

Quesos y productos para cocinar



campomar
SELECCIÓN GOURMET

ÍNDICE

QUESOS NACIONALES

Ciudad Sansueña

Don Apolonio

Entrepinares

Roblemancha

Maestrella

El pastor

QUESOS DE IMPORTACIÓN

Soignon

Cantorel

Casearia Cioffi

Iberconeil

Cheese club

PRODUCTOS PARA COCINAR

Debic

QUESOS NACIONALES





Medio



1/2
2ud/c
LZ0029

Cuñas



250gr
2ud/c
LZ0028

Queso de Cabra Curado

 **Zamora, Castilla y León**



Leche cruda de cabra seleccionada, con un sabor diferente que hacen de este producto un queso especial y con personalidad.

 Maduración: 5 meses.

 Maridaje recomendado: Vino blanco / cerveza / sidra.

 Intensidad: 7 → potente, ácido-caprino, aroma marcado.

Características organolépticas:

- Sabor característico, distintivo y delicado.
- Textura suave, con cierta elasticidad y cremosidad fundente en el paladar.



Entero



3kg
2ud/c
LZ0001

Medio



1/2
2ud/c
LZ0002

Cuñas



320gr
20ud/c
LZ0004

Queso Viejo de Oveja Curado

 **Zamora, Castilla y León**



Curado lentamente con leche cruda de oveja seleccionada, ofrece un sabor intenso y un aroma profundo que reflejan la autenticidad de nuestra tradición quesera.

 Maduración: 11 meses.

 Maridaje recomendado: Vino tinto / cerveza tostada.

 Intensidad: 8,5 → Muy intenso, seco, persistente.

Características organolépticas:

- Color amarillento-blancuecino
- Olor típico a queso de oveja.
- Sabor intenso, pero no picante.
- Textura fina.

Queso de Oveja Manchega DOP

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega de ganaderías certificadas con corteza natural lavada varias veces con Aceite de oliva Virgen Extra.

 Maduración: 6 meses.

 Maridaje recomendado: Vino tinto reserva con cuerpo y notas de roble.

 Intensidad: 7 → lácteo intenso, notas a mantequilla y frutos secos.

Características organolépticas:

- Forma cilíndrica, y con aspecto amarillo intenso.
- Sabor y aromas muy intensos con un bouquet muy refinado.
- Aromático con tonos propios de su alta maduración.

Queso de Oveja con Trufa

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada, al que durante la maduración se le incorpora Trufa negra, junto con aceite de oliva virgen extra.

 Maduración: 6 meses.

 Maridaje recomendado: Cava brut nature con buena acidez.

 Intensidad: 8 → aroma profundo a trufa negra.

Características organolépticas:

- Forma cilíndrica, y con aspecto amarillo intenso con betas de trufa.
- Envuelto en manteca de cerdo ibérico trufada.
- Sabor y olor intenso y muy aromático.



Medio



½ 15M
2ud/c
DA0001



Medio



½
2ud/c
DA0005

Queso de Oveja con Chili

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Entero



3kg
2ud/c
DA0007

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada con forma cilíndrica, y con aspecto marfil y rojizo debido a las hojillas del chili.

 Maduración: 45 días.

 Maridaje recomendado: Vino tinto joven de carácter afrutado.

 Intensidad: 7,5 → notas lácteas y final ligeramente cálido.

Características organolépticas:

- Sabor suave y picante que te llega con retardo ya que primero te deja apreciar el queso y luego te da el regusto picante agradable.
- Pasta con color marfil/rojiza.
- Con consistencia mantecosa.

Queso de Oveja con Boletus

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Medio



½
1ud/c
DA0006

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada, en su pasta aparece muy presente trozos de boletus.

 Maduración: 45 días.

 Maridaje recomendado: Vino blanco seco con notas de mineralidad.

 Intensidad: 7,5 → aroma a setas y bosque húmedo.

Características organolépticas:

- Sabor suave y dulzón que te llega solo con olerlo.
- Pasta con color marfil con trozos blancos y marrones del boletus.
- Consistencia mantecosa.



