobre lamas de madera en un afán de conservar lo más posible la tradición quesera artesana.



QUESO DE VACA PASTA PRENSADA "JOSÉ PARDINA"



Queso de **leche cruda de vaca**, de corteza lavada con levaduras y sal, con tres lavados semanales a mano.

2 Ud/C ~ 2,5Kg aprox
3 meses de maduración

BR0003



QUESO DE PASTA BLANDA "JOSÉ GRILLO"



Leche cruda de vaca, corteza lavada con salmuera y levaduras. **Curación en frío.**

4 Ud/C ~ 2Kg aprox
2 meses de maduración

BR0002



QUESO DE VACA CURADO "MIGUEL GUILLEN"



Queso de **leche curada de vaca**, de corteza natural, curado sobre tablas de maderas con continuos cuidados durante una media de tres meses.

10 Ud/C ~ 600gr aprox
3 meses de maduración

BR0001

Quesos elaborados en Fraga (Huesca), siguiendo un procedimiento artesano. El tierno, semi, curado y azul. Todos están hechos con leche cruda de cabra y sin aditivos ni fermentos añadidos. Y todos tienen la corteza enmohecida natural y comestible. Muchos son los galardones que confirman la calidad de sus quesos.



LO PUNTAL



Queso de **leche cruda de cabra**, de corteza natural. Olor láctico, **afrutado**. Recuerdo a oliva joven y tierra húmeda.



2 Ud/C ~ 1,6Kg aprox
1-2 meses de maduración

MT0002



OJOS AZULES

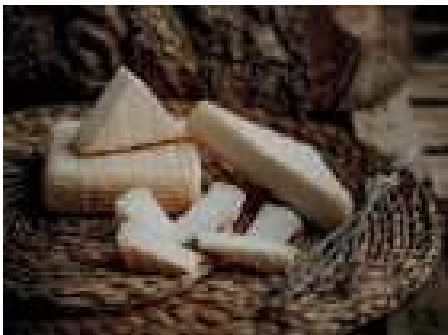


Queso con mucha **diversidad de sabores**. Corteza enmohecida, humedad, paisajes húmedos, nieblas penetrantes. **Olor suave**, nos recuerda las hojas de nogal y las setas.



3 Ud/C ~ 700gr aprox
2-3 meses de maduración

MT0004



TANET



Leche **cruda de cabra**. De aspecto rústico, pero con un interior suave y agradable.



8 Ud/C ~ 300gr aprox
4-6 semanas de maduración

MT0003



TIERNO



Olor láctico, limpio y elegante. Textura mantecosa y fina en boca. Sabor caprino suave y especiado. **Regusto dulce y láctico**.

2 Ud/C ~ 2Kg aprox
7-15 días de maduración

MT0001

El caserío Gorua Goiena (Goine), fue construido en 1783 en las faldas del monte Ernio. Se dedicó, desde sus orígenes, a la cría de ganado y la producción de leche. Poseen en su haber una medalla de plata y otra de bronce para el queso D.O. Idiazábal en el World Cheese Awards 2010 y 2013.

QUESO IDIAZABAL DE PASTOR



“AHUMADO NATURAL”

2 Ud/C ~ 3Kg

2 meses de maduración

ID0002



“NATURAL”

2 Ud/C ~ 3Kg

2 meses de maduración

ID0001

Este queso de **Denominación de Origen Idiazabal** de pastor lo elaboramos a partir de la **leche cruda** de nuestras **ovejas de raza Latxa**. Presenta una **corteza natural comestible**, dura y limpia de color amarillo pálido. La pasta es compacta de color variable desde el blanco al marfil amarillento y puede presentar ojos pequeños repartidos de forma irregular. El **ahumado** del queso se realiza en **leña de haya**.





Francisco Javier Campo, de Tresviso, en los Picos de Europa en Cantabria, ha crecido entre quesos. Dedicados a la elaboración de quesos azules, gracias a las óptimas condiciones de maduración que proporcionan naturalmente sus cuevas y, aprovechando la calidad de los pastos de altura lebaniegos.

PICÓN BEJES TRESVISO D.O.P. "JAVIER CAMPO"



Queso de **leche cruda de vaca** de pasta untuosa y compacta. Presenta un olor intenso y penetrante. Pero sobre todo se distingue por su **sabor único**. El afamado queso de Tresviso es irresistible y entre sus galardones posee, **mejor queso de Cantabria 2020**.

