



iberconseil  
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

NAVIDAD 2016



**iberconseil**  
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



# NAVIDAD 2016



Descubre la selección que hemos  
realizado para que esta  
**NAVIDAD sea todo un éxito**

*Más de 400 referencias*

Selección especial  
Cabra para Navidad  
en aperitivos festivos

**Quesos de fiesta con trufa**

*Quesos con Denominación  
de Origen Protegida,  
el reflejo de la historia  
y la tradición de una región*

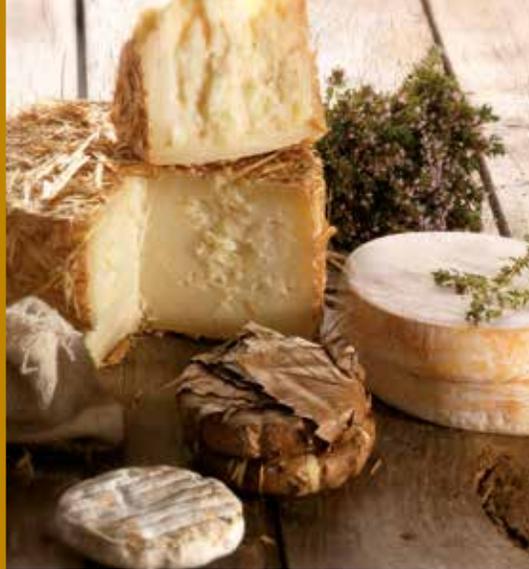
**Innovación en quesos de sabores**

Más de 100 novedades este  
año dentro de la selección

*Quesos de éxito*

Dejamos en tus manos un catálogo que  
puedes convertir en tu herramienta de venta  
para la campaña de **Navidad 2016**.





# Í N D I C E

FESTIVOS	6
TRUFAS	18
TABLAS	24
HOT	30
TRADICIÓN	38
SABORES Y AROMAS	84
MANTEQUILLAS	98
DULCES DE FRUTAS	102
PATÉS Y FOIE GRAS	106



## LEYENDA



Elaborado con leche de vaca.



Elaborado con leche de cabra.



Elaborado con leche de oveja.



Elaborado con leche de búfala.



Elaborado con leche de cabra y oveja.



Elaborado con una mezcla de leches.



DOP Producto con Denominación de Origen Protegida.



Producto bajo pedido (no se encuentra en stock)



F E S T I V O S







*Selección Especial*  
**Cabra para Navidad**



Francia

**Mini Cabra de Navidad**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4194	80 gr	6	SOREDA	51

Mini cabra de 80gr de 3 sabores diferentes: curry, estragón y pimentón. Decoración especial Navidad en cada mini cabra de 80gr. Muy atractiva para estas fiestas.



Francia

**Mini Cabra con Bayas Rosas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4193	80 gr	6	SOREDA	51

Mini cabra de 80gr recubierto de bayas rosas. El aroma caprino del queso con el toque dulce de las bayas combina a la perfección para dar una sorpresa al paladar. No dejes de probarlo!



Francia

**Tabla Aperitivo Mini**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3067	115 gr	6	SOREDA	>45

Bolitas de queso de cabra envueltas en especias y frutas (curry, amapola, pimienta, albahaca, avellana y papaya). Un surtido para un aperitivo original y colorido.



Francia

**Brochetas Cabra Higo**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3065	80 gr	6	SOREDA	45

9 mini brochetas de queso de cabra con higo. Ideal para degustar como aperitivo durante estas fiestas.





Francia

**Brochetas Cabra Tomate**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3066	80 gr	6	SOREDA	45

9 mini brochetas de queso de cabra con tomate cherry. Ideal para degustar como aperitivo durante estas fiestas.



Francia

**Brocheta Cabra Especies**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3505	90 gr	6	SOREDA	>51

9 mini brochetas de queso de cabra para todos los gustos. De avellana, semillas de amapola, jengibre, albahaca, pétalos de rosa, eneldo, curry, pimentón dulce y cebollino.



Francia

**Brocheta Cabra Frutas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3506	110 gr	6	SOREDA	>51

9 mini brochetas de queso de cabra con frutas frescas. Ideal para degustar como aperitivo durante las fiestas.



Francia

**Panaché Navidad**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3509	110 gr	6	SOREDA	>51

Surtido navideño de queso de cabra aromatizado con pimentón dulce, estragón y curry. Un aperitivo delicioso y atractivo para decorar la mesa durante las fiestas.





Francia

### Mini Bolitas Especias

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3508	125 gr	6	SOREDA	>51

25 bocaditos de queso de cabra aromatizados con pimentón dulce, curry, pimienta gris, pétalos de rosa y hojas de estragón. Un surtido perfecto para un aperitivo original y lleno de color.



Francia

### Tabla Aperitivo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3086	320 gr	6	SOREDA	45

Surtido de pequeños snacks dulces y salados de queso de cabra. Mini porciones con tomate, higo, ciruela o albaricoque, y pequeñas bolas aromatizadas (curry, pimienta, estragón y pimentón) Un surtido completo para un aperitivo original y colorido.



Francia

### Apérichèvre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
347	150 gr	12	VALCREST	46

Porciones de queso de cabra (elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada) con diferentes formas y aromatizadas con diferentes sabores: albaricoque, pimienta, cebollino, uva y chalote. Un aperitivo original y diferente.



Francia

### St Julien Aperichics Avellanas y Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2596	100 gr	12	SANT JULIEN	55

Apetitoso aperitivo de 12 tartaletas de queso de leche de vaca, 6 decoradas con avellanas y 6 con nueces. Procedente de l'Île-de-France.



Francia

### Mini Cabra con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3069	80 gr	12	SOREDA	45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con trozos de arándanos. Sabor fresco y original. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.





