



Lácteos y productos para cocinar

campomar
SELECCIÓN GOURMET

LÁCTEOS

2023

Quesos Nacionales

PÁG 3

**Productores
Artesanos Nacionales**

PÁG 8

**Quesos
INTERNACIONALES**

PÁG 23

Natas DEBIC

PAG 33

Ciudad de SANSUEÑA

Lácteas  Zamoro

QUESO CURADO
OVEJA SANSUEÑA



ENTERO

3Kg 2Ud/C LZ0001

MITAD

1/2 pza vacío 3kg 2Ud/C LZ0002

CUÑA

320g 20Ud/C LZ0004



Lácteas 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

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.

QUESOS DE TRADICIÓN FAMILIAR
DON APOLONIO



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

DA0012BP

Oveja Aceite

DA0013BP

Oveja Chili

DA0011BP

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**

BIENVENIDO A NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS



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
GALMESÁN
TORTA DE RUFINO



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



VALLE OSCURO

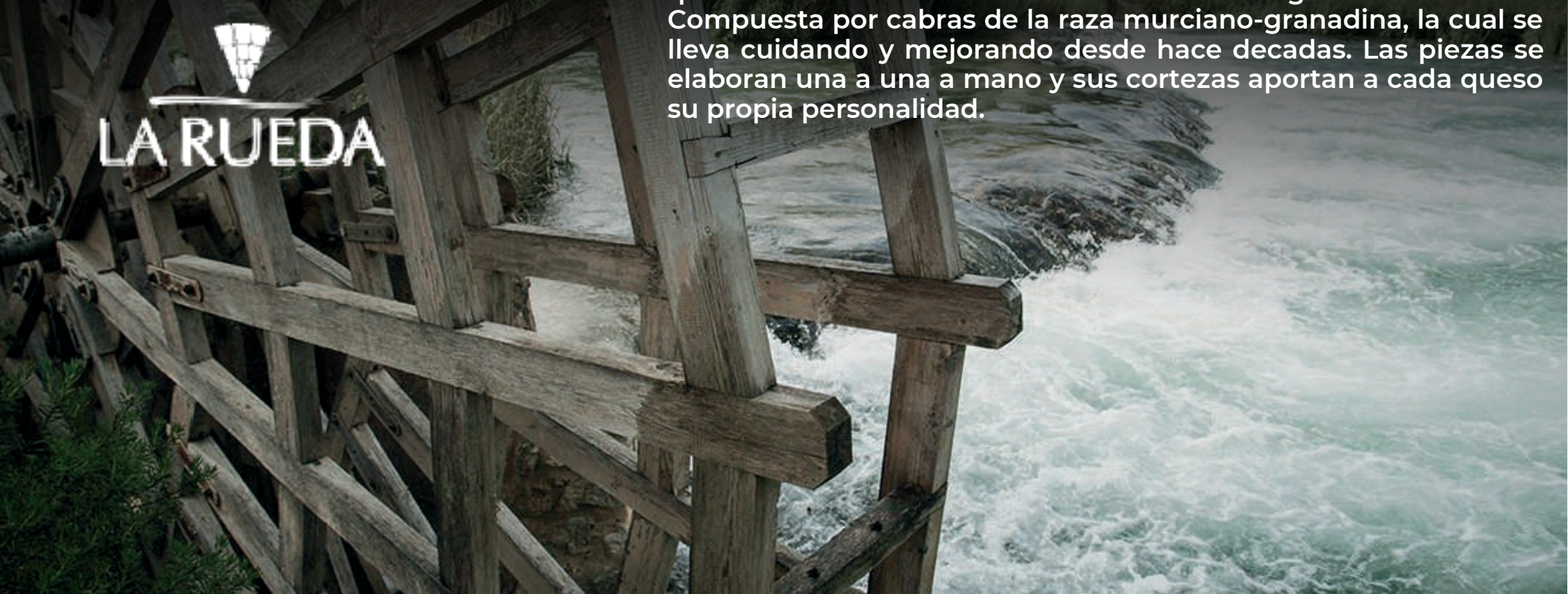
Leche pasterizada. **Coagulación láctica**. Madurado o con mohos y recubrimiento vegetal

14 Ud/C ~ 160-190gr

QB0005



Quesos La Rueda nace en 2014 en Villamalea. En el precioso valle que delimitan los ríos Jucar 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-láctica**, amasando a mano. Blando, untuoso y con matices fundentes.

