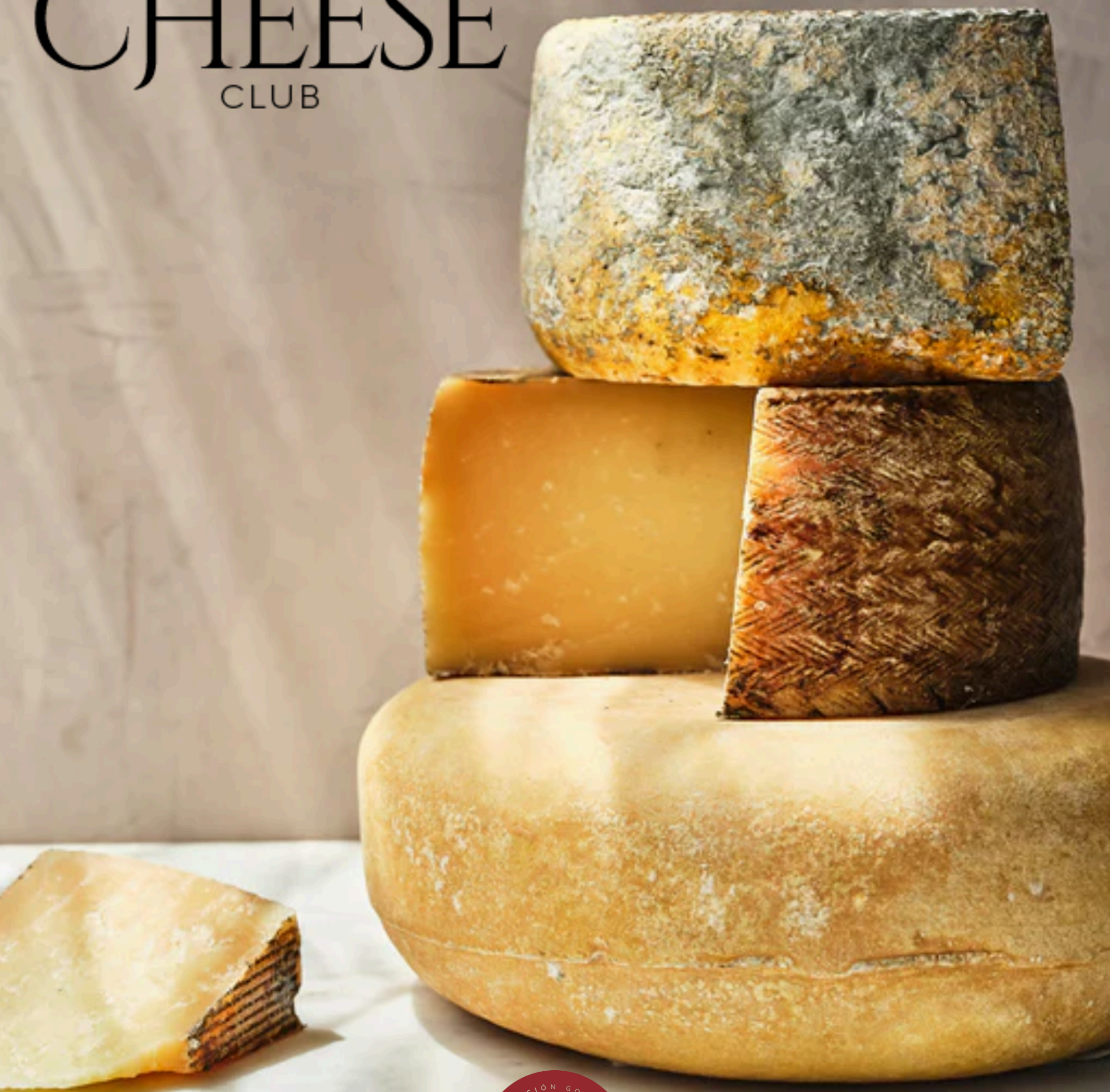




EL LUJO SILENCIOSO:
QUESOS ARTESANOS
DE PEQUEÑO
PRODUCTOR



CAMPOMIAR GOURMET

PRESENTA...

CHEESE CLUB

NUESTRO CULTO AL QUESO

¿Qué es?

CheeseClub nace de una obsesión muy concreta: llevar la mejor quesería artesana —de pequeño productor— hasta tu mesa y tu negocio, con una selección que no se encuentra en los circuitos masivos. Aquí no hablamos de “quesos correctos”. Hablamos de piezas únicas, con origen, técnica y carácter; quesos que cuentan una historia y, sobre todo, se venden solos cuando están bien elegidos y en su punto.

Detrás de cada selección hay un equipo de maestros queseros y selectores dedicado a una sola misión: rastrear, catar y validar los quesos artesanos más interesantes de España (y de fuera cuando merece la pena), identificando pequeñas queserías con autenticidad real.

Después llega lo decisivo: el afinamiento y la puesta a punto para que cada queso llegue con la textura, aroma y expresión que lo convierten en memorable.

CheeseClub es, en esencia, acceso a quesos especiales en cantidades mínimas, a novedades y ediciones limitadas, y a un acompañamiento profesional pensado para hostelería, tiendas gourmet, hoteles y catering.

Qué aportamos:

Selección de quesos artesanos de pequeño productor, curada por temporada.

Fichas técnicas, recomendaciones de servicio y maridajes listos para carta.

Catas y demostraciones: formación, guía y acompañamiento para vender más y mejor.

Bienvenido al club donde la excelencia no hace ruido... pero deja **huella**.

campomargourmet.com

CHEESE CLUB

EL SABOR ARTESANO

Leyenda de signos:



Leche de vaca



Leche de cabra



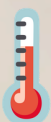
Leche de oveja



Apto para embarazadas



No apto para embarazadas



Nivel de intensidad del 1 al 10

Guía de intensidades:

- 1–2: Frescos/lácticos muy suaves, acidez amable, poca persistencia.
- 3–4: Suaves–medios, cremosos, aromáticos sin “golpe”.
- 5–6: Medios–altos, curaciones claras, más sal/persistencia, ahumados moderados.
- 7–8: Altos, curaciones largas, cortezas lavadas marcadas, ahumados potentes.
- 9–10: Extremos. Azules intensos y/o picor intenso, muy persistentes.

BIENVENIDO A NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

EL KANO

QUESOS Y BESOS

BISQATO

LA RUEDA

LA CABEZUELA

RUFINO

JAVIER CAMPO

HOYA DE LA IGLESIA

BAL DE BROTO

IDIAZABAL

VALDIVIESO

ADIANO

SON SIVINETA

ARDIARANA

CANTAGRULLAS

GALMESÁN



ELKANO 1

GAZTAGUNE



Artesanos de la leche



Moldeado manual



ELKANO 1

GAZTAGUNE



ELK001

ONDARE



Ordizia, País Vasco



Queso de coagulación láctica de oveja latxa, fresco y elegante, que evoluciona hacia una textura cremosa y equilibrada.

Elaborado con leche pasteurizada y moldeado manualmente, desarrolla una corteza natural rizada gracias al geotrichum, reflejando un estilo artesanal muy ligado a la tradición vasca.



Maduración: 2 meses



Peso por pieza: 200 gr



Unidades por caja: 6 Ud / C



Maridaje recomendado: Láminas de Pan Obando, Perlas de Yuzu Caviaroli, hilo de AOVE Arbequina Goldlis y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.



Intensidad: 3/10 → Suave y delicado, con perfil láctico limpio y sensación fresca en la boca.

SUGAAR



Ordizia, País Vasco



Queso láctico de oveja con corteza cenizada, de perfil delicado y textura fundente.