Entero



3kg 5M

2ud/c

DA0010



Entero



3kg 15M

2ud/c

DA0002

Cuñas



400gr 12M

16ud/c

DA0015

Queso de Oveja Abuelo Curado

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada con forma cilíndrica, y con aspecto amarillo intenso.

 Maduración: 6 meses.

 Maridaje recomendado: Vino tinto de crianza.

 Intensidad: 8 → sabor potente de oveja curada.

Características organolépticas:

- Sabor de tipo medio y aromático.
- Con gusto agradable al paladar y con recuerdos a frutos secos.

Queso de Oveja Añejo Reserva

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada con forma cilíndrica, y con aspecto amarillo intenso, característico de la leche de oveja de nuestra tierra.

 Maduración: 12 meses.

 Maridaje recomendado: Vino tinto de crianza.

 Intensidad: 9 → muy intenso, notas tostadas y salinas.

Características organolépticas:

- Sabor intenso con un bouquet profundo.
- Aromático con tonos propios de su alta maduración.
- Consistencia firme y compacta.



Queso de Oveja Abuelo Añejo

 El Robledo, Castilla-La Mancha



Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada y un periodo alto de tiempo en contacto con el ingrediente estrella el aceite de oliva.

 Maduración: 15 meses.

 Maridaje recomendado: Vino tinto joven de carácter afrutado.

 Intensidad: 9 → muy curado, potente y complejo.

Entero



3kg 12M

2ud/c

DA0003

Medio



½ 12M

2ud/c

DA0014

Cuñas



400gr 12M

16ud/c

DA0013

Características organolépticas:

- Forma cilíndrica, y con aspecto envejecido.
- Sabor intenso con un bouquet profundo.
- Consistencia firme y compacta.



Queso Mezcla Semicurado

 Valladolid, Valladolid



Elaborado con una equilibrada mezcla de leches de vaca, oveja y cabra. Su maduración controlada realza la cremosidad de la leche de vaca, el carácter de la oveja y el ligero matiz aromático de la cabra.

 Maduración: 2-3 meses.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos jóvenes / rosados afrutados.

 Intensidad: 4,5 → suave y equilibrado.

Características organolépticas:

- Color marfil a amarillo pálido.
- Sabor equilibrado, ligeramente aromático y con leve toque ácido.
- Textura semiblanda, elástica y de fácil corte.



Entero



3kg
2ud/c
EN0010

Queso Mezcla Curado Ibérico

 Valladolid, Valladolid



Elaborado con mezcla de leches seleccionadas. Su carácter definido y persistente refleja una curación cuidada que potencia los matices propios de la leche de oveja, equilibrados por la suavidad de la vaca y el toque aromático de la cabra.

 Maduración: 6-8 meses.

 Maridaje recomendado: Vinos tintos crianza / reserva.

 Intensidad: 6,5 → más profundo que el semicurado.

Características organolépticas:

- Color amarillo intenso.
- Sabor intenso y persistente.
- Textura firme, compacta y ligeramente friable.



Entero



3kg
2ud/c
EN0006

Queso Curado con Romero

 Villarobledo, Albacete



Entero



3kg
2ud/c
VL0002

Queso elaborado con leche de oveja y sometido a un proceso de curación tradicional, recubierto o afinado con romero natural, que aporta matices aromáticos mediterráneos y potencia su carácter.

 Maduración: 6 meses.

 Maridaje recomendado: Vinos tintos jóvenes / crianza / blancos / cerveza.

 Intensidad: 7,5 → aroma herbáceo intenso y notas lácteas de oveja.

Características organolépticas:

- El tiempo de curación potencia su gran sabor.
- El aroma también es potenciado por el tiempo de curación, con un toque perfecto de romero.
- Su textura es compacta y dorada.

Queso Cueva con Manteca

 Villarobledo, Albacete



Entero



3kg
2ud/c
VL0001

Queso de oveja curado y afinado en cueva natural, posteriormente cubierto o untado con manteca, una técnica tradicional que protege la pieza durante la maduración y aporta mayor profundidad y carácter al sabor.

 Maduración: 6-12 meses.

