

CheeseClub



campomar
SELECCIÓN GOURMET

Cheese*Club*
presenta

CheeseClub

El sabor artesano

¿Qué es?

El proyecto CheeseClub nace de la ilusión de dar a conocer la artesanía nacional alrededor del queso, llevando así al consumidor final una cuidadosa selección de pequeños productores.

De esta forma, ponemos sobre la mesa una propuesta que permita a los clientes acceder a quesos especiales y únicos, en cantidades mínimas. Gracias a la figura de **Roberto Camacho**, nuestro experto en quesos, realizamos las labores de selección, afinamiento, guía y acompañamiento, demostraciones y catas guiadas en punto de venta.

campomargourmet.com



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 - Asteasu, Guipúzcoa

JAVIER CAMPO - Tresviso, Cantabria

VALDIVIESO - Alcázar de San Juan, Ciudad Real

BISQATO - Labrada, Lugo

LA CABEZUELA - Fresnedilla de la Oliva, Madrid

QUESOS RUFINO - Oliva de la Frontera, Badajoz

MAHÓN - Menorca GALMESÁN

CANTAGRULLAS - Valladolid

ELKANO - Vizcaya



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



FLOR DE PRADERA



Creado a base de **leche cruda madurado** durante **4 meses**, recubierto a mano con AOVE y con flores comestibles de malva, caléndula aciano, flores de cáñamo, hojas de fresa, flores de rosa y trigonela azul.

QB0009

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.



VALLEOSCURO



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

14 Ud/C ~ 160-190gr

QB0005



VALLECLARO



Leche pasteurizada. **Coagulación láctica** lenta de cabra raza malagueña en pastoreo. Elaborado con bacterias lácticas presentes en la leche.

14 Ud/C ~ 180-225gr

QB00010



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-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 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"

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



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 OVEJAS DE PASTO

“GAVARNIE”



EL Queso Gavarnie es un queso de **leche cruda de oveja**, afinado durante mínimo seis meses en nuestra quesería.

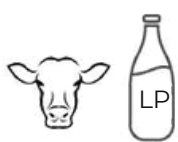
5Kg aprox

6 meses de maduración

BR0010



"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 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. Idiazabal en el World Cheese Awards 2010 y 2013.



QUESO IDIAZABAL DE PASTOR



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 amari- llento y puede presentar ojos pequeños repartidos de forma irregular. El **ahumado** del queso se realiza en **leña de haya**.

“AHUMADO NATURAL”

2 Ud/C ~ 3Kg

2 meses de maduración



ID0002



“NATURAL”

2 Ud/C ~ 3Kg

2 meses de maduración



ID0001





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.