Tras un desuerado en saco, se recubre de ceniza vegetal, desarrollando una corteza gris aterciopelada que aporta complejidad sin perder frescura.



Maduración: 3-4 meses



Peso por pieza: 330 gr



Unidades por caja: 5 Ud / C



Maridaje recomendado: Mini lámina de Pan Obando, Perlas de Limón Caviaroli y microgota de AOVE Arbequina Caviaroli.



Intensidad: 3/10 → Cremoso y ligeramente aromático, con la ceniza aportando un matiz mineral sutil.



ELK003

ELKANO 1

GAZTAGUNE



ELK004

GORRIA



Ordizia, País Vasco

Versión especiada del Ondare, con pimentón de la Vera que aporta profundidad y carácter.

Queso de coagulación láctica elaborado con leche pasteurizada de oveja latxa, de corteza natural y evolución cremosa, donde el pimentón acompaña sin dominar.



Maduración: 2-3 meses



Peso por pieza: 220 gr



Unidades por caja: 6 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular y Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli.



Intensidad: 8/10 → Intenso y especiado, con marcado carácter y larga persistencia en la boca.

BIGEL



Ordizia, País Vasco

Queso de pasta blanda y corteza enmohecida, cremoso y expresivo, con claras notas de champiñón.

Elaborado con leche pasteurizada de oveja latxa y afinado con penicillium candidum, gana intensidad aromática a medida que avanza su maduración.



Maduración: 3-5 semanas



Peso por pieza: 1,1 kg



Unidades por caja: 1 Ud / C



Maridaje recomendado: Cuchara Gourmet de Pan Obando, Perlas de Tío Pepe Caviaroli y Crema de Parmigiano Reggiano de Sandro Desii.



Intensidad: 4/10 → Cremoso y delicado, con intensidad suave y perfil aromático moderado.



ELK002

“5 años elaborando quesos de coagulación láctica con leche de oveja latxa”.

QUESOS&BESOS

ARTESANOS DE SIERRA MORENA

ELABORACIÓN ARTESANA

Todos nuestros quesos de cabra se elaboran artesanalmente, con la mejor materia prima y el máximo cuidado en cada paso



GANADERÍA PROPIA

Nuestras cabras malagueñas pastan libremente en la montaña, y esa libertad se refleja en la calidad única de nuestros quesos, que combinan tradición e innovación.



OLAVIDIA



Jaén, Andalucía

Queso láctico de cabra, fresco y cremoso, con aromas de campo y sutiles notas ahumadas.

Notas florales y herbales con un ligero fondo terroso. Textura sedosa que envuelve el paladar, con un equilibrio elegante entre lo láctico y la acidez.

 Maduración: 15-20 días

 Peso por pieza: 250-300 gr

 Unidades por caja: 12 Ud / C

 Maridaje recomendado: Láminas de Pan Obando, Perlas de Yuzu Caviaroli, hilo de AOVE Arbequina Goldlis y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.

 Intensidad: 2/10 → Fresco y equilibrado, con acidez suave y final ligero.



QB0001



CAMEMBESO



Jaén, Andalucía

Queso de cabra de coagulación mixta, firme y cremoso, de sabor suave y equilibrado.

Elaborado con leche de cabra pasteurizada y cuajo tradicional. Destacan sus sabores lácticos delicados y un sutil equilibrio entre acidez y el aroma natural de la leche.

 Maduración: 30 días

 Peso por pieza: 190 gr

 Unidades por caja: 12 Ud / C

 Maridaje recomendado: Láminas de Pan Obando, Perlas de Tío Pepe Caviaroli y Crema de Parmigiano Reggiano de Sandro Desii.

 Intensidad: 3/10 → Cremoso y fundente, con aromas suaves y agradable persistencia.



QB0002



QB0009

FLOR DE PRADERA



Jaén, Andalucía

Queso de cabra de leche cruda, recubierto a mano con AOVE y flores comestibles.

Las flores aportan aromas sorprendentes y un final floral elegante. Textura firme y perfil aromático muy distintivo.



Maduración: 4 meses



Peso por pieza: 300 gr



Unidades por caja: 12 Ud / C



Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román, Perlas de Miel de Bosque Caviaroli, Crema de Pino de Sandro Desii y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.



Intensidad: 5/10 → Curación media que aporta estructura y un sabor más definido y persistente.



QB0005

VALLEOSCURO



Jaén, Andalucía

Queso láctico de cabra, suave y cremoso, con recubrimiento de ceniza vegetal.

De coagulación láctica lenta, presenta un aroma sutil y un sabor ligeramente terroso, con un equilibrio preciso entre acidez láctica y notas lácteas naturales.



Maduración: 2-4 semanas



Peso por pieza: 160-190 gr



Unidades por caja: 16 Ud / C



Maridaje recomendado: Mini lámina de Pan Obando, Perlas de Limón Caviaroli y microgota de AOVE Arbequina Caviaroli.



Intensidad: 3/10 → Más expresivo que Valleclaro, cremoso y con mayor carácter láctico.



QB0010

VALLECLARO



Jaén, Andalucía

Queso láctico de cabra, delicado y cremoso, que combina tradición e innovación.

Su doble tonalidad simboliza la dualidad del sector lácteo y la unión de sus creadores. Aromas lácteos suaves y textura equilibrada y elegante.



Maduración: 2-4 semanas



Peso por pieza: 170 gr



Unidades por caja: 16 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Pintatu de Colmado Singular, Perlas de Miel de Azahar Caviaroli y microgota de AOVE Arbequina Caviaroli.



Intensidad: 2/10 → Muy fresco, de textura tierna y sabor láctico delicado.

“Amamos el campo y la naturaleza. Y esa pasión queremos trasladársela a las futuras generaciones”.

Silvia Peláez y Paco Romero, fundadores de Quesos y Besos.



BISQATO®

QUESO ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE VACA



XIROS



Labrada, Galicia



Queso de pasta blanda con corteza enmohecida, de sabor fresco y herbal.

Inspirado en los prados gallegos, combina aromas de pasto y montaña con notas lácticas suaves, ofreciendo un carácter limpio y auténtico que refleja la esencia de Galicia.



Maduración: 2 meses



Peso por pieza: 250 gr



Unidades por caja: 16 Ud / C



Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román, microgota de Aceite de Oliva con Wasabi Caviaroli y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.



Intensidad: 3/10 → Suave y fresco, con perfil limpio y ligero recuerdo láctico.



BI0001



LÍA



Labrada, Galicia



Queso de pasta blanda y corteza lavada, intenso y aromático.

Elaborado con leche cruda de vacas de pastoreo, combina matices de heno y establo limpio, evocando la tradición y naturaleza de Galicia.



Maduración: 1 mes



Peso por pieza: 450-550 gr



Unidades por caja: 9 Ud / C



Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román, Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli y gelato Piparra de Sandro Desii.

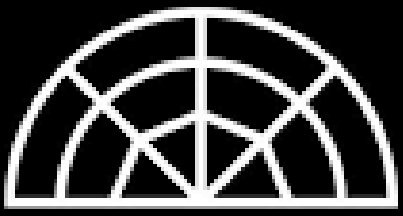


Intensidad: 4/10 → Cremoso y aromático, con mayor complejidad y persistencia que Xiros.



BI0002

“Quesos artesanales de leche cruda de vaca con vacas en pastoreo”.



LA RUEDA

2014
DEL CABRIEL



Artesanía y pasión desde
el Valle del Cabriel



Ganadería familiar, cuidando
el bienestar de cada cabra





RU0001



MOLUENGO 🐐 🧑🍳 ❌

 Villamalea, Albacete

Queso de cabra de textura sedosa, con corteza de ceniza vegetal y perfil aromático elegante.