 Maridaje recomendado: Vinos tintos crianza / reserva.

 Intensidad: 8,5 → muy cremoso y profundo.

Características organolépticas:

- Color dorado.
- Sabor y aroma potenciado por su tiempo de curación.
- Textura cremosa.

DE LAS COCINAS PROFESIONALES A
LA COCINA DOMÉSTICA

Maestrella

Mozzarella Picada 40% MG

 Nantes, Francia



Queso fresco de pasta hilada elaborado a partir de leche (contenido graso 40% sobre extracto seco), presentado en formato de dados para uso práctico en cocina, especialmente indicado para fundir.

 Maduración: No tiene.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos jóvenes / frescos / rosados.

 Intensidad: 2 → sabor lácteo muy suave.

Características organolépticas:

- Color blanco uniforme.
- Sabor lácteo, delicado y ligeramente dulce, con baja acidez.
- Textura elástica y húmeda en crudo; fundente y cremosa al calentarse, con buena capacidad de hilado.

Entero



2,5kg
4ud/c

CAN009





Entero



2,8kg
2ud/c
QP0002

Queso Mezcla Tierno Light

 Santa Cristina de la Polvorosa, Zamora



Queso elaborado con mezcla de leche desnatada de vaca, junto con leche de oveja y cabra, de maduración tierna, bajo en grasa y reducido en sal. Tiene un perfil muy suave y lácteo.

 Maduración: 2-4 semanas.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos jóvenes / rosados / cerveza.

 Intensidad: 3 → muy suave y fresco.

Características organolépticas:

- Sabor láctico, delicado, con notas de leche fresca.
- El aroma muy suave, característico de quesos tiernos de mezcla.
- Su textura es cremosa y sedosa al paladar.

Queso Cabra Semicurado

 Santa Cristina de la Polvorosa, Zamora



Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada, de maduración semicurada, con una corteza externa rojiza y pasta blanco marfil. Presenta un perfil caprino característico, con un equilibrio entre suavidad y estructura.

 Maduración: 2-3 meses.

 Maridaje recomendado: Vinos tintos joven / blancos.

 Intensidad: 6,5 → aroma caprino moderado.

Características organolépticas:

- Sabor láctico con notas características de cabra.
- Aroma característico del queso de cabra.
- Su textura es cremosa en el paladar.



Entero



2,25kg
2ud/c
QP0010

Medio



½
2ud/c
QP0009



QUESOS DE IMPORTACIÓN

AUTENTICIDAD Y SABOR ÚNICO

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON

Rulo Queso de Cabra

 Saint-Maixent-l'École, Francia



Un clásico rulo de cabra de pasta blanda elaborado con leche de cabra pasteurizada, con un centro suave y fundente. Perfecto para disfrutar en tabla, sobre tostadas o como ingrediente versátil en cocina.

 Maduración: 9-10 días.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos frescos / espumosos / cerveza ligera.

 Intensidad: 6 → fresco y ácido.

Entero



1kg
2ud/c
FM0001

Características organolépticas:

- Sabor suave, láctico, ligeramente ácido con notas características de cabra.
- Aroma fresco, delicado, con toque caprino ligero.
- Su textura es blanda y cremosa, untuosa en boca, corteza fina y comestible.





Entero



1,5kg
4ud/c
CAN005

Queso Emmental Fraimont



Normandía, Francia



Es un queso tradicional de pasta prensada cocida, elaborado con leche de vaca. Se caracteriza por sus grandes ojos (agujeros) y su perfil suave y equilibrado, ideal tanto para consumo en tabla como para cocina.



Maduración: 8-12 semanas.



Maridaje recomendado: Vinos blancos secos / tintos / cerveza suave.



Intensidad: 4,5 → suave y ligeramente dulce.

Características organolépticas:

- Sabor suave y ligeramente dulce.
- El aroma suave y limpio.
- Su textura es elástica y fácil de cortar.

Queso Azul D'auvergne



Normandía, Francia



Está elaborado con leche pasteurizada de vaca, reconocido por su equilibrio entre intensidad y cremosidad. El Bleu d'Auvergne se sirve mejor a temperatura ambiente y es perfecto para salsas y ensaladas.