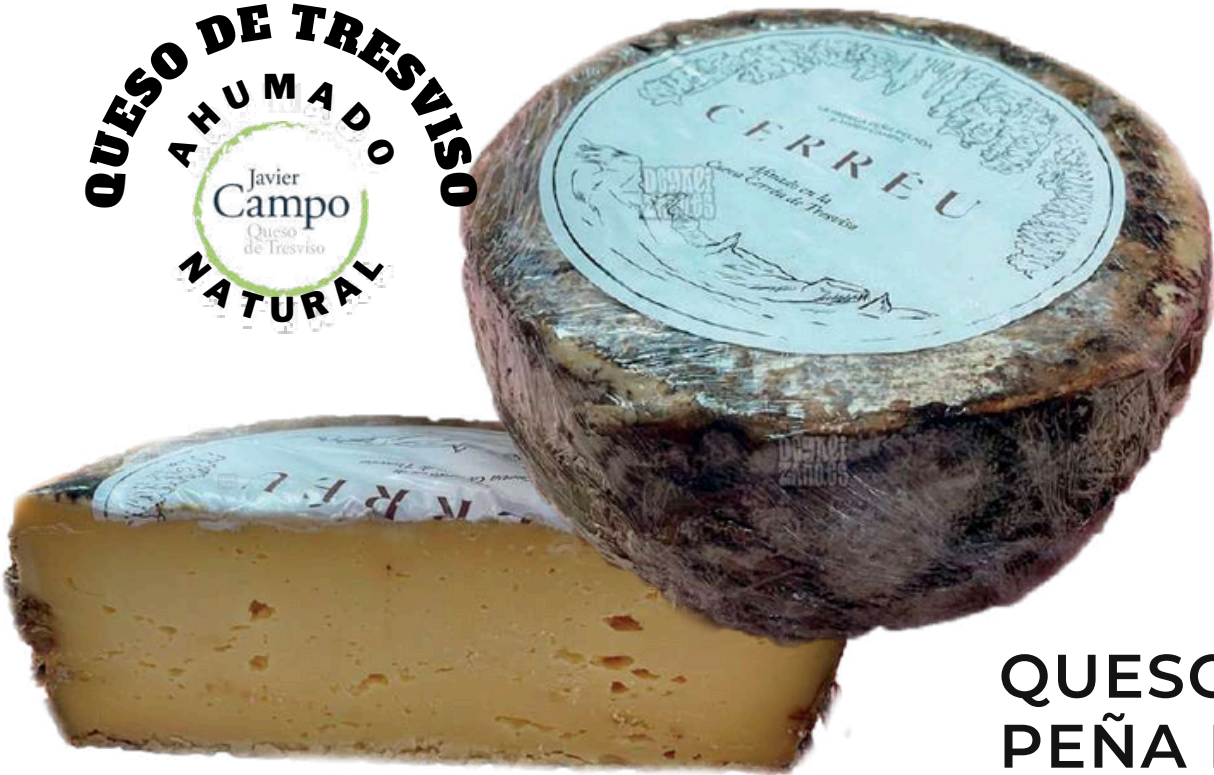
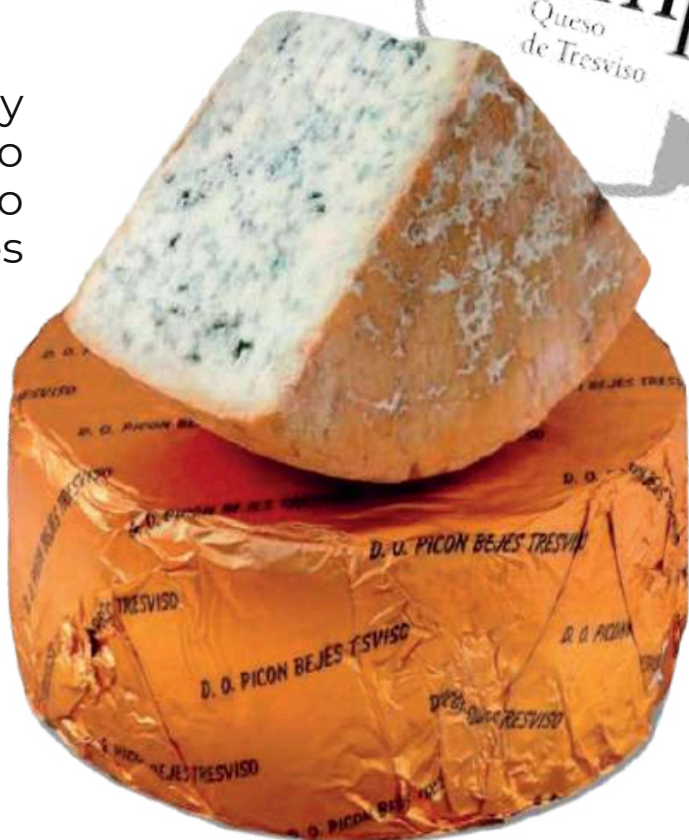
PICÓN BEJES TRESVISO D.O.P. "JAVIER CAMPO"



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

AHUMADO 2,8kg

2,8kg

PIC002

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 DE OVEJA TRUFADO



Inspirado en la clásica receta del moliterno al tartufo italiano (por la manera en la que se dispone la trufa sobre la cuajada, sólo una veta en el centro que aporta sabor a todo el queso) es una versión sofisticada del queso insignia de Valdivieso, su Manchego DOP. Nos gusta porque es elegante y no se excede en el trufado; es un perspicaz guiño a la cultura italiana de la trufa, tratándose en este caso de trufa negra proveniente de Soria.

QV0001 2Ud./C
3Kg. aproximadamente.

6 meses de maduración



QUESO MANCHEGO ARTESANO “CURADO” DOP



Elaborado con leche cruda de oveja de nuestro propio rebaño, alimentadas de pastos de los alrededores de Finca Valdivieso. Su producción es 100% artesanal y ha tenido lugar de principio a fin en las instalaciones de nuestra finca, sin la intervención de ningún aditivo ni conservante artificial hasta completar un proceso de maduración natural de 6 meses.

QV0003 2Ud./C
3Kg. aproximadamente.

6 meses de maduración



QUESO MANCHEGO ARTESANO “SEMICURADO” DOP



El queso semicurado de Finca Valdivieso está especialmente pensado para quienes buscan un sabor con 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.