2 Ud/C ~ 2,5 Kg

2-3 meses de maduración

PIC001



Finca Valdivieso es una explotación agropecuaria familiar fundada en 1880 y situada en Alcázar de San Juan. Se han dedicado generación tras generación a trabajar el campo para alimentar y cuidar su rebaño de ovejas manchegas del que obtienen la leche de la mejor calidad para elaborar artesanalmente sus quesos.



QUESO DE OVEJA TRUFADO

Elaborado con **leche cruda**, siguiendo una receta única y novedosa en la que se combina la receta de un **queso de pasta semicocida** con la **pasta prensada tradicional** española. El verdadero protagonista es el queso, sin embargo le acompaña otro ingrediente que lo realza y lo proyecta, como es la **Trufa negra** natural de Soria (*Tuber melanosporum*)

3 meses de maduración.

QV0001 **2 Ud/C ~ 3 Kg aprox.**



QUESO MANCHEGO ARTESANO “CURADO” DOP

Queso elaborado con **leche cruda**. **Fuerte y con cuerpo**, tiene un sabor persistente en boca, además cuenta con el logo de Denominación de Origen Protegida (**DOP**) con el que la Unión Europea distingue a los productos de calidad como el adhesivo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen que lo acreditan como auténtico queso manchego

6 meses de maduración.

QV0003 **2 Ud/C ~ 3 Kg aprox.**



QUESO MANCHEGO ARTESANO “SEMICURADO” DOP

Un queso de **leche cruda**, lleno de matices. Su acidez y salinidad, con recuerdos a ensilado y olor vegetal, le aportan **un bouquet y regusto muy notables**, en parte potenciados por la huella de los mohos aparecidos como consecuencia de su proceso de maduración en cueva

60 días de maduración.

QV0002 **2 Ud/C ~ 3 Kg aprox.**





LA Torre

Marisa y Juanlu son maestros queseros que llevan formándose en las mejores queserías, para aprender esta pasión que nos une y crear, en 2016, Quesería La Torre, quesos artesanos de La Roda hechor a base de historias. Elaboran propuestas lácteas, con materia prima de km. 0 y con ovejas de raza manchega.

“BIENQUEDA”

De pasta blanda y leche pasteurizada, un queso que al probarlo provoca en tu paladar, un círculo vicioso: suave, untuoso, dulce y láctico. Textura es fundente que va proteolizando con el paso del tiempo. Su corteza es comestible, recubierta por geotrichum candidum y pimentón dulce formando una estrella que marca su sello de identidad.

15 días de maduración.

15 Ud/C ~ 200 GR

QL 0003



“CANDIDO”

Elaborado con leche cruda de oveja y cuajo animal. Es un queso azul muy suave y fundente. El pequeño moho penicillium roqueforti lo hace extremadamente agradable en boca, equilibrado y con un amplio regusto.

45 días de maduración.

15 Ud/C ~ 200 GR

QL 0004



“TITÁN”

Queso de leche cruda y cuajo animal. Su textura es elástica y su sabor equilibradamente afrutado. Disponible también la versión con azafrán, el llamado “titán azafrán”, con una maduración mayo.

2 Ud/C ~ 2800 GR

QL 0001

2 meses de maduración.

2 Ud/C ~ 2800 GR

QL 0002

4 meses de maduración.



Productores Artesanos

Es un taller lácteo artesanal que nace en una pequeña aldea de Labrada, en el ayuntamiento de Guitiriz, llamada Os Xiros y de los sueños de dos veterinarios.

Después de años trabajando en el campo, con el vacuno de leche, deciden emprender en ese rural, restaurando una casa de piedra antigua, del siglo XIX huyendo así de las naves de cemento y de impersonales polígonos industriales.



“XIROS”



Queso de pasta blanda y corteza enmohecida en honor al lugar donde nace nuestro sueño.

16 Ud/C ~ 250 GR

BI 0001



“LÍA”



El respeto a la tradición artesanal gallega nos inspira a producir un queso de pasta blanda y corteza lavada

8-10 Ud/C ~ 450-550 GR

BI 0002



LA CABEZUELA
Quesos Hechos a Mano desde 1991

Quesos de alta calidad, con leche de cabras de la sierra en Guadarrama, de elaboración e ingredientes naturales comestibles en su totalidad, donde la mano del hombre juega un papel importante.