!  Francia

**Mini Cabra con Papaya**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3070	80 gr	12	SOREDA	45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con trozos de papaya. Sabor fresco, original y exótico. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



!  Francia

**Mini Cabra con Pasas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3071	80 gr	12	SOREDA	45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra y recubierto con pasas. Sabor fresco y original. Presentación colorida perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



!  Francia

**Mini Cabra con Nueces**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3072	80 gr	6	SOREDA	45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra, licor de nueces y recubierto con trozos de nuez. Presentación perfecta para un aperitivo o tabla de quesos. Embalaje individual para su perfecta conservación.



!  Francia

**Mini Cabra con Arándanos Rojos**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3716	80 gr	6	SOREDA	51

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de arándanos rojos. El color es el protagonista y su sabor, gustará tanto a los más pequeños como a los mayores. Ideal para aperitivos.

!  Francia

**Mini Cabra con Papaya**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3717	80 gr	6	SOREDA	51

Queso elaborado con leche de cabra pasteurizada recubierto de trocitos de papaya. Sabor fresco y original. La papaya aporta el punto dulce perfecto. Una apuesta segura para un aperitivo original.





Francia

### Coeur Gourmand Higo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4167	80 gr	11	CHENE VERT	>45

Mini cabra de 80gr con higo en su interior. Un corazón dulce dentro de un queso caprino de primera calidad. Una combinación de sabor que te sorprenderá y deleitará. No te lo pierdas!



Francia

### Coeur Gourmand Piña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4165	80 gr	11	CHENE VERT	>45

Mini cabra de 80gr con piña en su interior. Un corazón fresco dentro de un queso caprino de primera calidad. Una combinación de sabor que te sorprenderá.



Francia

### Coeur Gourmand Albaricoque

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4164	80 gr	11	CHENE VERT	>45

Mini cabra de 80gr con albaricoque en su interior. Un corazón dulce dentro de un queso caprino de primera calidad. Una combinación de sabor que te sorprenderá y deleitará.



Francia

### Coeur Gourmand Limón Bio

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4166	80 gr	11	CHENE VERT	>45

Mini cabra de 80gr con limón BIO en su interior. Un corazón sabroso dentro de un queso caprino de primera calidad. Una combinación de sabor que te sorprenderá y deleitará. No te lo pierdas y pruébalos!





Francia

**Mini Pastel Cabra con Hierbas Provenzales**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3842	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de hierbas provenzales en su interior. Una combinación peculiar pero acertada que mezcla el sabor del queso de cabra tan característico con el extraordinario aroma y sabor de las hierbas provenzales.



Francia

**Mini Pastel Cabra con Tapenade**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3846	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de tapenade en su interior. El tapenade es un condimento típico provenzal que consiste en aceitunas negras machacadas finamente junto con alcaparras, anchoas y aceite de oliva. Este condimento combinado con el queso de cabra nos da un resultado delicado y sabroso.



Francia

**Mini Pastel Cabra con Miel**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3843	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de miel en su interior. Una mezcla que será una tentación para todos. El sabor caprino del queso de cabra acompañado del toque dulce de la miel despierta todos los sentidos.



Francia

**Mini Pastel Cabra con Arándanos y Papaya**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3844	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de arándanos o papaya en su interior. Descubre el sabor que se crea al mezclar la fuerza del queso de cabra con la dulzura de la papaya o los arándanos. No te lo pierdas!





Francia

### Bolitas de Cabra Trufa con Miel

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4155	90 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de cabra con trocitos de trufa y rellenas de miel. Ideales para tomar de aperitivo y degustar la combinación de sabores. La deliciosa trufa se potencia con el sabor suave de la miel. Un placer para los sentidos.



Francia

### Bolitas de Cabra Tomate confitado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4157	75 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de cabra rellenas de tomate confitado. Ideales para tomar de aperitivo y degustar la combinación de sabores equilibrada y sorprendente. Un éxito asegurado.



Francia

### Bolitas de Cabra con Higo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4156	75 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de cabra rellenas de higo. Ideales para tomar de aperitivo. Una interesante combinación de sabores que se complementan a la perfección. El toque dulce del higo con el aroma caprino del queso, despertará todos los sentidos.





Francia

**Bolitas de Cabra con Miel**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4154	75 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de cabra rellenas de miel en su interior. Descubre la combinación perfecta entre el sabor caprino del queso y el dulce sabor de la miel. Ideales para tomar de aperitivo y sorprender. Un éxito asegurado.



Francia

**Bolitas de Vaca Tomate**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4152	100 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de vaca rellenas de tomate. Ideales para tomar de aperitivo y degustar la combinación de sabores equilibrada y sorprendente. Un éxito asegurado.



Francia

**Bolitas de Vaca Pesto**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4153	100 gr	6	FROMACOEUR	60

Bolitas de queso de vaca rellenas de pesto. Ideales para tomar de aperitivo y degustar la combinación del sabor suave del queso con el toque del pesto. Equilibrado y sorprendente. Un éxito asegurado.





*Éxito de ventas  
En Fiestas*



Francia

Dúo Brie con Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
381	1,3 Kg	2	RENARD GILLARD	62

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Relleno de crema de arándanos. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

Dúo Brie con Trufas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
379	1,3 Kg	2	RENARD GILLARD	62

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Incorpora en el centro una capa de crema trufada. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

Tabla Mini Briques

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
294	180 gr	4	JUSSAC	48-52

Selección de tres mini briques: una elaborada con leche de vaca, otra con leche oveja y la tercera con leche de cabra. Un surtido variado en intensidades de sabores en función de la leche utilizada, idóneo para compartir en una tabla de quesos.





Francia

Pastel de Cabra con Arándanos



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3073	1 Kg	1	SOREDA	>45

Pastel de Vaca con Arándanos



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3082	1 Kg	1	SOREDA	>45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra o vaca con capas de mermelada de arándanos en el interior y envuelto en arándanos.



Francia

Pastel de Cabra con Papaya



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3074	1 Kg	1	SOREDA	>45

Pastel de Vaca con Papaya



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3083	1 Kg	1	SOREDA	>45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra o vaca con finas capas de trozos de papaya en el interior, y envuelto en papaya.