Retrogusto a trufa.

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

RU0002



QUESO CAMELO

De pasta blanda, corteza enmohecida y aromatizada. El queso se desuera en saco tras el proceso de **fermentación** de la leche, lo que permite controlar el **grado de humedad** con el que se lleva al molde.

150gr aprox
2 semanas de maduración.

RU0007



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 Monteperdido. 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"



También en formato cuña

300gr
BR0005

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



"Elaboración de queso curado de vaca. Seguimos técnicas tradicionales de quesos de pasta dura cocida y prensada seleccionando leche fresca de ganaderías en pastoreo. Ideal para aperitivo y uso en gastronomía."

QUESO ARTESANO DE VACA GALMESÁN



Queso de pasta dura cocida elaborado siguiendo la técnica de los quesos tradicionales de pasta prensada cocida y de larga maduración.

Con flora láctica natural obtenida de leche fresca de vacas en pastoreo obtenemos un queso con notas frutales y a frutos secos con condiciones únicas para su uso en gastronomía y como queso de aperitivo.



ENTERO

12kg

GAL001

MEDIO

6kg

GAL002

CUARTO

3kg

GAL003

CUÑA

220gr

GAL004



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 amari- llo pálido. La pasta es compacta de color variable desde el blanco al marfil amari- llento 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



QUESO CERREU DE LA PASIEGA PEÑA PELADA

El queso Cerreu nace de la colaboración del elaborador y afinador de quesos Javier Campo, una eminencia en la creación de quesos Picón Bejes Tresviso, y desde la Cavada en la quesería de la Pasiega de la Peña Pelada le envían unos 40 quesos semanales, quesos elaborados a partir de leche de vaca pasteurizada.

NATURAL

2,8kg

PIC002

AHUMADO

2,8kg

PIC003



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 -
VALDIVIESO

leche de oveja del propio rebaño

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 2 meses de maduración.