QV0002 2Ud./C
3Kg. aproximadamente.

60 días de maduración



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 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





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

Quesos



Artesanos

Somos una familia de afinadores extremos que seleccionamos los mejores lotes para, después de un arduo trabajo, lleva 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 de gourmet, dentro de la categoría Los mejores Quesos de España, "**Quesos de cabra jóvenes**".

9 Ud/C ~ 500 GR aprox.

RCU001

"TORTA ARTESANA DE CABRA"



Elaborado con leche cruda de cabra, es un queso extra cremoso, suave y con mayor sabor. Su formato pequeño le hace muy asequible al consumidor. Su peso ronda los 500 gr.

La Torta Rufino ha sido galardonado con el **primer premio de la feria ibérica de Cabra de Acehuche** durante 5 años, además del **primer premio en la Feria Nacional del Queso en Trujillo**.

6 Ud/C ~ 500 GR

RCU002



Queso Mahón-Menorca

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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 revolucionados, complejos e intensos con larga presencia bucal y con ligero pico en el retrogusto.

1 Ud/C-2.2 KG.

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.

MHO002

Granja Cantagrullas es el proyecto que Asela y Rubén ponen en marcha hace una década buscando agregar valor a la leche de oveja de raza castellana de la explotación familiar. Todas las elaboraciones que aquí se llevan a cabo están fundadas en la leche cruda y en afinados en los que la flora de superficie adquiere gran protagonismo.

CANTAGRULLAS
GRANJA



CARRIZO



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.

TARAY



GC0001

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.



GC0003



JUNCO



Queso de pasta blanda con corteza lavada elaborado con leche cruda de oveja. Formato cilíndrico.

2 meses de afinado.

GC0002

MASIEGA



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.

GC0003



CUARESMEÑO



Fruto del contacto y colaboración con un proyecto de la región, disruptivo y divertido, nace la idea de hacer un queso con molienda de chipotle. El resultado es un queso muy atrevido, con un corte de aspecto marmoleado y una textura fundente, está dominado por la marcada acidez del queso y la intensidad aromática del jalapeño ahumado.

GC0006



ADIANO

CURADO



Nuestro queso manchego con denominación de origen madura en su propio moho, consiguiendo así que su corteza, totalmente natural, sea comestible al 100%. Esto, además, consigue que su sabor y textura sean realmente únicas. Un queso con unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor y aroma que destacan en su categoría.

ADI001



SEMI CURADO



Madurado en su propio moho, lo que le brinda un sabor único, y una corteza natural totalmente comestible. Un queso manchego artesano con Denominación de Origen que posee unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor, aroma y textura únicos en su categoría.

ADI002



VIEJO



Madurado en su propio moho, lo que le brinda un sabor único, y una corteza natural totalmente comestible. Un queso manchego artesano con Denominación de Origen que posee unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor, aroma y textura únicos en su categoría.

ADI003



ELKANO 1



ONDARE



Queso de coagulación láctica elaborado con leche pasteurizada de oveja latxa. Lo moldeamos y cortamos manualmente. De consistencia firme y notas ácidas al principio de su vida, va adquiriendo cremosidad y su acidez se neutraliza a lo largo de su vida útil. Su corteza, de color crema y rizada, es fruto de la presencia del hongo geotrichum en su exterior.

ELK001

BIGEL



Se trata de una pasta blanda, elaborada con de leche pasteurizada de oveja latxa que cortamos y moldeamos manualmente. Tiene una corteza enmohecida. Con una textura cremosa y un sabor que tiende a acentuarse a medida que pasan los días, adquiere unas notas de champiñón, fruto de la fuerte presencia del penicilium candidum.

ELK002



SUGAAR



Hermano del Ondare, Sugaar es nuestro segundo queso de coagulación láctica elaborado con leche pasteurizada de oveja latxa. Con un proceso inicial similar al del Ondare, el Sugaar recibe un proceso de desuerado en saco durante 24 horas antes de su moldeo. Tras su desmolde, lo cubrimos de ceniza vegetal que junto con el desarrollo del geotrichum resulta en una corteza gris, rugosa y aterciopelada.

ELK003



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 convenga a tu negocio, para poder personalizar tu vitrina de quesos artesanales de pastor, A TU GUSTO.