Francia

Pastel de Cabra con Cebollino



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3075	1 Kg	1	SOREDA	>45

Pastel de Vaca con Cebollino



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3084	1 Kg	1	SOREDA	>45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra o vaca con finas capas de cebollino y ajo en el interior, y envuelto en cebollino.



Francia

Pastel de Cabra con Pimienta



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3081	1 Kg	1	SOREDA	>45

Pastel de Vaca con Pimienta



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3085	1 Kg	1	SOREDA	>45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra o vaca con finas capas de pimienta negra en el interior y envuelto en pimienta.





T R U F A S





# ¡Unas Navidades Trufadas!



La **Trufa Negra**, diamante de la cocina, aporta un excepcional sabor y aroma. Los quesos que se elaboran con este ingrediente adicional, ganan un toque diferente y original para disfrutarlos durante las fiestas.

Cada vez se consumen más este tipo de quesos para celebraciones y festividades.



Francia

## Truffette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3848	55 gr	6	SOREDA	51

Bolitas de queso de cabra con trocitos de trufa negra en su interior. Especialmente preparado para aperitivos y poder degustar la combinación del sabor característico de la trufa negra con la fuerza y el aroma del queso de cabra.



Francia

## Mini Pastel Cabra con Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3845	80 gr	6	SOREDA	51

Mini pasteles de cabra con una capa de trufa negra en su interior. Una combinación especial para las fiestas. El sabor de la cabra combinada con el aroma de la trufa negra despierta todos los sentidos. Un aperitivo perfecto que gustará a todos.



Francia

## Brie con Trufas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2943	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	50

Auténtico brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone. Receta artesana.



Francia

## Brie con Trufas Leche Cruda 1/4

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
380	950 gr	2	RENARD GILLARD	50

Brie elaborado con leche cruda de vaca, relleno de crema trufada en el centro. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

**Brie con Trufas Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3287	3,8 Kg	1	RENARD GILLARD	50

Brie elaborado con leche cruda de vaca, relleno de crema trufada. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

**Brie Dúo con Trufas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
379	1,3 Kg	2	RENARD GILLARD	60

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Incorpora en el centro una capa de crema trufada. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Francia

**Pavé d'Affinois Trufa**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3044	150 gr	8	PAVE AFFINOIS	60

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord. Sólo disponible de mediados de febrero a finales de marzo y en Navidad.



Francia

**Fin Briard con Trufas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2951	150 gr	8	ROUZAIRE	50

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca con una capa de crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone. Para degustar en tabla de quesos o bien fundir al horno, tipo fondue.





Italia

### Pecorino al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
720	2 Kg	2	IL FORTETO	56

El Pecorino al Tartufo es una armoniosa combinación entre la leche de oveja y la fuerza de la trufa. De pasta granulosa se puede consumir en tabla de quesos o también añadirlo a un plato de pasta.



Italia

### Moliterno al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3262	5,2 Kg	2	LA CASEARIA CARPENEDO	51

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. A diferencia de otros quesos, la trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras.



Italia

### Boschetto al Tartufo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4170	600 gr	6	IL FORTETO	50

Pecorino Italiano con trocitos de trufa. Un auténtico placer para el paladar. Textura granulada por la curación con un sabor excepcional por los trocitos de trufa. No dejes de probarlo!

**NUEVO**





Italia

**Burrata Trufa**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4199	350 gr	4	TENERELLA	45,5

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca y trocitos de trufa. Tiene un aroma intenso a mantequilla y sabe suave y dulce. La trufa le aporta un toque fuerte e intensifica el sabor del queso. Una combinación exquisita que sorprenderá a todos.



Holanda

**Gouda Trufa Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3053	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, aromatizado con pequeños trozos de trufa negra. Maduración de 6 semanas. Idóneo para aperitivos y tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque diferente a los platos.



Italia

**Gouda Villa Truffo Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4019	9 Kg	1	VILLA TRUFFO	54

Es un queso muy sabroso realizado con leche cruda de vaca. Contiene trocitos de trufa negra en su interior que le dan un sabor irresistible. Un queso para el verdadero gourmet.





# T A B L A S







Francia

### Tabla Aperitiva

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4160	140 gr	4	LES ATELIERS DE CHATEAUBOURG

Práctica tabla de quesos ya cortados y preparados para picar. Una selección variada que gustará a todos. Cantal, Emmental, Blue d'Auvergne y Mimolette. Sabores diferentes para tener un éxito asegurado.



Francia

### Tabla Quesos DOP Premiados

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4159	155 gr	4	LES ATELIERS DE CHATEAUBOURG

Selección de quesos franceses DOP premiados y de gran categoría. Maroilles, Fourme d'Ambert, Rocamadour y Saint Nectaire Laitier. Disfruta de estas delicias y descubre sabores sorprendentes de estas joyas de la gastronomía.



Francia

### Tabla Normandía

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4158	315 gr	4	LES ATELIERS DE CHATEAUBOURG

Selección de quesos de Normandía para degustar con los tuyos. Pont l'Évêque DOP, Livarot DOP, Mimolette y Pavé d'Isigny. Para acompañar esta selección, una porción de una mermelada excelente Isigny Ste Mère, y un toque dulce con una mermelada de peras a la vainilla.





Francia

Tabla Aperitiva

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
4202	195 gr	6	LE PALAIS DES SAVEURS

Tabla totalmente preparada para aperitivo. Los quesos están cortados para degustar. Mimolette, Tête de Moine, Comté, un queso azul y otro de oveja. Muy práctica, variada y con productos de primera calidad.



Francia

Tabla Aperitiva Soreda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3086	320 gr	6	SOREDA	45

Surtido de pequeños snacks dulces y salados de queso de cabra. Mini porciones con tomate, higo, ciruela o albaricoque, y pequeñas bolas aromatizadas (curry, pimienta, estragón y pimentón) Un surtido completo para un aperitivo original y colorido.