QL 0001

2 Ud/C ~ 2800 GR 4 meses de maduración.

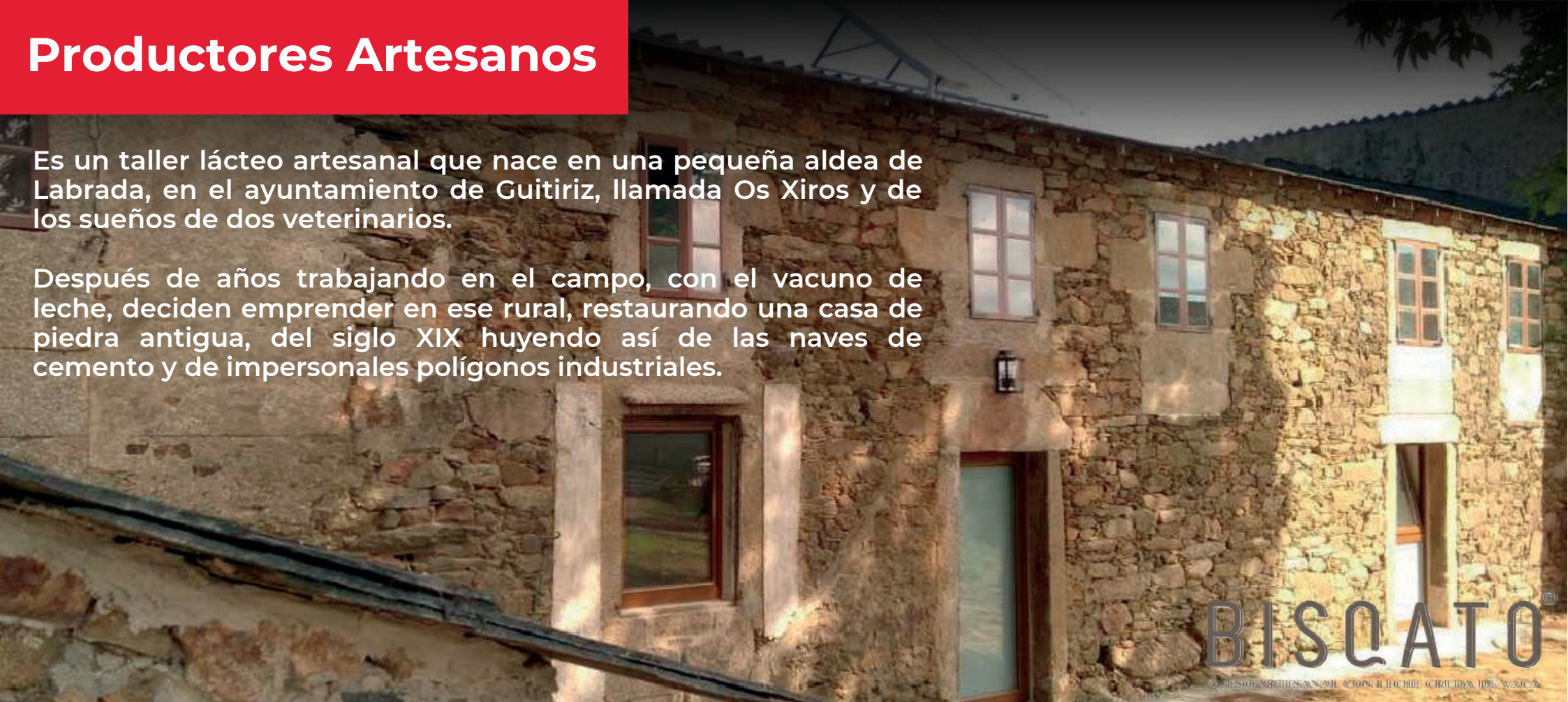
QL 0002



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



“LE BRIKE ”



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

CAB002



“LA BOMBA”



Un queso de pasta semi-dura, corteza natural enmohecida y aspereza media. De 4 a 6 meses de maduración.

CAB003



**Oliva de la Frontera
Badajoz**

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 Rufino 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



CANTAGRULLAS
GRANJA

Quesos artesanos de leche cruda



Queso de pasta blanda y corteza enmohecida natural.

De pasta color marfil aromática y untuosa, tiene una corteza grisácea con manchas irregularmente repartidas de varias cepas de *Penicillium* y otros mohos como *Sporendonema casei* o *Chrysosporium sulphureum*.

Afinado durante 4 meses.

Carrizo

GC0001



Elaboración de pasta blanda con corteza lavada, elaborado con leche cruda de oveja.

2 meses de afinado.

Formato cilíndrico

Junco

GC0002



Queso de pasta no prensada con desarrollo de vetas de azul irregular por la pasta.

Ahumado durante dos semanas tras el salado y afinado durante 3 meses con el desarrollo de una corteza enmohecida natural sobre tabla de madera.

Taray

GC0003



Queso azul untuoso de intenso aroma y sabor directo e intenso, en el que destacan las notas de champiñón, salinas y apimentadas.

En el proceso de elaboración se favorece el trabajo en cuba de granos importantes, tamaño avellana, lo que facilita la retención de humedad y un desuerado biológico.

Entre las cepas de cultivos iniciadores se da protagonismo a las bacterias heterofermentativas generadoras de gas, responsables de la generación de cavernas en la pasta.

Masiega

GC0003

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES



Joseph PACCARD
Artisan Affineur de Savoie



Reblochon Fermier Paccard

Ref. 57

Formato: 500g.

Origen: Francia

Tipo: Piel lavada, leche cruda
Vaca



Chevrottin Paccard

Ref. 479

Formato: 250g.

Origen: Francia

Tipo: Leche cruda y entera de
Cabra.



Tomme Savoie Paccard

Ref. 709

Formato: 2 Kg.

Origen: Francia

Tipo: Leche cruda y entera de
Vaca.



Emmental de Savoie Paccard

Ref. 491

Formato: cuña 4,5 Kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta cocida, leche cruda de
Vaca.