Maduración: 6-8 semanas.



Maridaje recomendado: Vinos tintos joven y afrutados / blancos.



Intensidad: 8,5 → azul intenso, cremoso y salino.

Características organolépticas:

- El sabor es fuerte y aromático.
- Aroma láctico y fresco.
- Su textura es suave y cremosa.



Medio



½ 2,5KG
2ud/c
CAN007

Queso Roquefort



Normandía, Francia



Queso hecho con leche cruda de oveja. Su pasta tiene numerosas y alargadas cavidades azules y un intenso sabor y olor. Los amantes del queso lo definen como un queso inevitable.



Maduración: 3 meses.



Maridaje recomendado: Vinos blancos dulces / oporto.



Intensidad: 9,5 → : extremadamente potente, muy salino y picante.

Medio



½ 1,25kg

2ud/c

CAN001

Características organolépticas:

- El sabor es ligeramente salado y complejo.
- Aroma intenso y característico.
- La textura es firme y lisa y puede untarse con cierta facilidad.



Burrata Vaca DOP Campana

 Nápoles, Italia



Fresca 125gr BU0002
CNG 125gr BU0012

Queso de pasta filata elaborado con leche de vaca. Presenta una fina capa exterior similar a la mozzarella que envuelve un interior cremoso de stracciatella. Es un producto tradicional de la región de Campania.

 Maduración: No tiene.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos jóvenes y frescos / espumosos brut.

 Intensidad: 3,5 → muy cremosa y láctea.

Características organolépticas:

- Sabor láctico suave.
- El aroma fresco a leche.
- Su textura en el exterior es elástica y fina, en el interior es cremoso y untuoso.

Mozzarella Vaca DOP Campana

 Nápoles, Italia



125gr BU0006

Queso fresco de pasta hilada elaborado con leche de vaca siguiendo técnicas tradicionales de la región de Campania. Se caracteriza por su forma esférica, superficie lisa y estructura interna fibrosa con liberación de suero al corte, lo que refleja su frescura.

 Maduración: No tiene.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos frescos / rosados ligeros.

 Intensidad: 3 → fresco y ligeramente ácido.

Características organolépticas:

- El sabor es delicado y ligeramente dulce.
- Aroma limpio a leche fresca.
- Su textura es elástica y jugosa.

Mozzarella Vaca Fior Di Latte

 Nápoles, Italia



Queso fresco de pasta hilada elaborado con leche de vaca, posteriormente rallado para facilitar su uso culinario. Se caracteriza por su sabor delicado y su buena capacidad de fundido.

 Maduración: No tiene.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos ligeros / cervezas ligeras.

 Intensidad: 3 → limpio y lácteo.

Características organolépticas:

- El sabor es suave y láctico.
- Aroma fresco a leche.
- La textura es elástica y ligeramente húmeda.



2,5kg BU0011





Cuñas



750gr
4ud/c
QI372

Brie Meaux DOP



Avenida diagonal, Barcelona



Elaborado con leche de vaca y corteza florida de moho blanco, se caracteriza por su pasta cremosa y sabor elegante. Tradicionalmente producido en la región de Île-de-France, es conocido como el “rey de los quesos”.



Maduración: 4-8 semanas.



Maridaje recomendado: Vinos tintos ligeros / champagne / espumosos brut.



Intensidad: 5,5 → cremoso y elegante.

Características organolépticas:

- Sabor suave y mantecoso.
- Aroma láctico intenso.
- Su textura es blanda y cremosa.

Camembert DOP



Avenida diagonal, Barcelona



Cuñas



250gr
6ud/c
QI4256

Es un queso francés de pasta blanda y corteza florida elaborado con leche de vaca. Originario de Normandía, presenta una textura cremosa y un sabor más intenso que el brie, con un carácter rústico y profundo.



Maduración: 3-5 semanas.



Maridaje recomendado: Vinos tintos ligeros / jóvenes / blancos secos.



Intensidad: 6,5 → notas terrosas y de champiñón.