Francia

Tabla Pizarra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4201	400 gr	5

Tabla de auténtica pizarra con una selección de 3 magníficos quesos: Petit Camembert, Pavé d'Affinois y Brillat-Savarin. Una selección de productos que se complementan perfectamente entre ellos. Disfrútala!





Francia

### Tabla Barqueta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3828	290 gr	5

Selección de 3 especialidades francesas: Saint Marcellin DOP 80gr, Rond du Val 150gr y Crottin de Chavignol DOP 60gr. Un surtido ideal para compartir en una tabla de quesos.



Francia

### Tabla Cuchillo Madera

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3829	410 gr	5

Selección de 4 especialidades francesas: Roquefort Papillon DOP 100gr, Pérail Papillon 100gr, Petit Camembert 150gr y Picodon 60gr. Presentación en una tabla de madera natural con un práctico cuchillo. Una propuesta especial de éxito asegurado para las fiestas.



Francia

### Tabla Plumier

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2505	220 gr	8

Selección de especialidades francesas: Queso de Cabra Picodon DOP, St. Marcellin y Vache de Chalais. Atractiva presentación en un plumier de madera.

**NUEVO**





Francia

**Tabla Plato Tradicional**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
289	600 gr	4	ROCHEBRUNE

Atractiva presentación en cesta de mimbre que incorpora diferentes variedades de especialidades francesas: Brie de Meaux DOP; Fourme d'Ambert DOP (queso azul); Petit Reblochon DOP; St. Marcellin de leche cruda; Crottin de Périgord.



Francia

**Tabla Quesos DOP**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3723	250 gr	6	LE PALAIS DES SAVEURS

Tabla de quesos DOP formada por: 2x25 gr de Comté, 2x20 gr de Saint Nectaire, 2x30 gr de Fourme d'Ambert, 2x20 gr de Morbier y 2x30 gr de Cantal. Perfecto para aperitivos y entrantes.





H O T







Francia

**Raclette Rueda Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2870	6,7 Kg	1	MONTAGNON	>48

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



Francia

**Raclette Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2871	6,7 Kg	1	ERMITAGE	>48%

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas.



Francia

**Raclette Lonchas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
37	200 gr	12	ERMITAGE	>48

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas. Cortado en lonchas, listas para servir.



Francia

**Raclette DÚO Natural 3 Pimietas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4068	400 gr	6	ERMITAGE	45

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su sabor es dulce y al mismo tiempo fuerte por el efecto de las 3 pimientas. Su textura es elástica y flexible pero se derrite fácilmente. Su corteza natural es comestible.



Francia

**Raclette DÚO Natural Chili**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
35	400 gr	6	ERMITAGE	45

Lonchas de Raclette con chili. Un toque sabroso y picante que combina con la cremosidad del queso raclette fundido. Su corteza es dura y rígida y su pasta es de un color amarillento. Ideal para fundir.



Francia

**Raclette DÚO Natural Ahumada**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4069	400 gr	6	ERMITAGE	45

Queso Raclette ahumado al fuego de carbón vegetal. Tiene un fascinante sabor ahumado y se deshace fácilmente. Su corteza es natural y su pasta es de un color amarillento. Tiene un sabor suave, poco graso, y su textura es cremosa.



Francia

**Raclette Lonchas**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2052	400 gr	10	LE PAYS FROMAGER	>48

Queso elaborado con leche de vaca, semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir y degustar con patatas hervidas. Cortado en lonchas, listas para servir.



Francia

**Raclette ahumada**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3954	6,5 Kg	1	ERMITAGE	>45%

Queso Raclette ahumado al fuego de carbón vegetal. Tiene un fascinante sabor ahumado y se deshace fácilmente. Su corteza es natural y su pasta es de un color amarillento. Tiene un sabor suave, poco graso, y su textura es cremosa.



Francia

**Morbier Rueda Leche Cruda**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2728	7 Kg	1	MONTAGNON	>45

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



Francia

**Morbier Rueda**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3652	6,5 Kg	1	JEAN PERRIN	>45

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.





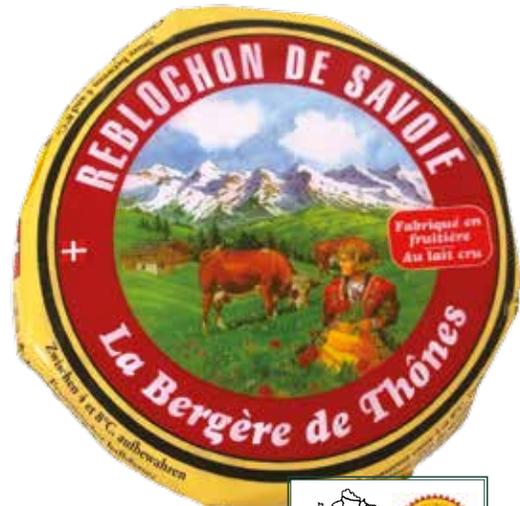
Francia

Morbier Porción  
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4232	220 gr	8	MONTAGNON	45

Queso DOP, elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



Francia

Reblochon Fruitier  
de Savoie L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3748	500 gr	6	LA BERGÈRE DE THÔNES	>45%

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada, no cocida, tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.

NUEVO



Francia

Camembert Petit para Horno

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4168	120 gr	6	GRAINDORGE	45

Camembert de 120gr listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen camembert. Fácil de preparar y buenísimo de degustar con tostaditas o picos. Una forma ideal de tapear con los amigos o familia.

NUEVO



Francia

Mont d'Or L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3891	448 gr	6	MONTAGNON	>45%

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbéliard del departamento de Jura en Francia. Desprende un aroma inconfundible a bosque. Delicioso, puede degustarse untado sobre pan crujiente o servido como fondue. Queso estacional, sólo se elabora de septiembre a marzo.