Pasta compacta con *geotrichum candidum*. Sabor suave con acidez de fondo y un ligero picor final que aporta carácter.

 Maduración: 15-20 días

 Peso por pieza: 330 gr

 Unidades por caja: 16 Ud / C

 Maridaje recomendado: Mini lámina de Pan Obando, Perlas de Frambuesa Caviaroli y microgota de AOVE Arbequina Caviaroli.

 Intensidad: 4/10 → Curación media que aporta estructura y sabor más marcado.

GRANIZO 🐐 🧑🍳 ❌

 Villamalea, Albacete

Queso láctico de cabra con trufa, delicado y aromático.

Coagulación láctica con corteza de *geotrichum candidum*. Perfil suave pero persistente, ideal para quienes buscan un queso elegante y sabroso.

 Maduración: 15-20 días

 Peso por pieza: 250 gr

 Unidades por caja: 15 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Pintatu de Colmado Singular, trazo mínimo de Aceite de Oliva con Trufa Blanca Caviaroli y Crema de Parmigiano Reggiano de Sandro Desii.

 Intensidad: 3/10 → Fresco y amable, de carácter láctico y textura tierna.



RU0002



RU0015

SHIDARE



 Villamalea, Albacete

Queso de leche cruda de cabra, de coagulación láctica y corta maduración, afinado en corteza natural y envuelto en una delicada hoja de cerezo japonés.

Queso refinado, aromático y sorprendentemente persistente, con un final suave y envolvente.

 Maduración: 15 días

 Peso por pieza: 200 gr

 Unidades por caja: 8 Ud / C

 Maridaje recomendado: Lámina de Pan Obando, Perlas de Yuzu Caviaroli y un hilo sutil de AOVE Arbequina Caviaroli.

 Intensidad: 3/10 → Muy delicado y aromático, con textura cremosa y perfil láctico refinado.



RU0007

CAMELO



 Villamalea, Albacete

Queso de cabra aromático y equilibrado, con notas especiadas y textura sedosa.

Notas lácticas combinadas con ajedrea mediterránea y pimienta rosa. Perfil cálido, ligeramente picante y elegante, resultado de un control preciso de humedad y fermentación.

 Maduración: 15-20 días

 Peso por pieza: 200 gr

 Unidades por caja: 15 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pico Rústico de Pan Obando, Perlas de Mango Caviaroli y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.

 Intensidad: 4/10 → Aromáticamente más expresivo, con matices ligeramente dulces y mayor profundidad.



LE BRIKE 🐐 🧑🍳 ❌

🇪🇸 Sierra de Madrid

Queso de pasta blanda inspirado en los bries franceses, aromático y suave.

Elaborado con leche de cabra termizada, fermentos lácticos y cuajo natural de cabrito, madurado con moho blanco en su corteza.

🕒 Maduración: 30-60 días

⚖️ Peso por pieza: 220 gr

📦 Unidades por caja: 20 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Láminas de Pan Obando, Perlas de Limón Caviaroli y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.

🌡️ Intensidad: 3/10 → Cremoso y delicado, de intensidad suave y perfil elegante.

TRADICIONAL 🐐 🧑🍳 ❌

🇪🇸 Sierra de Madrid

Queso artesanal de cabra, de coagulación mixta y sabor suave, con corteza enmohecida natural.

Elaborado con leche de cabras alpinas y angora de la sierra, cuajo natural y fermentos lácticos, ofrece un queso uniforme y fácil de comer, con notas dulces y de frutos secos tostados.

🕒 Maduración: 2 meses

⚖️ Peso por pieza: 1 kg

📦 Unidades por caja: 5 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiau de Colmado Singular y microgota de Aceite de Avellana Caviaroli.

🌡️ Intensidad: 3/10 → Fresco y equilibrado, con aromas ligeros y textura agradable.



CAB002



CAB001



LA BOMBA 🐐 🧑🍳 ❌



Sierra de Madrid

Queso potente y maduro, inspirado en los quesos de corteza húmeda y pringosa, con aromas intensos.

Elaborado con leche de cabra termizada, fermentos lácticos y cuajo natural, su maduración prolongada desarrolla todo su carácter sin picante.



Maduración: 4-6 meses



Peso por pieza: 1 kg



Unidades por caja: 5 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular y Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli.



Intensidad: 7/10 → Potente y muy curado, con gran intensidad y larga persistencia en la boca.



CAB003

“Quesos de alta calidad, con leche de cabras Madrileñas, ingredientes naturales, hechos a mano”.





Afinados de forma natural



Tradición familiar

Trabajo y recompensa





TORTA ARTESANA 🐐 🧑🍳 ❌

🇪🇸 Oliva de la Frontera, Badajoz

Queso de cabra artesano blando y untuoso, con reconocidos premios nacionales e internacionales.

Elaborado con leche cruda de cabra, cuajo y sal, ofrece aromas lácteos envolventes y un sabor potente que invita al disfrute en tablas o untado.

🕒 Maduración: 45 días

⚖️ Peso por pieza: 500 gr

📦 Unidades por caja: 6 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Cuchara Gourmet de Pan Obando, trazo mínimo de Aceite de Oliva con Trufa Blanca Caviaroli, Perla de Limón Caviaroli y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.

🌡️ Intensidad: 5/10 → Untuosa y envolvente, de intensidad media y personalidad marcada.



RCU002

DE AFINADOR 🐐 🧑🍳 ❌

🇪🇸 Oliva de la Frontera, Badajoz

Queso de cabra semiblanda con carácter suave e intenso, premiado internacionalmente por su equilibrio y calidad.

Elaborado con leche cruda de cabra, cuajo y sal, desarrolla aromas lácteos limpios con toques fermentados que lo hacen versátil y memorable.

🕒 Maduración: 2-3 meses

⚖️ Peso por pieza: 500 gr

📦 Unidades por caja: 9 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Pico Gourmet Integral de Pan Obando y Perlas de Tío Pepe Caviaroli.

🌡️ Intensidad: 4/10 → Cremoso, con corteza lavada suave que aporta carácter y matices aromáticos.



RCU001

“Entorno privilegiado, aliado a siglos de tradición pastoril, hace de cada bocado de Quesos Rufino un viaje sensorial por la pureza y la riqueza de Extremadura.”



Pasto, leche, queso. En ese orden.





PIC003

CERRÉU AHUMADO 🐄 🧑

🇪🇸 Tresviso, Cantabria

Queso ahumado con maduración en cueva que eleva su sabor y complejidad.

Nacido de la colaboración con Quesería La Pasiega de Peña Pelada, este queso de nata se ahuma con leña de haya. Su textura es tierna y suave, y el afinado en la cueva aporta un carácter distintivo con aromas más complejos que el queso original DOP.

🕒 Maduración: 3-5 meses

⚖️ Peso por pieza: 2,8 kg

📦 Unidades por caja: 2 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román, Perlas de Yuzu Caviaroli y hilo de AOVE Arbequina Goldlis.

🌡️ Intensidad: 7/10 → Ahumado profundo, afinado en cueva y de larga persistencia.

PICÓN TRESVISO D.O.P. 🐄 🧑 ❌

🇪🇸 Tresviso, Cantabria

Queso azul con personalidad única y aromas que cambian con las estaciones.

Elaborado con leche cruda de vacas pardas y jersey. Su textura firme y cremosa combina notas dulces, abizcochadas y frutos secos tostados, mientras el carácter mineral de la cueva aporta profundidad y un final limpio y persistente.