“TRADICIONAL ”



Queso elaborado artesanalmente. Textura uniforme, blanco, aromas lácteos y sabor suave. Corteza natural con moho blanco. Queso Tradicional de España

CAB001 5 Ud/C ~ 1 Kg



“LE BRIKE ”



Un queso de pasta blanda, pequeño, con carácter propio. A partir de 30 días hasta más de 60 días de maduración.

CAB002 1 Ud/C ~ 220 Gr



Somos una familia de afinadores extremeños que seleccionamos los mejores lotes para, después de un arduo trabajo, llevar a su mesa un producto único y de temporada. Los quesos elegidos se someten a continuos lavados, en cuya corteza se desarrolla un "remelo" característico que le confiere un olor intenso, quedando su textura muy cremosa y un sabor potente y aromático.



"DE AFINADOR"



Elaborado con leche cruda de cabra, tiene una maduración artesanal de 3 meses. Es cremoso, de sabor intenso, siendo la pieza de 500 gr. En 2016 obtuvo el **primer premio** en el salón del gourmet, dentro de la categoría **Los Mejores Quesos de España, "Quesos de cabra jóvenes"**.

RCU001 9 Ud/C ~ 500 Gr aprox.



"TORTA ARTESANA DE CABRA"

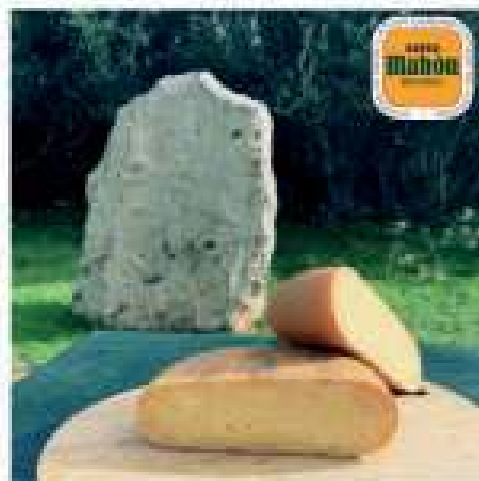


Elaborado con leche cruda de cabra, es un queso extra cremoso, suave y con un mayor sabor. Su formato pequeño le hace muy asequible al consumidor. Su peso ronda los 500 gr. La Torta de Refino ha sido galardonado con el **primer premio** de la feria ibérica de Cabra de Acehuche (Cáceres) durante 5 años, además del **primer premio** en la Feria Nacional del Queso en Trujillo.

RCU002 6 Ud/C ~ 500 Gr aprox.



Para la elaboración del queso no se necesita únicamente leche, fermentos, sal y calor... todo empieza con la tierra, sigue con nuestras vacas y, por último, las manos expertas de un maestro quesero y afinador. La suma de estos tres pilares es lo que elabora el queso.



QUESO AÑEJO



Elaborado con leche cruda de vaca recién ordeñada, de corteza rojiza o marrón oscura, de consistencia compacta y textura firme y con un olor intenso con recuerdos a cuero y a cava de maduración.

En boca, sabor y aromas muy evolucionados, complejos e intensos con larga presencia bucal y con ligero picor en el retrogusto.

1 Ud/C - 2,2 Kg

(BP)

MHO001



QUESO CURADO



Elaborado con leche cruda de vaca recién ordeñada, de corteza desarrollada anaranjada y matices pardos, de consistencia compacta y semi dura, de color marfil amarillento, de firmeza alta y friabilidad media, olor intenso con recuerdos lácteos, mantequilla y frutos secos tostados.

1 Ud/C - 2,4 Kg

MHO002



QUESO SEMI-CURADO



Elaborado con leche cruda de vaca recién ordeñada, de corteza poco desarrollada anaranjada y matices pardos, de consistencia compacta, lisa y corte fácil, untuoso de color marfil amarillento. Textura al tacto elástica y firme, olor intenso alto con recuerdos a leche fresca, mantequilla, hierba y frutos secos tostados.

1 Ud/C - 2,6 Kg

MHO003

MHO003

Los mejores artesanos de Europa a su disposición...