Beaufort d'Été Paccard

Ref. 491

Formato: cuña 4 Kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta cocida, leche cruda de Vaca.



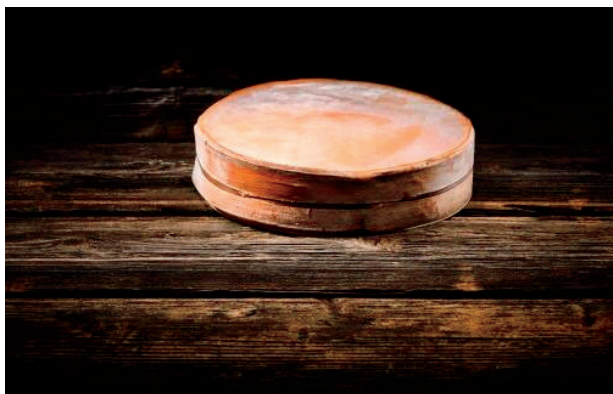
Abondance Fermier Paccard

Ref. 855

Formato: Pieza 7 kg. o 1/2 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta cocida, leche cruda de Vaca.



La Manigodine Paccard

Ref. 855

Formato: Pieza 2 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta blanda, piel lavada, talón epicea. Leche cruda de Vaca.



Bleu Termignon Alpage Paccard

Ref. 494

Formato: Pieza 8 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta Prensada no cocida, queso azul. Leche cruda de Vaca.



CasArrigoni Gorgonzola Cucciaio dolce 1/2

Ref. 848

Formato: 6 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche pasterizada de Vaca.



CasArrigoni Gorgonzola Cucciaio dolce 1/4

Ref. 916

Formato: 3 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche pasterizada de Vaca.



CasArrigoni Gorgonzola dolce 1/8

Ref. 839

Formato: 1,5 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche pasterizada de Vaca.



CasArrigoni Gorgonzola Piccante 1/8

Ref. 873

Formato: 1,5 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche pasterizada de Vaca.



CasArrigoni Belzeblu

Ref. 903

Formato: 1,5 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Gorgonzola Dolce combinado con semillas de chile.



La Crème de la Crème Tartufo

Ref: 1088

Formato: 2 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, con trufa negra de verano, leche pasterizada de Vaca.



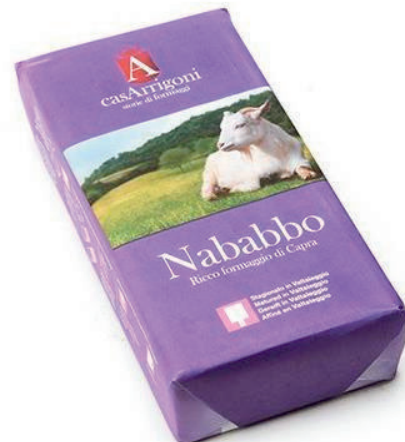
CasArrigoni Tartù Arricchito con Tartufo

Ref. 890

Formato: 1 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Pasta blanda, piel lavada, leche



CasArrigoni Nabbabo

Ref. 904

Formato: 1 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Pasta blanda, piel lavada, leche pasterizada de Cabra.



CasArrigoni Nero Imperiale di Modena

Ref. 842

Formato: 1,7 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Leche pasterizada de Vaca afinado con vinagre de Modena.



CasArrigoni Gorgonzola con mascarpone

Ref. 715

Formato: 1,2 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche pasteurizada de Vaca y mascarpone.



CasArrigoni Roccolo Valtaleggio

Ref. 906

Formato: 2 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Leche pasteurizada de Vaca.



CasArrigoni Strachitunt

Ref: 907

Formato: 4 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche cruda de Vaca.



CasArrigoni - Alpeggio erborinato di montagna

Ref: 838

Formato: 4 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Azul, Leche cruda de Vaca.



CasArrigoni Taleggio

Ref: 840

Formato: 2 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Piel lavada, leche cruda de Vaca.



Marcel Petite - Raclette

Ref. 76

Formato: pieza 6 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta prensada no cocida, leche cruda de Vaca.



Marcel Petite - Comté Elegance

Ref. 854

Formato: cuña 4 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta prensada cocida, leche cruda de Vaca.