🕒 Maduración: 3-5 meses

⚖️ Peso por pieza: 2,5 kg

📦 Unidades por caja: 2 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiau de Colmado Singular, Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli y gelato Chocolate Colonial de Sandro Desii.

🌡️ Intensidad: 9/10 → Azul potente y punzante, de carácter marcado y final largo y penetrante.



PIC001

“Manteniendo viva una tradición ancestral”.



Empresa familiar especializada en la elaboración de productos lácteos de leche de cabra con gran calidad y sabor.



HOY001

4 PICOS



Los Pedrones, Valencia

Queso de cabra de carácter firme e intenso, con una maduración precisa que realza su profundidad de sabor.

Elaborado con leche de cabra pasteurizada y corteza natural, madura durante 30 días en cuevas, desarrollando notas que evolucionan en boca hacia perfiles más profundos y persistentes. Un queso pensado para quienes buscan algo diferente y con personalidad.



Maduración: 30 días



Peso por pieza: 1,8-3 kg



Unidades por caja: 2 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular, microgota de Aceite de Avellana Caviaroli y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.



Intensidad: 5/10 → Curación media, equilibrado y estructurado, con sabor definido y persistencia moderada.

“Crianza, sostenibilidad y calidad”.



Quesos
Bal de Broto



Quesería artesana ubicada en el corazón del Valle de Broto (Huesca), a los pies del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.



Nombres de quesos inspirados en grabados de la cárcel medieval de Broto.



BR0005 Formato cuñas 2,5kg (1/8)

BR0003

JOSÉ PARDINA 🐄 🧑🍳 ❌



Valle de Broto, Pirineos aragoneses

Queso de leche cruda de vaca, curado y afinado artesanalmente, cremoso y fundente.

Elaborado en la quesería Bal de Broto, con corteza lavada con levaduras que le aportan color anaranjado, textura sedosa y sabor complejo.



Maduración: 3 meses



Peso por pieza: 2,5 kg



Unidades por caja: 2 Ud / C



Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román y Perlas de Tío Pepe Caviaroli.



Intensidad: 6/10 → Intensidad media con buena persistencia y estructura.

JOSÉ GRILLO 🐐 🧑🍳 ❌



Valle de Broto, Pirineos aragoneses

Queso de leche cruda de cabra, pasta blanda, sedoso y aromático.

Notas florales y herbales con un ligero fondo terroso. Textura sedosa que envuelve el paladar, con un equilibrio elegante entre lo láctico y la acidez



Maduración: 2 meses



Peso por pieza: 2 kg



Unidades por caja: 4 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Pintatu de Colmado Singular, Perlas de Miel de Bosque Caviaroli, hilo de AOVE Arbequina Goldlis y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.



Intensidad: 6/10 → Mayor profundidad aromática y textura más firme.

BR0002





MIGUEL GUILLEN



 Valle de Broto, Pirineos aragoneses

Queso de leche cruda de vaca, corteza natural, firme y sedoso.

Curado en cuevas naturales durante 3 meses, volteado y limpiado a mano. Queso cremoso y suave, con sabor profundo que refleja los pastos pirenaicos.

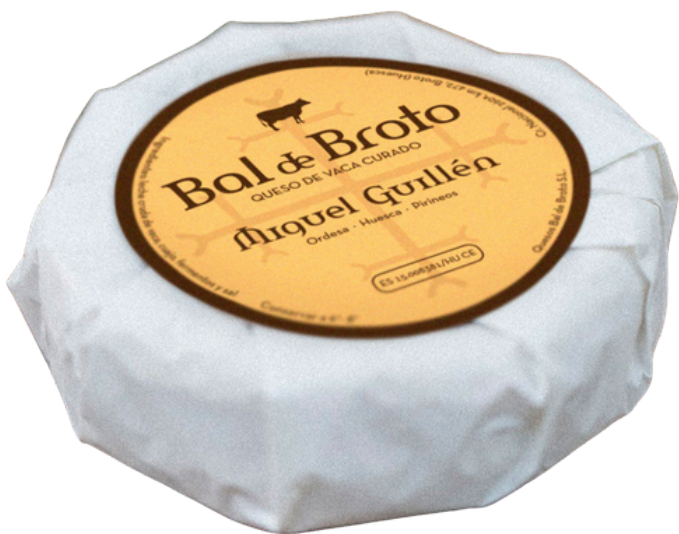
 Maduración: 3 meses

 Peso por pieza: 600 gr

 Unidades por caja: 12 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiau de Colmado Singular y trazo mínimo de Aceite de Oliva con Trufa Blanca Caviaroli.

 Intensidad: 5/10 → Curación media, perfil limpio y carácter equilibrado.



BR0001



GAVARNIE



 Valle de Broto, Pirineos aragoneses

Queso de oveja de leche cruda, curado y afinado naturalmente, de sabor profundo y carácter pirenaico.

Elaborado con leche cruda de oveja fruto de la colaboración con pastores del sur de Francia, se madura en una cava natural semienterrada y se afina con levaduras locales que potencian su complejidad y autenticidad.

 Maduración: 6 meses

 Peso por pieza: 5 kg

 Unidades por caja: 1 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiau de Colamdo Singulary trazo mínimo de Aceite de Oliva con Trufa Blanca Caviaroli.

 Intensidad: 6/10 → Potente y persistente, con carácter bien definido.



BR0010 ENTERO
BR0011 MEDIOS 2,5kg (2Ud / C)
BR0012 CUÑA 300gr (16Ud / C)

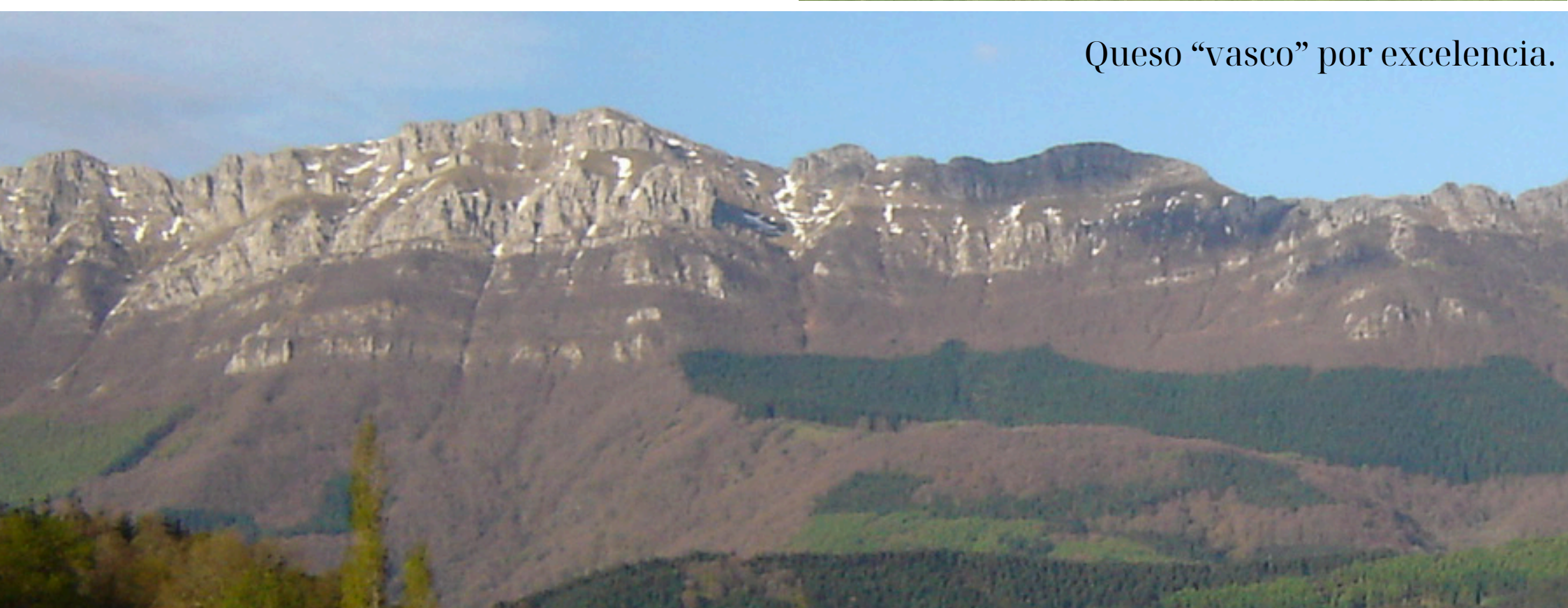
“100% natural, tradición quesera artesana”.