# Delicias a descubrir

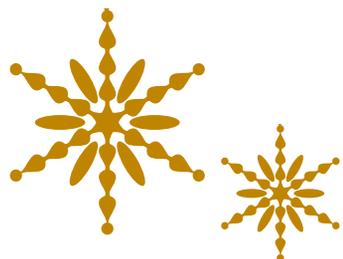


Francia

## Le Fromager Clarines

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3557	250 gr	7	JEAN PERRIN	50

Queso de leche pasteurizada de vaca. Corteza de moho blanco que tiende a dorado con el tiempo. De textura suave y cremosa. Se debe consumir a 20-22º ya que es a esta temperatura donde brindará todos sus aromas y sabor. Tradicionalmente se sirve en la misma caja.

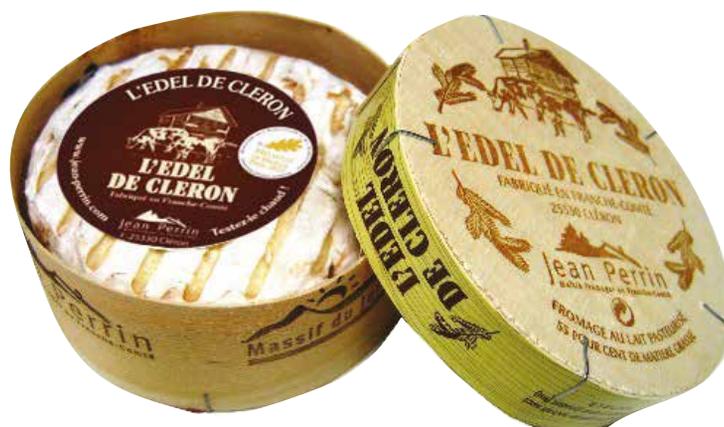


Francia

## Édel de Cléron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3558	200 gr	7	JEAN PERRIN	45

Queso de leche de vaca pasteurizada. De interior suave y cremoso. De corteza blanca y mohosa. Se recomienda degustar a unos 20-22º.





Italia

**Provolone Dolce Tarrina**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3216	200 gr	14	ALBIERO	>44%

Queso DOP tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase original de terracota, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



Suiza

**Fondue**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2207	400 gr	12	TIGER	42,5

Auténtica Fondue Suiza preparada según la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los mejores quesos suizos. Producto de gran calidad, líder en el mercado español. Lista para calentar y servir.



Francia  
**Crêpes Auténtica**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2651	370 Kg	8	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Sabor tradicional. Listas para degustar, frías o calientes.



Francia  
**Crêpes Caramelo**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2653	230 gr	8	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Crêpes Bretonas elaboradas según receta tradicional. Espesas y esponjosas, recuerdan a las crêpes caseras. Con mantequilla salada y caramelo. Listas para degustar, frías o calientes.



Francia

**Crêpes rellenas de Caramelo**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4198	180 gr	10	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Deliciosas crêpes rellenas de caramelo y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas o degustarla sin calentar. ¡No dejes de probar esta delicia! En cada pack hay 6 crêpes envueltas individualmente.



Francia

**Crêpes rellenas de Fresa**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4197	180 gr	10	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Deliciosas crêpes rellenas de mermelada de fresa y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas o degustarlas sin calentar. ¡No dejes de probar esta delicia! En cada pack hay 6 crêpes envueltas individualmente.



Francia

**Crêpes rellenas de Chocolate**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4192	180 gr	10	PAYSAN BRETON	NO LÁCTEO

Deliciosas crêpes rellenas de chocolate y listas para consumir. Se pueden calentar en horno, paella o microondas para fundir los trocitos de chocolate de su interior, o degustarla sin calentar. ¡No dejes de probar esta delicia! En cada pack hay 6 crêpes envueltas individualmente.





T R A D I C I Ó N







NUEVO



Francia  
Brie de Meaux  
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4059	3 Kg	1	DONGE	45

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.

NUEVO



Francia  
Brie de Meaux 1/4  
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4060	750 g	2	DONGE	45

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.

NUEVO



Francia  
Brie de Meaux  
Porción L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4061	170 g	8	DONGE	45

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.



Francia  
Brie de Meaux  
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2946	2,8 Kg	1	ROUZAIRE	45

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.



Francia  
Brie de Meaux  
Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
371	3 Kg	1	RENARDGILLARD	44

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.





 Francia  
**Brie de Meaux 1/4**  
 Leche Cruda



Seine-et-Marne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
372	750 gr	4	RENARD GILLARD	44

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligeró sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.



 Francia  
**Petit Pont L'Évêque**



Basse-Normandie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3484	220 gr	6	GRAINDORGE	45

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.



 Francia  
**Petit Pont L'Évêque**



Basse-Normandie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2863	220 gr	6	ISIGNY STE. MERE	45

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. De corteza lavada y color variable de ocre a rojizo. Pasta flexible y a la vez consistente. Su sabor es sutil y refinado con sabor a avellana y toques afrutados.



 Francia  
**Petit Livarot L. Cruda**



Basse-Normandie

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3482	250 gr	6	GRAINDORGE	40

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca de la región de Normandía. Posee una corteza lavada de color anaranjado y aspecto rústico. Tiene un periodo de maduración de 6 a 8 semanas.

 Francia  
**Petit Camembert Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3480	150 gr	6	GRAINDORGE	45

Camembert elaborado a partir de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. Con una corteza aterciopelada, firme y enmohecida de color blanco, tiene una pasta flexible y untuosa, ligeramente salada.





Francia

**Camembert Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3477	250 gr	6	GRAINDORGE	45

Especialidad artesanal de camembert afinado, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Francia

**Petit Camembert al Calvados**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3487	150 gr	6	GRAINDORGE	45

Camembert semicurado al que se le quita la corteza, se remoja en licor de Calvados, se pasa por el pan rallado y se decora con nuez. El queso absorbe la esencia de la bebida. Tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa.



Francia

**Camembert al Calvados**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3486	250 gr	6	GRAINDORGE	45

Camembert semicurado al que se le quita la corteza, se remoja en licor de Calvados, se pasa por el pan rallado y se decora con nuez. El queso absorbe la esencia de la bebida. Tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa.