Seignemartin - Comté Rouge

Ref. 959

Formato: cuña 4 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta prensada cocida, leche cruda de Vaca.

Seignemartin - Comté Bleue

Ref. 963

Formato: cuña 4 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta prensada cocida, leche cruda de Vaca.



Seignemartin - Morbier

Ref. 710

Formato: pieza 6,5 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta prensada no cocida, leche cruda de Vaca con carbón vegetal.



Seignemartin - Morbier 100 Jours

Ref. 1087

Formato: pieza 6,5 kg.

Origen: Francia.

Tipo: Pasta prensada no cocida, leche cruda de Vaca con carbón vegetal.



Belegen Afiado

Ref. 680

Formato: pieza 9 kg.

Origen: Holanda.

Tipo: Pasta prensada, leche pasterizada de Cabra.



Gouda Koe Afiado

Ref. 680

Formato: pieza 9 kg.

Origen: Holanda.

Tipo: Pasta prensada, leche pasterizada de Vaca.



Cropwell Bishop - Blue Shropshire

Disco 1,4 kg. Ref: 378. - 1/2 pieza 3,5 kg. Ref: 376

Pieza entera. Ref: 375.

Origen: Inglaterra

Tipo: Azul, leche pasterizada de Vaca.



Cropwell Bishop - Blue Stilton

Disco 1,4 kg. Ref: 410. - 1/2 pieza 3,5 kg. Ref: 388

Pieza entera. Ref: 379.

Origen: Inglaterra

Tipo: Azul, leche pasterizada de Vaca.



BURRATA ITALIANA

125gr 8ud/C

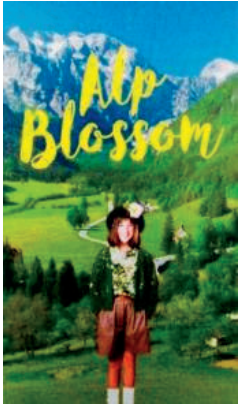
I3279001



PECORINO MOLITERNO

2,5kg

F30069



Alp Blossom

Ref. 998

Formato: 5 kg.

Origen: Alemania.

Tipo: Leche cruda de Vaca afinado con flores alpinas deshidratadas.



Mini Alp Blossom

Ref. 1113

Formato: 2 kg.

Origen: Alemania.

Tipo: Leche cruda de Vaca afinado con flores alpinas deshidratadas.



Alex Cheese

Ref. 1001

Formato: 10 kg.

Origen: Alemania.

Tipo: Pasta prensada y cocida, leche cruda de Vaca.



Hornkäse Bio Demeter

Ref. 1085

Formato: 6 kg.

Origen: Alemania.

Tipo: Pasta prensada y cocida, leche cruda de Vaca.



Cravero - Parmigiano Reggiano

Ref. 680

Formato: 1/8 4 kg.

Origen: Italia.

Tipo: Pasta prensada cocida, leche cruda de Vaca.



Vacherin Fribourgeois

Ref. 358

Formato: pieza 7 kg.

Origen: Suiza.

Tipo: Pasta prensada no cocida, leche cruda de Vaca.



L'Etivaz

Ref. 589

Formato: cuña 3 kg.

Origen: Suiza.

Tipo: Pasta prensada cocida, leche cruda de Vaca.



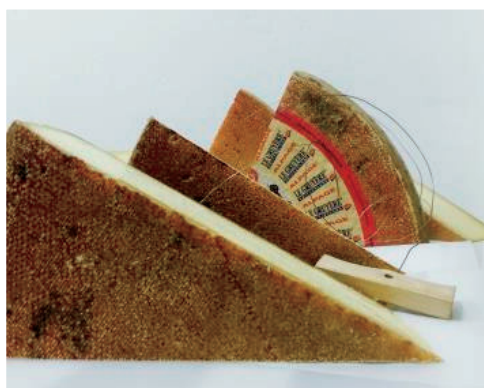
Appenzeler Extra

Ref. 101

Formato: pieza 6 kg.

Origen: Suiza.