Características organolépticas:

- Sabor intenso pero equilibrado.
- Aroma láctico pronunciado.
- Su textura es blanda y cremosa.

Appenzeller Rueda

 Avenida diagonal, Barcelona



Medio



3kg

2ud/c

Q11131

Es un queso suizo de leche de vaca procedente de la región de Appenzell. Se caracteriza por su corteza lavada con una salmuera aromática de hierbas, cuya receta es tradicionalmente secreta.

 Maduración: 3-6 meses.

 Maridaje recomendado: Vinos blancos aromáticos / tintos ligeros.

 Intensidad: 7,5 → aroma especiado por lavado de corteza.

Características organolépticas:

- Sabor intenso y ligeramente picante.
- Aroma complejo y aromático.
- La textura es pasta semidura.





EL LUJO SILENCIOSO:
QUESOS ARTESANOS
DE PEQUEÑO
PRODUCTOR

Descubre nuestro catálogo
CHEESE CLUB



PRODUCTOS PARA COCINAR





DEB002

DEB001 PLUS



Nata 35% UHT

1L X 6UC



La nata perfecta para todas tus recetas, desde el entrante hasta el postre y el equilibrio perfecto entre rendimiento, firmeza y estabilidad.

- En cocina: el sabor y la textura que se merecen tus salsas y cremas.
- En repostería: la mejor firmeza, estabilidad y rendimiento para tus postres.
- Permite congelar y descongelar las elaboraciones sin alteraciones.
- Producto UHT, preserva sus funcionalidades hasta 5 meses y ofrece garantía de seguridad bacteriológica.
- Formato 1L



DEB003



Nata Culinaria 20% UHT

1L X 6UC



Culinaria Original Debic es la nata de cocina número 1 en España. Con un 20% de grasa, excelente rendimiento, funcionalidades, textura y sabor delicado.

- 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.
- Facilita el trabajo simplificando procesos.
- Formato 1L



 Para montar

DEB009

Natop

2L x 6UC



Bélgica

La funcionalidad de las grasas vegetales (80%) unida al sabor de grasa láctea (20%) garantizan un resultado final con una gran estabilidad.

- Sabor cremoso, fresco y natural.
- Gran estabilidad, aguanta el transporte una vez montada.
- Permite congelar y descongelar las elaboraciones sin alteraciones.
- Producto UHT, preserva sus funcionalidades hasta 5 meses y ofrece garantía de seguridad bacteriológica.
- Formato 2L



 Para montar

 Para cocinar

DEB004

Vegetop

1L X 6UC



Bélgica

Es una mezcla de grasas vegetales emulsionadas en suero de mantequilla. Es una solución de alta técnica perfectamente adaptada a todas sus aplicaciones tanto culinarias como de repostería. Contiene lactosa.

- 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.
- Producto UHT, preserva sus funcionalidades hasta 5 meses y ofrece garantía de seguridad bacteriológica.
- Formato 1L



Nata Spray Azucarado

700GR x 6UC



Bélgica

Esta nata proporciona el toque final para postres fríos y calientes, ensaladas de frutas, helados, café y chocolate caliente. Verdadero sabor a nata.

- Excelente sabor con la textura de una nata como recién montada.
- La nata más firme del mercado incluso con bebidas calientes.
- Limpieza fácil e higiénica gracias a la boquilla desenroscable.
- Formato 700 ml

DEB005

Mantequilla

1KG x 10UC



Bélgica

Mantequilla 82% M.G., una solución para todas las elaboraciones con el auténtico sabor de la mantequilla fresca y tradicional.



- Mantequilla 100% natural, elaborada a base de nata fresca.
- Punto de fusión ligeramente variable según las estaciones del año.
- Una mantequilla de textura firme y maleable con la que resulta muy fácil trabajar.
- En pastelería: pasta brisa, pasta sablé, hojaldres...
- En cocina: salsas, mantequillas montadas, mantequilla de finas hierbas, quiches...
- Formato 1L

DEB012



Mantequilla Liquida

1L x 6UC



Bélgica

Una solución líquida multifuncional a base de mantequilla clarificada y aceites vegetales. 100% naturales, contienen solamente mantequilla de verdad.