Francia

**Camembert de Normandie L. Cruda**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3478	250 gr	6	GRAINDORGE	45

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca. El proceso de fabricación es muy tradicional: es depositado en los moldes con un cucharón. De pasta blanda, untuosa y suave, tiene un periodo de maduración de 3 a 5 semanas.

Francia

**Camembert de Normandie L. Cruda**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3534	250 gr	6	GRAINDORGE	45

Auténtico Camembert de 250gr de Normandía DOP, elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía y moldeado a mano con cuchara. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.





Francia

Petit Camembert Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4012	150 g	9	LE GASLONDE	45

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Moldeado manualmente con cuchara, de acuerdo con los métodos tradicionales del pasado. Es un queso artesanal con carácter, que deleitará el paladar más exigente. Tiene una textura cremosa y un sabor suave.



Francia

Camembert de Normandie L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4013	250 g	12	LE GASLONDE	45

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Moldeado manualmente con cuchara, de acuerdo con los métodos tradicionales del pasado. Es un queso artesanal con carácter, que deleitará el paladar más exigente. Tiene una textura cremosa y un sabor suave.



Francia

Camembert Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4016	1 Kg	2	LE GASLONDE	45

Elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía y moldeado a mano con cuchara. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



Francia

Coeur de Bray Leche cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3485	200 gr	6	NEUFCHÂTEL	52

Queso DOP de pasta blanda y elaborado con leche cruda de vaca. Es uno de los quesos más antiguos de Normandía. Cremoso, fresco y con un delicado sabor a leche.



Francia

Saint Angel Triple Crema

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2941	780 gr	2	SAINT ANGEL	71

Especialidad elaborada con leche pasteurizada de vaca. Textura especialmente cremosa, funde en boca como si fuera mantequilla.





Francia

**Fromager d'Affinois Campagnier**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3985	2 Kg	2	FROMAGER AFFINOIS	60

En un queso de pasta suave y cremosa que libera un sabor fresco y muy delicado. Es un queso con un toque dulce y se deshace en la boca.



Francia

**Saint Felicien Doble Crema L. Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4195	200 gr	9	TENDRE EXCEPTION	70

Está elaborado con leche cruda de vaca y nata pasteurizada. Su pasta es blanda y cremosa al contener el doble de crema. La corteza está poco formada y tiene un color entre blanco y ocre. Su sabor es suave y cremoso.



Francia

**Saint Félicien Tentación L. Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3301	200 gr	6	ETOILE DU VERCORS	70

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca y nata pasteurizada. Tiene la corteza poco formada y de un color ocre. La pasta es cremosa y uniforme con un sabor suave y delicioso.



Francia

**Saint Félicien Royal Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
274	180 gr	9	FROMAGERIE ALPINE	60

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Su periodo de maduración óptimo es de 4 a 6 semanas. Es un queso cremoso y suave.



Francia

**Saint Marcellin**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3735	80 gr	9	BOURDIN	50

Queso elaborado con leche de vaca con una curación de 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días. Tras 5-6 semanas el queso está totalmente seco y sabe picante. Presentado en una terrina de cerámica.





Francia

**Saint Marcellin Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
253	80 gr	12	FROMAGERIE ALPINE	50

Especialidad de "Le Dauphine", Lyon. Queso elaborado con leche cruda de vaca y con una curación de 20 días. Se suele consumir muy cremoso. Está presentado en una tarriña de cerámica reutilizable.



Francia

**Brique Cabra d'Auvergne**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
252	200 gr	6	JUSSAC	48

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de cabra pasteurizada.



Francia

**Brique Oveja d'Auvergne**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
265	200 gr	6	JUSSAC	52

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de oveja pasteurizada.



Francia

**Brique Vaca d'Auvergne**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
273	200 gr	6	JUSSAC	50

Especialidad de pasta blanda. Su forma rectangular característica facilita la maduración homogénea del queso, consiguiendo una textura fina, flexible y untuosa. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.



Francia

**Maroilles**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3839	180 gr	12	CHÂTEAU-COURBET	56

Queso DOP elaborado con leche de vaca que proviene de un queso elaborado en el siglo VII por los monjes de la Abadía de Maroilles. Es un queso de pasta blanda y de corteza lavada. Su sabor es fuerte y tiene una maduración de 8 a 10 semanas. Durante la maduración, el queso gana cuerpo y sabor.





Francia

**Trou Du Cru**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
278	60 gr	12	BERTHAUT	54

Queso elaborado con leche de vaca de la zona de Borgoña. Es un queso picante y fuerte. Tiene una maduración mínima de 4 semanas donde cada queso es lavado con un alcohol local llamado Marc de Bourgogne. Esto aumenta su sabor y su fortaleza. Es de color amarillo con una corteza comestible de color naranja.



Francia

**Boursault**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3781	180 gr	6	BOURSAULT	76

Queso procedente de Normandía y de L'ile-de-France. Su corteza es clara, algo rosada y vellosa. La pasta es muy cremosa y suavemente aromática. Su sabor es suave con un toque de nuez.



Francia

**Brillat Savarin Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2950	100 gr	9	ROUZAIRE	75

Elaborado con leche cruda de vaca. Tiene la corteza ligeramente fermentada. Su textura es cremosa y su sabor es único y delicioso.



Francia

**Cremeux de Bourgogne**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3835	1,5 kg	1	FROMAGERIE DELIN	>72

Queso francés elaborado con leche de vaca de la región de Borgoña. Es rico y cremoso porque se le añade nata dos veces a la leche durante su fabricación (triple crema). La corteza es blanca amarillenta y su textura se derrite en la boca. El aroma puede ser picante pero el sabor es mantecoso, dulce y sutil.