*Ofrece EXCLUSIVIDAD
Destaca tus últimas NOVEDADES*

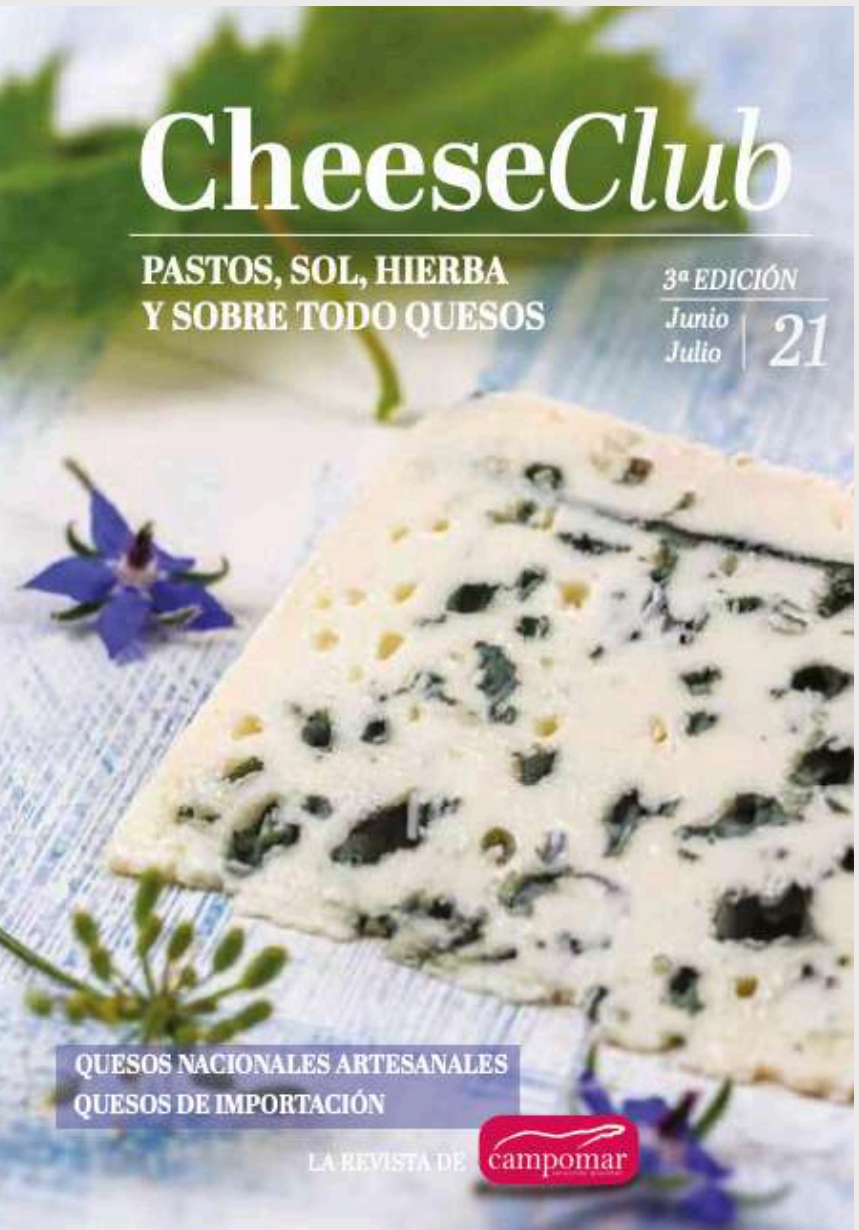
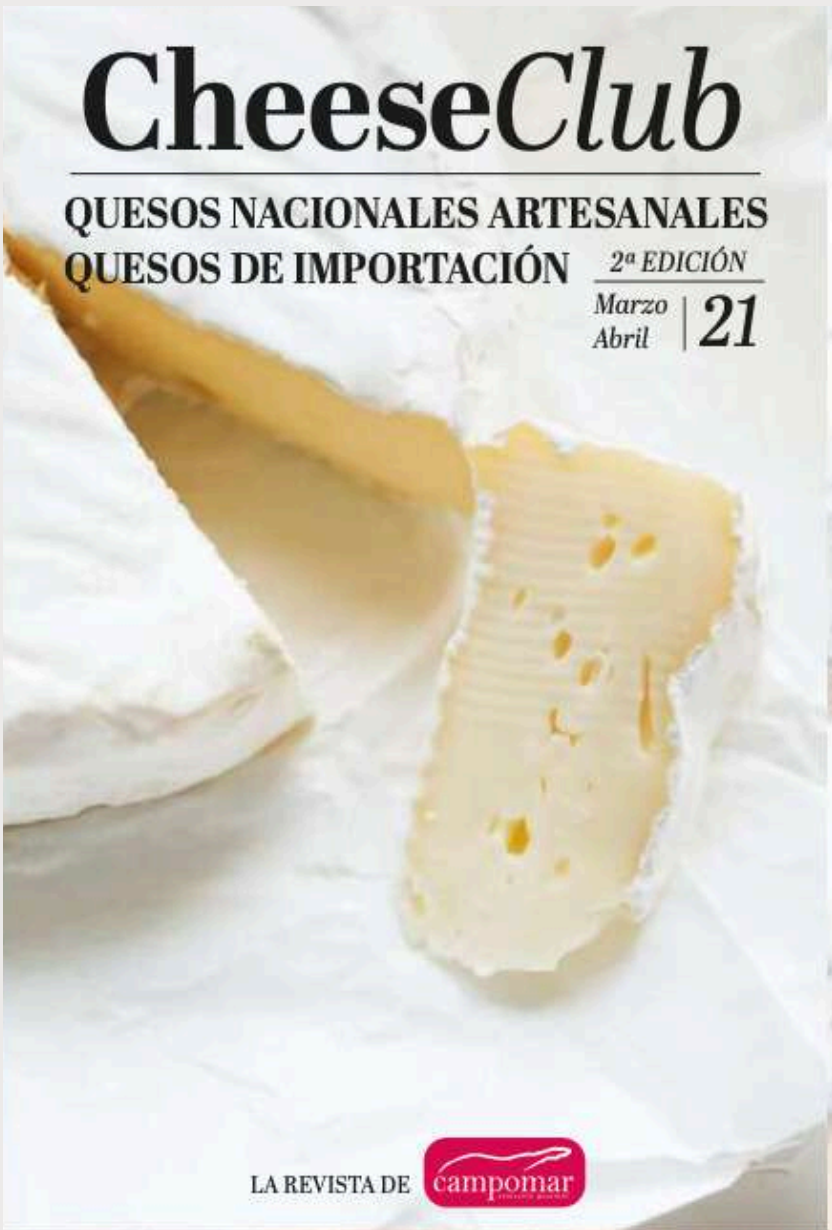