- Contiene 21% de mantequilla clarificada.
- Aporta un auténtico sabor a mantequilla y se dora fácilmente.
- Resiste las altas temperaturas sin quemarse ni salpicar.
- Formato 1L

DEB015



Queso Crema

1,5KG x 2UD



Bélgica

Es versátil y funcional para todas tus elaboraciones. Con su sabor fresco combinado con su textura suave y cremosa, es perfecto para la base de tu tarta de queso, para todo tipo de postres con queso, para enriquecer cremas, salsas y sopas y también para untar o rellenar.

- Sabor fresco y textura suave y cremosa.
- Calidad y estabilidad constantes. Excelente funcionalidad al mezclar.
- Para elaboraciones frías y calientes, dulces o saladas.
- Ideal para cocinar y hornear, untar y rellenar.
- Formato 1,5KG



Para montar



Para cocinar

DEB006



Panna Cotta

1L x 6UC



Bélgica

Las bases para postres de Debic están pensadas para ofrecerte más flexibilidad, reduciendo tiempo y costes de elaboración y facilitándote los procesos.

- Con un verdadero sabor a nata, fresco y como hecho en casa.
- Una preparación práctica y rápida: lista en 3 pasos.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Formato 1L

DEB007



Crème Brûlée

1L x 6UC



Bélgica

Para los chefs que buscan sabor y autenticidad. Con vainas de vainilla bourbon, una auténtica crème brûlée que sirve también de base para otras cremas.

- Sabor fresco de nata y huevos, con auténticas vainas de vainilla natural Bourbon.
- Rápida y fácil de preparar, sin horno.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Formato 1L

DEB011



Tiramisù

1L x 6UC



La base ideal para montar un auténtico tiramisù. Sirve también para otros postres con base de mascarpone.

- Con un 55% de mascarpone para un rendimiento óptimo.
- Excelente estructura y textura, fácil de cortar.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Formato 1L

DEB008



Mousse de Chocolate

1L x 6UC



Una base de chocolate con leche para realizar una exquisita mousse y personalizar cualquier creación gourmet en un abrir y cerrar de ojos.

- Con auténtico chocolate belga.
- De fácil preparación: lista en solo 4 pasos.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Formato 1L

DEB010



Parfait

1L x 6UC



Bélgica

Una base única en el mercado, para montar y elaborar todo tipo de postres helados sin mantecadora.

- Práctico, fácil y rápido: listo en solo 4 pasos. Sin necesidad de mantecadora.
- Se puede servir frío, semifrío o como una mousse. Mantiene el frío y no se derrite.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Formato 1L

DEB016



Crema Inglesa Bourbon

1L x 6UC



Bélgica

Una salsa para postres con auténticas vainas de vainilla claramente visibles para dar un toque premium a tus elaboraciones.

- Sabor equilibrado con verdadera vainilla natural.
- Lista para usar para un acabado espejo y un revestimiento perfecto.
- Lo más cercano a una elaboración casera.
- Formato 1L

DEB017



Milkshake

5L x 2UC

 **Bélgica**

Milkshake Debic es una base higiénica y segura, lista para usar en máquinas batidoras y licuadoras.

- Batido de leche optimizado para máquinas batidoras y licuadoras.
- Sabor natural lácteo, con un sutil aroma de vainilla.
- Una bebida alternativa, energética y baja en grasas.
- Admite la incorporación de frutas y bayas congeladas.
- Formato 5L

DEB018



The background of the image features various dairy products: a wooden board with bread slices topped with cheese at the top, a glass of milk in the center, a wooden spoon with cheese curds to the right, a bowl of cheese curds at the bottom left, and a small glass dish with butter at the bottom right. A large red circular logo is centered over the milk glass.

SELECCIÓN GOURMET

campomar

EXCELENCIA DESDE 1987

Parque Industrial “El Polígono”

C/ Río Arba, 18 50410

Cuarte de Huerva (Zaragoza)

t. 976 504 497



campomargourmet.com



campomar.com