Francia

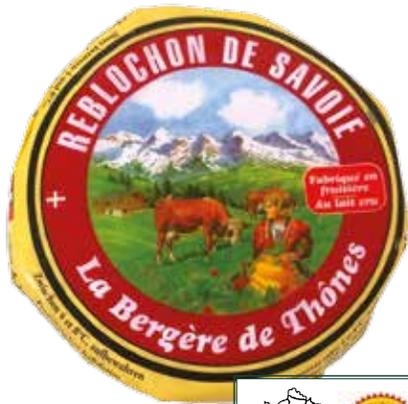
**Reblochon Fermier de Savoie L. Cruda**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3747	500 gr	6	LA BERGÈRE DE THÔNES	> 45

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.





Francia

Reblochon Fruitière de Savoie L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3748	500 gr	6	LA BERGÈRE DE THÔNES	>45%

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada, no cocida, tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette.



Francia

Reblochon Petit Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3648	240 gr	9	LA BERGÈRE DE THÔNES	>45

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana. Se utiliza para la elaboración de la Tartiflette. Queso de pasta prensada que tiene una textura consistente y flexible.



Francia

Tomme de Savoie Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3753	1,7 Kg	2	LA BERGÈRE DE THÔNES	>48

Queso elaborado con leche cruda de vaca. De pasta semidura color blanco amarillento, su corteza color gris con manchas blancas según afinado, es dura. Sabor suave y delicado, ligeramente salado.



Francia

Tommette la Grignette

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3782	300 gr	8	LA BERGÈRE DE THÔNES	48

Queso francés de montaña. Se produce tanto con leche desnatada de vaca (después de que se haya quitado la crema para producir la mantequilla), como con leche semidesnatada y leche entera. Es un queso generalmente bajo en grasa. La textura es semidura.

Francia

Munster



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
45	125 gr	8	ERMITAGE	>50

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.





Francia



**Munster**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2700	750 gr	2	ERMITAGE	>50

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y de corteza lavada de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas cualidades de fundido.



Francia



**Munster L. Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3156	750 gr	2	ROCHESSON	>50

A base de leche cruda de vaca, su pasta es blanda y su corteza lavada es lisa y ligeramente húmeda de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas calidades de fundido. Madura entre 2 y 3 meses.



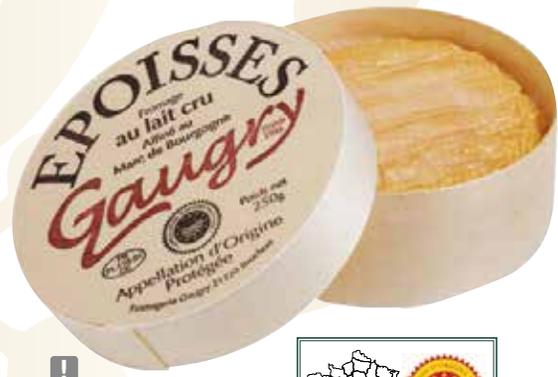
Francia



**Langres**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3104	180 gr	8	ERMITAGE	>50

Queso con DOP de aroma penetrante y sabor especiado. La textura cambia con la maduración. Al principio granulada y a medida que envejece se vuelve cremoso y funde en boca.



Francia



**Epoisses L. Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
266	250 gr	6	JEAN GAUGRY	50

Originario de la región borgoñesa de Auxois, los primeros quesos fueron elaborados por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada a base de leche de vaca cruda, se elabora mediante proceso artesanal madurando entre 6 y 8 semanas.



Francia



**St. Nectaire Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3494	1,6 Kg	1	ST. NECTAIRE	>45

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura entre 8 y 10 semanas en lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce, flores y y hierbas silvestres. Perfecto para tablas de quesos y con vinos como el Saint Estéphe.





Francia

**Sant Vernier al vino de Arbois**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3545	100 gr	8	JEAN PERRIN	60

Queso de leche de vaca pasteurizada. Queso de maduración corta, unas tres semanas. Durante este periodo, la corteza es lavada con vino de la región del Jura. Esto le da un característico sabor afrutado. Con un interior cremoso, suave y untuoso.



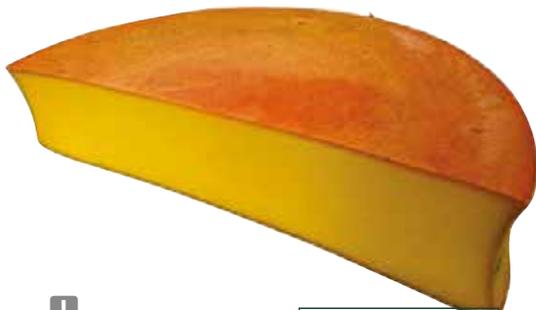
Francia



**Abondance Fruitier Rueda-1/4 L.Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3750	8 Kg	1	LA BERGÈRE DE THÔNES	>48
3749	2 Kg	2	LA BERGÈRE DE THÔNES	>48

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez.



Francia



**Beaufort L. Cruda Rueda y Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3751	40 Kg	1	LE FARTO DE THONES	>48
3752	3,3 Kg	2	LE FARTO DE THONES	>48

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su corteza de color amarillo amarillado envuelve una pasta homogénea sin apenas agujeros, pero con finas estrías. Consistencia firme y suave. Muy aromático, es fuerte, afrutado, y con un toque a nuez.



Francia



**Cantal Entre Deux Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3771	2,5 Kg	3	CANTAL	>47

Queso DOP elaborado con leche pasteurizada de vaca. Conocido también como Forme de Cantal, es uno de los quesos más antiguos de Francia. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces. Maduración mínima de 3 meses.



Francia

**Le Compostelle Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3838	120 gr	6	FROMAGERIES DE L'ÉTOILE	45

Queso elaborado con leche cruda de cabra. Tiene un delicado sabor a la leche de cabra con aromas frescos. La Compostelle es fácilmente reconocible por su caparazón con la original forma a vieira de Saint Jacques.





Francia

**Rocamadour**  
Leche Cruda



Lot

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3536	70 gr	9	ROCAMADOUR	>45

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su pasta es tierna y cremosa, con aroma discretamente caprino que se intensifica cuando el queso madura.