IDIAZABAL®



Queso “vasco” por excelencia.



AHUMADO D.O.P 🐑 🧑🏻🔪 ❌



Gipuzkoa, País Vasco

Un queso tradicional ahumado con equilibrio, carácter y una identidad profundamente ligada a su territorio.

Elaborado con leche cruda de oveja latxa y cuajo natural, este Idiazabal prensado se cura entre 2 y 5 meses y se ahuma suavemente con maderas nobles. Su textura firme y cremosa revela notas lácteas y un toque elegante de humo, con aroma intenso y final persistente.



Maduración: mín. 1 mes



Peso por pieza: 3 kg



Unidades por caja: 2 Ud / C



Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román, Perlas de Yuzu Caviaroli y hilo de AOVE Arbequina Goldlis.



Intensidad: 7/10 → Ahumado intenso y elegante, con gran persistencia y carácter definido.



ID0002

“Un hobby comprometido para crear el mejor queso”.



Quesos artesanos de finca propia.
Tradición familiar.



Ganadería propia de oveja manchega, cuidada en la finca.





QV0002

SEMICURADO D.O.P. 🐑 🧑🍳 ❌

🇪🇸 Ciudad Real, Castilla-La Mancha

Queso manchego curado, redondo y persistente en sabor.

Su carácter intenso refleja la riqueza de la leche de oveja y la tradición quesera de Ciudad Real, ofreciendo un sabor pleno y envolvente.

🕒 Maduración: 60 días

⚖️ Peso por pieza: 3 kg

📦 Unidades por caja: 2 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Pico Gourmet Integral de Pan Obando y Perlas de Limón Caviaroli.

🌡️ Intensidad: 4/10 → Suave y equilibrado, con textura firme y perfil láctico agradable.



QV0003

CURADO D.O.P. 🐑 🧑🍳 ❌

🇪🇸 Ciudad Real, Castilla-La Mancha

Manchego joven y artesanal con sabor equilibrado y matices naturales del pasto.

Elaborado con leche cruda de oveja de rebaño propio, mantiene sabores limpios y suaves matices de pasto, representando la esencia de los quesos artesanales de la finca.

🕒 Maduración: 3 meses

⚖️ Peso por pieza: 3 kg

📦 Unidades por caja: 2 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiau de Colmado Singular y microgota de Aceite de Avellana Caviaroli.

🌡️ Intensidad: 4/10 → Más estructurado y seco, con sabor más desarrollado pero equilibrado.



TRUFADO 🐑 👩

🇪🇸 Ciudad Real, Castilla-La Mancha

Queso de oveja aromatizado con trufa negra, de carácter intenso y elegante.

Combina la riqueza láctica de la leche de oveja con los matices terrosos y profundos de la trufa, ofreciendo una experiencia compleja y distintiva.

🕒 Maduración: 3 meses

⚖️ Peso por pieza: 3 kg

📦 Unidades por caja: 2 Ud / C

🍷 Maridaje recomendado: Pan Pintatu de Colmado Singular, trazo mínimo de Aceite de Oliva con Trufa Blanca Caviaroli y Crema de Parmigiano Reggiano de Sandro Desii.

🌡️ Intensidad: 8/10 → Intenso y aromático, con protagonismo claro de la trufa y larga persistencia.



QV0001

“Tradición, sostenibilidad y sabor auténtico en cada queso.”



ADIANO



Natural y tradicional



Ganadería propia centrada en el bienestar animal.



Creada tras varios años de búsqueda y selección de los mejores ejemplares puros de oveja manchega por toda Castilla la Mancha.



SEMICURADO

 Villanueva de Alcardete, Castilla-La Mancha

Manchego artesano de curación media, con fermentos naturales y corteza comestible que aporta un perfil equilibrado.

Leche de oveja de la propia finca garantiza autenticidad y tipicidad.

 Maduración: 3-5 meses

 Peso por pieza: 3 kg

 Unidades por caja: 2 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pico Rústico de Pan Obando y Perlas de Tío Pepe Caviaroli.

 Intensidad: 7/10 → Más intenso, con equilibrio entre frescura y evolución.

CURADO

 Villanueva de Alcardete, Castilla-La Mancha

Queso manchego artesano de oveja de pura raza, afinado en moho natural con corteza comestible.

La leche de pastos propios aporta matices ricos y típicos de la D.O.P. manchega.

 Maduración: 6-8 meses

 Peso por pieza: 3 kg

 Unidades por caja: 2 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiau de Colmado Singular y Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli.

 Intensidad: 6/10 → Intensidad media-alta, textura firme y persistencia notable.



ADI002



ADI001



VIEJO

 Villanueva de Alcardete, Castilla-La Mancha

Manchego de curación prolongada con carácter pleno y matices desarrollados, reflejo del terroir de la granja.

La crianza más extensa intensifica aromas y texturas.

 Maduración: + 6 meses

 Peso por pieza: 3 kg

 Unidades por caja: 2 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular y microgota de Aceite de Avellana Caviaroli.

 Intensidad: 6/10 → Evolucionado y complejo, con carácter marcado y mayor concentración de sabor.

ADI003

“Símbolo de Identidad, Tradición, Calidad y Sabor Inigualable”.





MHO003

SEMICURADO



Menorca, Islas Baleares

Mahón-Menorca D.O.P. semicurado de sabor lácteo evolucionado y notas de frutos secos.

Elaborado con leche cruda de vaca, presenta firmeza y aromas lácteos bien estructurados.



Maduración: 2-5 meses



Peso por pieza: 2,6 kg



Unidades por caja: 1 Ud / C



Maridaje recomendado: Pico Selección Gourmet de Pan Obando, hilo de AOVE Arbequina Caviaroli y Perlas de Limón Caviaroli.



Intensidad: 5/10 → Cremoso y equilibrado, con intensidad media y textura flexible.



MHO002

CURADO



Menorca, Islas Baleares

Clásico Mahón-Menorca D.O.P. curado de sabor evolucionado e intenso.

Elaborado con leche cruda de vaca y afinado por maestro quesero, su corteza tratada con aceite y pimentón aporta carácter mediterráneo.



Maduración: 5 meses



Peso por pieza: 2,4 kg



Unidades por caja: 1 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmnado Singular y Perlas de Limón Caviaroli.



Intensidad: 5/10 → Más firme y concentrado, con sabor más persistente y estructurado.

“Apasionados de la autenticidad de los sabores puros, amplios y de antaño”.



OVEJA CURADO

 Legasa, Navarra

Queso de pasta firme y compacta, de sabor intenso, persistente y con matices profundos

Elaborado con leche cruda de oveja de rebaño propio, se moldea y madura lentamente sobre corteza natural de Mohos de Bertiz, obteniendo una textura firme y equilibrada.