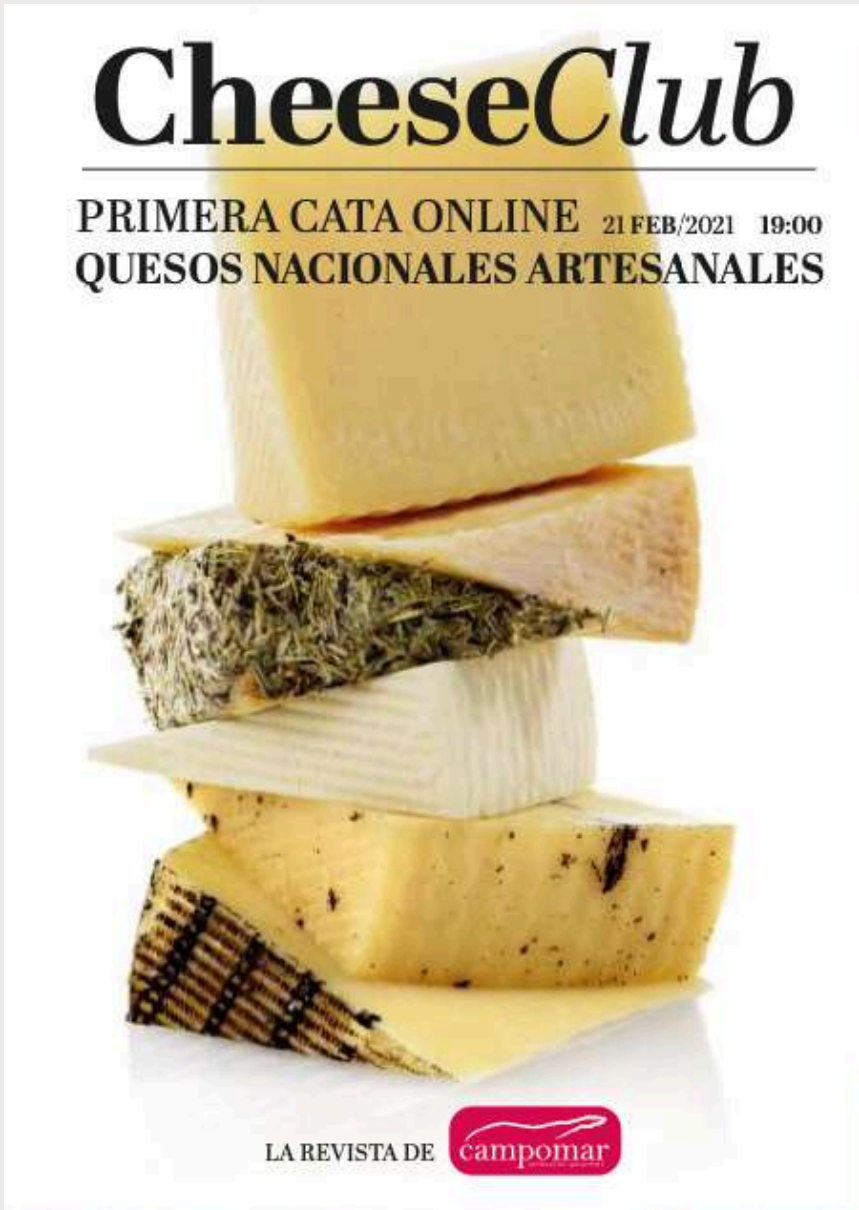
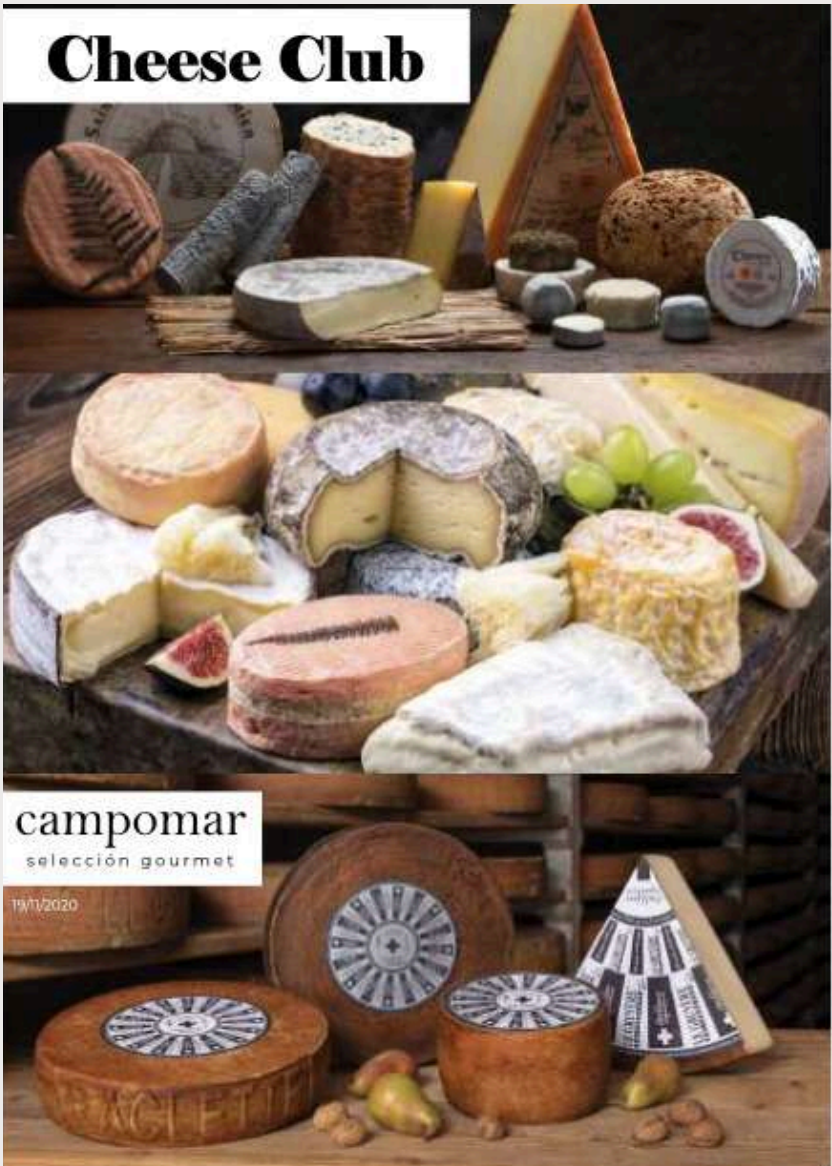
*Enseña todo tu CATÁLOGO
Ofrece distintas PROMOCIONES*



*... PREPARA CON
NOSOTROS
TU TABLA DE QUESOS*



ÚNETE A NOSOTROS HAZTE SOCIO



Cheese *Club*