 **ITALIA**



 **TOMINO BOSCAIOLO**
1 kg x 2 Uds. 90 Gr/ud.
I2630001 **BP**



 **SCAMORZA**
125 Gr 24 u/c
I2139032 **BP**



 **RICOTTA FRESCA**
1,5 kg x 2 Uds.
I2805002 **BP**



 **CREMOSO AL TARTUFO DE LA MADELEINE**
5,5 kg **BP** F30343



 **GORGONZOLA DOLCE DOP CUCHARA**
6 kg **BP** F24170



 **PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO**
2,5 kg **BP** F30069



 **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "ABC"**
125 Gr 8 u/c **BP** I2574016
150 Gr 12 u/c **BP** I2574014



 **BURRATA DI BUFALA**
125 Gr 8 Ud/c **BP** I2574007

 **BURRATA IN BARATTOLO**
125 Gr 24 Ud/c **BP** I2139032

 **BURRATINA SENZA TESTA**
125 Gr 8 Ud/c  I3279001

Los mejores artesanos de Europa a su disposición...

 FRANCIA



**El mejor Comte del mundo,
FORT SAINT ANTOINE**



13M 1/8 4,5kg **F713324**



MINI MONT D'OR AOP
400gr x 6ud **F704151**



MORBIER PETIT SAPIN AOC
5,2kg **F704145**



**PETIT DÉLICE ARGENTAL
CON TRUFA BLANCA**
200g **F27988**



FLOR ARANDANOS
2,5 kg **F707307**



CANTAL VIEUX
1/4 8 M 10 kg **F713579**



LANGRES AOP
1kg x 2ud **F706026**

Los mejores artesanos de Europa a su disposición...

 HOLANDA BP



GUTSHOFER ZIEGENKÄSE

F705375 5kg



GUTSHOFER ZIEGENKÄSE

F705370 4kg

 GRECIA BP



FETA EN BARRICA

F30524 4 kg

RECAMBIOS

2 Ud/c 2 Kg

F29087



 REINO UNIDO BP



BLUE STILTON

Cropwell Bishop 8 kg F708241

Stevenson 8 kg F710446

Clawson 2,5 kg F702777

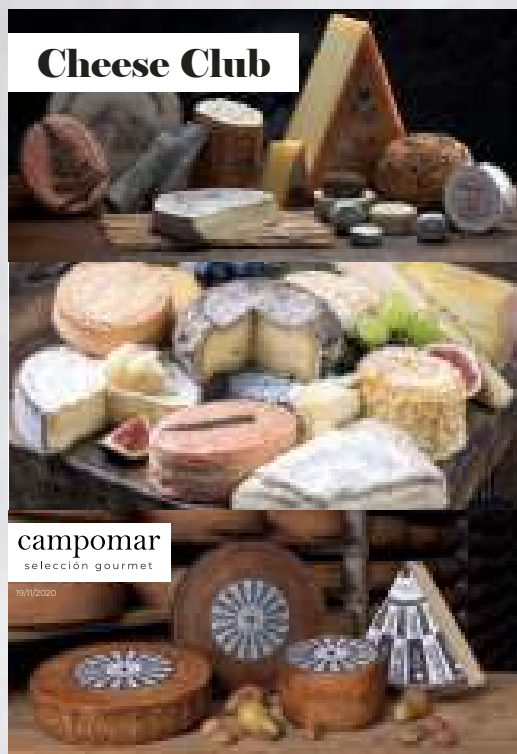


BLUE SHROPHIRE

Cropwell Bishop 8 kg F17081

Solicite nuestro catálogo completo

ÚNETE A NOSOTROS



¡HAZTE SOCIO!

¿Qué es el Cheese Club?

**Tu revista especializada en queso artesanal,
donde encontrarás:**

NOVEDADES

CATAS Y MARIDAJES

NOTICIAS DEL SECTOR

OFERTAS

EXPERIENCIAS

Nuestro personal especializado se pondrá
en contacto con usted para asesorarle.

*Hacerlo bien no basta,
lo hacemos con pasión.*

MÁS EN WWW.CAMPOMARGOURMET.COM



HAZNOS UN SITIO EN TU VITRINA Y ATRAPA TODAS LAS MIRADAS

Quesos artesanos, de pequeños productores y de pastor

Solicítanos el cartel **CheeseClub** que más le convenga a tu negocio , para poder **personalizar** tu vitrina de quesos artesanales de pastor, **A TU GUSTO**.

- Ofrece **EXCLUSIVIDAD**.
- Enseña todo tu **CATÁLOGO**.
- Destaca tus últimas **NOVEDADES**.
- Ofrece distintas **PROMOCIONES**.



Prepara con nosotros tus tablas de queso...
Pídenos el escandallo