 Maduración: 5 meses

 Unidades por caja: 1 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular, microgota de Aceite de Avellana Caviaroli, Perla de Pedro Ximénez Caviaroli y sutil hilo de Goldlis.

 Intensidad: 7/10 → Notas tostadas y ligero punto picante.
Estructurado y persistente sin resultar agresivo.



BER001 2,5kg
BER002 1,2kg
BER003 300gr

“Elaboración de quesos con proceso 100% artesanal”.





CANTAGRULLAS
granja



Siempre de leche cruda

Quesos de oveja



Gramma

PASTA BLANDA
CORTEZA ENMOHECIDA



Junco

PASTA BLANDA
CORTEZA LAVADA



Gamón

PASTA PRENSADA
GRAN FORMATO



Masiega

QUESO AZUL
CORTEZA NATURAL



Carrizo

PASTA PRENSADA
TRADICIONAL



Taray

PASTA FIRME
NO PRENSADA
AHUMADO



Llantén

PASTA BLANDA
CORTEZA ENMOHECIDA



Cuaresmeño

PASTA BLANDA
CON CHIPOTLE
CORTEZA ENMOHECIDA



Mirto

PASTA SEMICOCIDA



Verbena

PASTA PRENSADA
CON PROBIOTICOS

Retorno al hábitat natural



De carácter natural

Nata fermentada y mantequillas



Crème fraîche

NATA FERMENTADA
LECHE VACA



Mantequilla

LECHE VACA



Mantequilla con sal

LECHE VACA



**Mantequilla de
oveja**

LECHE OVEJA

Quesos de cabra



Correlimos

PASTA BLANDA
CORTEZA ENMOHECIDA



Mochuelo

PASTA FIRME
CORTEZA ENMOHECIDA



Fumarel

PASTA FIRME
NO PRENSADA
AHUMADO



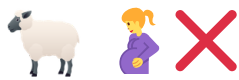
Carraca

QUESO AZUL
CORTEZA NATURAL



GC0002

JUNCO



 Ramiro, Valladolid

Queso de pasta blanda con corteza lavada y matices frutales y cárnicos.

La fermentación termófila y los lavados con fermento rojo dan lugar a un perfil aromático complejo y fundente.

 Maduración: 6-8 semanas

 Peso por pieza: 1 kg

 Unidades por caja: 4 Ud / C

 Maridaje recomendado: Rizaditos Pan “Guapo” Integral del Horno de Román y Perlas de Tío Pepe Caviaro

 Intensidad: 8/10 → Corteza lavada, aromático y potente, con gran personalidad.



GC0006

CUARESMEÑO



 Ramiro, Valladolid

Queso con chipotle, donde la acidez joven se funde con un toque picante característico.

El chipotle aporta frescor y picante que convierten cada bocado en una experiencia distinta.

 Maduración: 4-6 semanas

 Peso por pieza: 2,5 kg

 Unidades por caja: 1 Ud / C

 Maridaje recomendado: Cuchara Gourmet de Pan Obando, Perla de Limón Caviaroli, gelato Piparra de Sandro Desii y Escamas de Sal Natural Flor del Delta.

 Intensidad: 10/10 → Semiblanda con chipotle, extremadamente potente, picante y de carácter arrollador



CARRIZO

 Ramiro, Valladolid

Sabor profundo y carácter ligado a la trashumancia.

Elaborado con leche cruda de oveja y afinado en cámaras controladas, desarrolla un perfil clásico con personalidad propia.

 Maduración: 11-12 meses

 Peso por pieza: 4 kg

 Unidades por caja: 2 Ud / C

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular y microgota de Aceite de Avellana Caviaroli.

 Intensidad: 7/10 → Afinado y estructurado, con buena complejidad.



GC0001

TARAY

 Ramiro, Valladolid

Queso semiazul ahumado con vetas irregulares, de complejidad aromática y notas fermentadas.

Inspirado en recetas antiguas, combina ahumado y desarrollo de levaduras para una experiencia intensa.

 Maduración: 2-3 meses

 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular y Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli.

 Intensidad: 8/10 → Ahumado y azul, intenso y complejo.



GC0003 cuña ¼ 2,5 kg (1 Ud / C)
GC0005 entero 10 kg (1 Ud / C)



GC0004

MASIEGA



Ramiro, Valladolid

Queso azul intenso con notas de champiñón, salinas y apimentadas, de carácter directo.

La implantación de *Penicillium roqueforti* y afinado en altas humedades desarrolla su personalidad.



Maduración: 6-8 semanas



Peso por pieza: 1,25 kg



Unidades por caja: 1 Ud / C



Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular, Perlas de Pedro Ximénez Caviaroli y gelato Chocolate Colonial de Sandro Desii.



Intensidad: 9/10 → Azul directo, muy intenso y persistente.

“Transformamos la leche producida por ganaderías de nuestro entorno, respetando las cualidades de la leche y sin hacer uso de aditivo alguno”.





Producto vinculado a nuestra tierra y a nuestras costumbres.



Proyecto familiar que nace de la ilusión por emprender una iniciativa que ponga en valor el medio rural.



GALMESÁN 🐄 👩

🇪🇸 Teiraboa, Galicia

Un queso de larga maduración que une la tradición artesanal con la elegancia de los grandes quesos europeos.

Elaborado con leche pasteurizada de vaca en pastoreo, el Galmesán es un queso de pasta cocida prensada afinado entre 12 y 18 meses en cámaras de madera. Su textura firme y granulosa, con pequeños cristales, se funde lentamente en boca, revelando notas de mantequilla madura, frutos secos y toques dulces de caramelo, con un final largo y elegante a avellana y vainilla.

🕒 Maduración: 18 meses

🍷 Maridaje recomendado: Pan Cracker Guttiatu de Colmado Singular y microgota de Aceite de Avellana Caviaroli.

🌡️ Intensidad: 7/10 → Muy madurado, concentrado y con notas tostadas y umami marcadas.

- GAL001 ENTERO 12 kg (1 Ud / C)
- GAL002 MEDIO 6 kg (2 Ud / C)
- GAL003 CUARTO 3 kg (4 Ud / C)
- GAL004 CUÑA 230 gr (40 Ud / C)

“Cada pieza es el reflejo del tiempo, el cuidado y el respeto por la leche y la tradición.”

COMPLEMENTOS QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS

En Cheese Club, entendemos que cada queso es una experiencia única, y que su verdadero potencial se revela cuando se encuentra con los complementos adecuados. Nuestra selección de panes, aceites, perlas de sabor, helados y escamas de sal ha sido cuidadosamente pensada para acompañar y realzar cada nota de los quesos, creando contrastes de texturas y matices que sorprenden y deleitan el paladar.

Los panes crujientes, desde las láminas finas de Obando hasta los crackers Guttiau de Colmado Singular, aportan estructura y contraste con la suavidad de los quesos. Las perlas de sabores ofrecen destellos dulces, ácidos o aromáticos que despiertan la curiosidad en cada bocado. Los aceites seleccionados, desde la avellana hasta la trufa blanca, se integran en microgotas sutiles, aportando profundidad sin restar protagonismo al queso.

El gelato, cuidadosamente elaborado por Sandro Desii, añade un elemento inesperado: frío, cremoso y de sabores que van desde el Parmigiano Reggiano hasta el Piparra o el Chocolate Colonial. Cada micro-quenelle acompaña sin invadir, equilibrando las sensaciones y creando armonías únicas en cada plato. Las escamas de sal natural Flor del Delta aportan el toque final: crujientes, delicadas y precisas, realzan el sabor y aportan brillo y tensión en el cierre de cada composición.