Tipo: Pasta prensada cocida, leche cruda de Vaca.



Le Gruyère Alpage

Ref. 879

Formato: cuña 3,5 kg.

Origen: Suiza.

Tipo: Pasta prensada y cocida, leche cruda de Vaca.



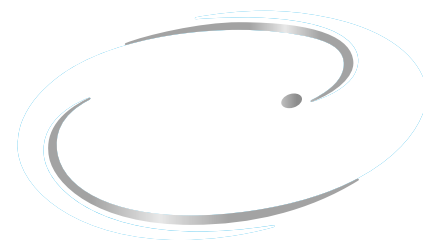
Le Gruyère Réserve

Ref. 877

Formato: cuña 3,5 kg.

Origen: Suiza.

Tipo: Pasta prensada y cocida, leche cruda de Vaca.



Debic, hecha para manos profesionales

Natas, mantequillas, queso crema, alternativas vegetales y base para postres de alta calidad.



Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento

Máxima estabilidad y firmeza hasta 48 horas.

Sabor de una nata fresca.

Permite congelar y descongelar.

Rendimiento excepcional.

Formato (1L=2,7L producto montado).*

DEB001 4.98€/ud

Debic Nata 35% para Montar y Cocinar

En cocina, buen sabor y textura. En repostería, firmeza y estabilidad.

Congelar y descongelar.

Formato de 1L

DEB002 4.60€/ud

Debic Nata Culinaria Original 20%

• **Riesgo = 0;** no se corta, no se adhiere ni se desborda.

• **Permite congelar y descongelar** las preparaciones sin alteración alguna.

• **Puede recalentarse** sin riesgo a cortarse incluso al baño maría.

• **Formato** de 1L

DEB003 4.45€/ud

Debic Végétop

• **Con base láctea,** sabor y textura cremosa.

• **En cocina,** admite la adición de ingredientes sin cortarse.

• **En repostería,** gran firmeza y estabilidad, aguanta el transporte.

• Permite **congelar y descongelar** las elaboraciones sin alteraciones.

• Un **rendimiento excepcional** (1L= 3L de producto montado)*.

• Garantía de seguridad bacteriológica.

• **Formato** de 1L



Debic Mantequilla Tradicional

• Una mantequilla de **textura firme y maleable.**

En pastelería:

• pasta brisa, pasta sablé, hojaldres, ...

• **En cocina:** salsas, mantequillas montadas, mantequilla de finas hierbas, quiches, ...

• **Formato** de 1 kg

DEB012 11.65€/ud

DEB004 2.60€/ud

* Según test interno.

Natas, mantequillas, queso crema, alternativas vegetales y base para postres de alta calidad.

Pannacotta
4.15€/ud



Tiramisu
5.85€/ud

(Precios válidos durante los meses de septiembre y octubre)

Debic Bases para Postres

- Delicioso sabor casero.
- Rápidas y fáciles de preparar.
- Reconstrucción en montado:
- Reconstrucción en caliente:
- Versatilidad
- Total control de costes
- Formato 1L

Para más información consulta a tu comercial.

¡Listas en 4 pasos!
Tiramisú, Mousse de chocolate y Parfait.
Panna Cotta y Crème Brûlée.
para que les puedas dar tu toque personal.
al ser bases listas para usar.

Debic Mantequilla Líquida

- Contiene 21% de mantequilla clarificada.
- Aporta un auténtico sabor a mantequilla y se dora fácilmente.
- Resiste las altas temperaturas sin quemarse ni salpicar.

DEB015



Debic Nata Spray

Sabor y textura de una nata recién montada.
La nata más firme del mercado.

Gran rendimiento

Limpieza fácil

Formato profesional

DEB005 6.95€/Ud



Debic Queso Crema

• Ideal para
Sabor fresco y textura suave y cremosa.

Calidad y estabilidad constantes.

cocinar y hornear,
untar y rellenar.

Formato cubo 1,5 kg

DEB006 6.75€/Ud



QUESOS & BESOS
ARTESANOS DE SIERRA MORENA
OLAVIDIA



QUESO
LACTICO
MADURADO
CON MOH

campomar

SELECCIÓN GOURMET