Por último, un hilo de AOVE Goldlis completa la experiencia con un gesto sutil, dejando un rastro de elegancia que invita a explorar cada maridaje.

Esta sección no solo celebra la riqueza de los quesos, sino también la imaginación detrás de cada acompañamiento, donde la textura, el aroma y el sabor se combinan para transformar cada bocado en un momento memorable.





CUCHARA GOURMET



Bizkaia, País Vasco

Con su forma delicada y su textura crujiente, estas cucharas se convierten en un producto perfecto para una variedad de deliciosas creaciones culinarias. Desde aperitivos elegantes hasta bocados irresistibles, las posibilidades son infinitas.

Su forma, textura y resistencia las hacen ideales para acompañar cualquier plato, desde un paté fino hasta un sencillo queso. Perfectas para cualquier ocasión gastronómica, desde elegantes aperitivos hasta sabrosas tapas, nuestra nueva joya es una elección estupenda para sorprender a tus invitados.



140gr
OB0015

MINI LÁMINAS



Bizkaia, País Vasco

Es una extraordinaria forma de disfrutar en todo su esplendor del placer de las texturas crujientes. No podrás parar de comer estas diminutas delicias que te dejarán huella por su potente sabor, así como por la maestría de su tostado suflado.



150gr
OB0010

LÁMINA CRUJIENTE



Bizkaia, País Vasco

Si eres de los que les gusta experimentar y crear en la cocina, hemos creado el complemento perfecto para sorprender y hacer disfrutar a todos. Una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca.

Si buscas una base gourmet de calidad, prueba este complemento crujiente y versátil que te permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.



150gr
OB0011



OB0003 20gr
OB0001 130gr
OB0006 500gr

PICO RÚSTICO GOURMET



Bizkaia, País Vasco

Su elaboración artesanal y su composición 100% natural hacen de nuestros picos rústicos gourmet la mejor elección para los paladares más exigentes.

Con abre fácil y cierre hermético permite conservar las cualidades del producto en perfectas condiciones para que disfrutes desde el primero hasta el último de nuestros picos.



140gr
OB0009

PICO RÚSTICO INTEGRAL



Bizkaia, País Vasco

Ahora tienes la oportunidad de cuidarte sin renunciar al sabor de los mejores picos. Con un sabor y textura únicos y las propiedades de un producto totalmente integral.

Se mantendrán su sabor y textura y se podrán conservar frescos mucho más tiempo gracias a su cierre hermético.

“Tradición, calidad e innovación”.



COLMADO SINGULAR



1kg
FP0024

CRACKER GUTTIATU



Girona, Barcelona

Milhojas de una sola hoja. Tradición y carácter concentrados en una lámina crujiente, seca y delicadamente tostada. Firme en estructura, ligera en boca, pensada como soporte elegante para quesos.

Cortezas superfinas elaboradas a partir de sémola de trigo duro, agua, levadura y sal, sometidas a doble cocción que les aporta su textura quebradiza y su identidad inconfundible. El toque final de aceite potencia su profundidad aromática sin invadir el conjunto.

En formato rectangular y de gran ligereza visual, es una base neutra pero estructurada, capaz de sostener peso y carácter sin perder equilibrio.



200 obleas
FP0025

PINTATU



Girona, Barcelona

Milhojas de una sola hoja, que conjuga rusticidad y refinamiento en una lámina crujiente, fina, sabrosa, base ideal de cualquier aperitivo o del mejor tentempié.

Son cortezas superfinas de sensación única en la mordida, hechas a mano con sémola triturada de grano duro, agua, levadura y sal, en formato rectangular y presentados en cajas de más de un centenar de porciones.

En doble lámina, un pan más firme y rígido para sostener un poco más de peso, neutro también, sin sabor añadido.

COLMADO SINGULAR



CARASATU



Girona, Barcelona



1kg
1kg finas hierbas

Milhojas esencial, pura y austera. Una lámina amplia, extremadamente fina, que conjuga rusticidad ancestral y refinamiento contemporáneo. Crujiente delicado, seco y limpio, con una mordida aérea que se fragmenta con precisión.

Elaborado artesanalmente con sémola de trigo duro, agua, levadura y sal, y sometido a doble horneado, desarrolla su textura característica: ligera pero resistente, neutra y versátil.

En doble lámina ofrece mayor firmeza estructural, ideal para sostener preparaciones con mayor peso sin alterar el perfil del producto principal. Un pan técnico, sobrio y elegante, pensado para realzar sin competir.

“Excelencia, pasión por lo auténtico y compromiso”.





RIZADITOS PAN “GUAPO”

 Albacete, Madrid

Pequeñas piezas crujientes de pan integral con forma rizada, de tostado uniforme y textura ligera pero firme. Aportan un crujido limpio y seco, perfectos para acompañar tus aperitivos con un sabor suave y exquisito.

Destacan por su carácter artesanal, su fermentación tradicional y su versatilidad para maridar con vinos, quesos y aperitivos, caracterizándose por una estructura crujiente firme pero delicada, resultado del uso de masa madre y un horneado cuidado.



BB0001 450gr x 6U
BB0002 120gr x 20U

“Tradición, sabor y compromiso: una panadería familiar con alma artesanal.”



CAVIAROLI®



CV0008 50gr
CV0010 200gr

ABERQUINA

👑 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 4-5 milímetros de diámetro, con aceite de oliva en su interior líquido que estallan en la boca cuando las muerdes.

Un ingrediente ideal para aportar un toque de sabor y aroma a tus platos.

Se puede usar en cualquier plato donde usaría aceite de oliva como aliño y/o decoración.



50gr
CV0036

MIEL DE AZAHAR

👑 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 8 milímetros de diámetro, rellena de miel de naranjo en su interior líquido que estallan en la boca cuando las muerdes. De color amarillo anaranjado y de sabor dulce, floral con un toque amargo característico de la miel de naranjo, estas perlas son dulces y explosivas.

Un ingrediente ideal para aportar un contrapunte dulce a cualquier plato que puedas imaginar.

CAVIAROLI®



MIEL DE BOSQUE

👑 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 8 milímetros de diámetro, rellena de miel de bosque en su interior líquido que estallan en la boca cuando las muerdes. De color tostado y de sabor dulce y herbal y con un alto contenido en fructosa, estas perlas son dulces y explosivas.

Un ingrediente ideal para aportar un contrapunto dulce a cualquier plato que puedas imaginar.



MANGO

👑 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 6 milímetros de diámetro, pasta de mango en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. De color anaranjado y un inconfundible sabor de mango.

Un ingrediente ideal para aportar un toque dulce a tus platos.

50gr
CV0031

CAVIAROLI®



FRAMBUESA



Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 6 milímetros de diámetro, jugo de frambuesa en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. De color rojizo, casi morado y un inconfundible sabor a frambuesa.

Un ingrediente ideal para aportar un toque dulce y ácido a tus platos.



LIMÓN



Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 6 milímetros de diámetro, jugo de limón en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. De color amarillo pálido y un inconfundible sabor ácido y de limón.

Un ingrediente ideal para aportar un toque cítrico a tus platos.

200gr
CV0020

CAVIAROLI®



50gr
CV0037

PERLAS DE YUZU

👑 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 7-8 milímetros de diámetro, con interior líquido que explotan en boca, liberando todo el sabor del yuzu japonés.

De color amarillo, con una suave acidez, perfectas para coronar cualquier receta.

Un ingrediente imprescindible en toda cocina para aportar el toque ácido y afrutado característico del yuzu.



50gr
CV0035

AVELLANA

👑 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 4-5 milímetros de diámetro, con aceite de avellana en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. De color amarillo pálido y un inconfundible aroma a praliné. El aceite usado como materia prima se obtiene de avellanas mediterráneas con un punto de tueste que aportan un sabor y aroma inconfundibles.

Un ingrediente ideal para aportar un toque de frutos secos y praliné.

CAVIAROLI®



50gr
CV0027

PEDRO XIMÉNEZ



Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 7-8 milímetros de diámetro, con perlas de vinagre de Pedro Ximénez en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes.

De color caramelo y sabor agridulce del vinagre de Pedro Ximénez con un toque de vinagre de Jerez, estas perlas son ácidas, dulces y explosivas.

Un ingrediente ideal para aportar un contrapunto agridulce a cualquier plato que puedas imaginar.



50gr
CV0033

TÍO PEPE



Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 10 milímetros de diámetro, rellena de Tío Pepe en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. De color amarillo pálido y sabor seco y ligeramente alcohólico del vino de Fino, de sabor seco con notas florales y almendradas.

Un ingrediente ideal para aportar el toque del Fino a cualquier plato que puedas imaginar.

CAVIAROLI®



50gr
CV0006

TRUFA BLANCA

 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 4-5 milímetros de diámetro, con aceite de oliva y aroma de trufa blanca en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. De color amarillo y un característico aroma a trufa blanca.

Un ingrediente ideal para aportar un toque aromático a tus platos.



50gr
CV0015

WASABI

 Esparreguera, Barcelona

Esferas de aproximadamente 4-5 milímetros de diámetro, con aceite de oliva y wasabi en su interior líquido que estallan en boca cuando las muerdes. Perlas amarillas y con aroma y sabor a wasabi. El característico picante que sube por la nariz del wasabi es muy presente pero mucho más controlable y suave que la pasta auténtica de wasabi. Con Caviaroli wasabi obtienes el perfecto ingrediente fusión mediterráneo asiático, aceite y wasabi.

Un ingrediente ideal para aportar un toque picante y refrescante a tus platos.

CAVIAROLI®



GASTRONOMÍA MOLECULAR

SORPRENDE



Al morderse libera todo el sabor del interior de las perlas.
Una experiencia culinaria digna de los mejores restaurantes.

DECORA



Además de su aporte de sabor, Caviaroli **añade color, textura y volumen**, mejorando la estética y sofisticación de cualquier preparación.

DOSIFICA



Su presentación en gotas permite un **control exacto de la cantidad** utilizada, asegurando una experiencia equilibrada en cada plato.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor, luz y olores fuertes.
- Mantener las perlas cubiertas en su propio aceite de cobertura.
- Una vez abierto se recomienda mantenerlo refrigerado, evitando la congelación (+2°C - +26°C) y consumir en un mes.

“Un aperitivo inolvidable”.



ESCAMAS DE SAL NATURAL

 Rubí, Barcelona

Escamas delicadas de sal marina recolectadas de forma artesanal en el Delta del Ebro. De textura fina y crujiente, se deshacen suavemente en boca aportando un punto salino limpio, brillante y equilibrado. Su estructura ligera permite realzar sabores sin enmascararlos, aportando chispa, contraste y profundidad en el acabado de cada maridaje.

Puede mezclarse con diferentes ingredientes sin perder su estructura y sin que los ingredientes pierdan su identidad.

Un gesto mínimo que transforma el conjunto y aporta precisión gastronómica.



125gr
S0005

“Rica en matices gustativos y dietéticamente saludable”.

LA COSECHA

La Flor de Sal se cosecha manualmente y no pasa por ningún proceso industrial. Se deja secar al sol y al viento para obtener un producto puro, sin aditivos ni transformación.





CREMA DE PINO

 Collbató, Barcelona



Un helado gastronómico que captura la esencia del bosque mediterráneo. La crema de pino despliega notas balsámicas, resinosas y ligeramente herbales que evocan aire puro y madera fresca. En boca es sedoso, limpio y envolvente, con una aromaticidad elegante que aparece de forma progresiva sin saturar el paladar.

Su carácter delicado aporta frescura estructural al conjunto, creando contraste con texturas cremosas y potenciando perfiles lácticos o ligeramente dulces. Es un helado de precisión, pensado para añadir dimensión aromática sin restar protagonismo al queso.

PARMIGIANO REGGIANO

 Collbató, Barcelona



La nobleza del Parmigiano Reggiano reinterpretada en textura fría y cremosa. Este helado ofrece una intensidad umami profunda, con notas lácticas maduras, recuerdos de frutos secos y un fondo salino largo y estructurado.

En boca es compacto, persistente y elegante, con una cremosidad que se funde lentamente liberando matices complejos. Aporta profundidad, realza la curación y amplifica la sensación de estructura en quesos de carácter, convirtiéndose en un aliado sofisticado para maridajes gastronómicos exigentes.



1250ml
SDHG0007

PIPARRA

 Collbató, Barcelona

Vibrante, fresco y lleno de tensión. La piparra se expresa aquí con una acidez vegetal precisa y un leve picante frío que despierta el paladar sin dominarlo. Su perfil es limpio, directo y dinámico, con una textura cremosa que suaviza el carácter punzante del ingrediente.

En el conjunto aporta energía, contraste y un efecto refrescante que equilibra grasas y maduraciones intensas. Es un helado que introduce verticalidad y movimiento, ideal para composiciones que buscan chispa y definición.



0,5l
SDHCU0020

CHOCOLATE COLONIAL

 Collbató, Barcelona

Un cacao profundo y elegante, trabajado para expresar intensidad sin pesadez. El Chocolate Colonial presenta notas tostadas, ligeros matices amargos y una redondez envolvente que se despliega lentamente en boca.

Su textura es cremosa y estructurada, con una persistencia larga que aporta contraste a perfiles salinos o azules potentes. Más que un elemento dulce, actúa como contrapunto sofisticado, aportando profundidad, equilibrio y un final memorable.

“Elaboramos nuestros helados con productos 100% naturales”.

ACEITES LIS



Goldlis, nuestro producto estrella, ha sido concebido para convertir el placer de disfrutar de lo mejor de la dieta mediterránea en una inolvidable experiencia. La marca, el packaging y, sobre todo, el contenido de la botella; han sido ideados para satisfacer los cinco sentidos. Es un aceite espectacular, tal y como acreditan los numerosos galardones y reconocimientos que ha obtenido en los últimos años.



Goldlis tiene una gran dulzura y delicadeza; es un aceite de oliva virgen extra premium muy frutado y aromático, de una gran persistencia en boca que refleja matices muy frescos a tomates verdes, hierba recién cortada, sutiles de amargor y picor que le dan un carácter muy equilibrado consiguiendo un aceite diferente y excepcional, gracias, en gran medida a las características de nuestro clima y suelo.

Goldlis ha sido galardonado con varios premios. Ganador del primer premio en el Salón de Gourmets 2015 y Certificado en el Certamen Olipremium por reputadísimos profesionales de la gastronomía.



0,5L
FU0007

“Experiencia y pasión por el aceite de oliva virgen extra”.



HAZNOS UN SITIO EN TU VITRINA Y ATRAPA TODAS LAS MIRADAS

Quesos artesanos, de pequeños productores y de pastor

¿Quieres entrar al club?

Síguenos y descubre la próxima selección.



CAMPOMARGOURMET



... PREPARA CON
NOSOTROS TU TABLA
DE QUESOS

**Nuestra selección también se
encuentra en los eventos más
exclusivos**





**Parque Industrial “El Polígono”
C/ Río Arba, 18 50410
Cuarte de Huerva (Zaragoza)**

t. 976 504 497



campomargourmet.com



campomar.com