Francia

**Banon** Leche Cruda



Alpes-de-Haute-Provence

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3501	100 gr	8	L'ÉTOILE DE PROVENCE	>40

Queso DOP que debe su nombre a la ciudad de Banon. Elaborado a base de leche cruda de cabra, tiene un sabor delicioso que nos evoca sutilmente ciertos aromas de las flores y plantas aromáticas de la zona como el tomillo y la lavanda. Va envuelto en hojas de castaño típicas de la región.



Francia

**Le Chevrot** Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
272	200 gr	6	SÈVRE ET BELLE	>50

Especialidad elaborada a partir de leche cruda de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. Madura poco a poco y va tomando carácter. De sabor ligero y pasta cremosa cuando es joven, toma fuerza y pasa a tener un sabor fuerte y seco cuando madura. ¡espectacular en todos sus estados!



Francia

**Petit Pouligny**  
Saint-Pierre



Indre

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4162	150 gr	6	SOIGNON	25

Debe su nombre a una pequeña ciudad del Berry y tiene DOP des del 1976. Su corteza es natural, suave, arrugada y de color marfil. Conforme va madurando, surgen mohos naturales superficiales. La pasta es tierna y granulosa. Desprende un aroma caprino y su sabor es complejo con notas de vino blanco. Su forma es piramidal con punta cuadrada.



 Francia  
**Coeur du Berry**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2999	170 gr	6	JACQUIN & FILS	>45

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. De pasta blanca consistente y fina, está recubierta de moho grisáceo. Aroma caprino y sabor suave. Característico por su forma de corazón.



 Francia   
**Crottin Chavignol Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2952	60 gr	12	JACQUIN & FILS	45

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Según su estado de maduración ofrece una gama infinita de sabores: Medio seco, su aroma es lechoso y con sutil sabor a cabra. Más maduro, libera aromas de setas y a sotobosque. Seco, desprende sabor de nueces y avellanas.



 Francia   
**Valençay Fermier Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2954	220 gr	6	JACQUIN & FILS	45

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos, de sotobosque, así como matices florales.



 Francia   
**Selles sur Cher Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3056	150 gr	6	JACQUIN & FILS	>45

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza se cubre con ceniza sobre la cual prolifera un moho gris azulado. Su textura es firme y se derrite en boca. Aroma caprino y sabor suave.





Francia

Sainte Maure  
Touraine L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3473	250 gr	5	JACQUIN & FILS	>45

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Su corteza está ligeramente espolvoreada con ceniza. Sabor ligeramente salado con un toque de sabor a nuez. La pajita de centeno que atraviesa el corazón del queso es símbolo de autenticidad y calidad. Atractivo embalaje individual de madera para su perfecta conservación.



Francia

Provençal con Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
271	80 gr	6	L'ÉTOILE	45

Queso de cabra artesanal elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada, con hierbas aromáticas y olivas. Atractivo y diferente, ofrece a una tabla de quesos diversidad y color.



Francia

Papillon Margalet

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
212	150 gr	8	PAPILLON	50

Queso de oveja de pasta blanda y corteza mohosa. Tiene un sabor suave y poco salado. Su color es blanco marfil. Presentación muy atractiva.



Francia

Papillon Rondin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2782	800 gr	2	PAPILLON	57

Queso elaborado con leche de oveja, de corteza amarronada y dura, su pasta es de color marfil, firme y fundente. Muy sabroso, resalta el sabor a leche de oveja.



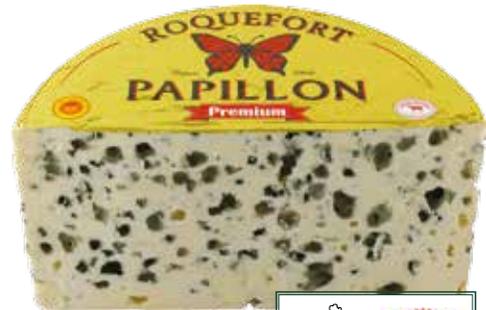
Francia

Caja Papillon Premium



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
205	300 gr	8	PAPILLON	52

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza Lacaune. Una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Gusto típico y generoso. 9 meses de maduración. Embalaje en caja de metal muy atractiva.



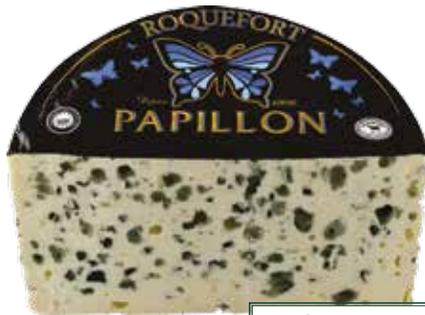
Francia

Roquefort Papillon Premium 1/2 L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
201	1,4 Kg	2	PAPILLON	52

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. Tiene 9 meses de maduración.



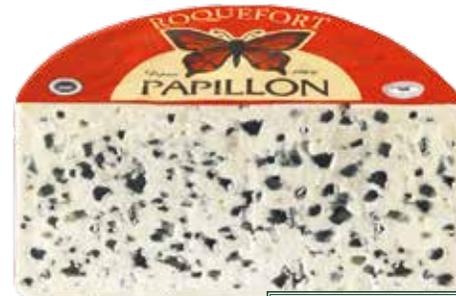
Francia

Roquefort Papillon Negro 1/2 L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
200	1,4 Kg	4	PAPILLON	52

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Tiene 6 meses de maduración.



Francia

Roquefort Papillon Rojo 1/2 L. Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
196	1,4 Kg	4	PAPILLON	52

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Tiene 4 meses de maduración.



Francia

Roquefort Revelation 1/2 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
214	1,4 Kg	2	PAPILLON	52

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza "Lacaune". El Roquefort Papillon es una auténtica referencia para los amantes de este tipo de queso. De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.





Francia

**Papillon Rond du Val**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
210	150 gr	8	PAPILLON	55

Queso de oveja de pasta blanda, fina y muy untuosa. Tiene un sabor muy suave y afrutado.



Francia

**Papillon Pérail**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
206	100 gr	10	PAPILLON	55

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Tiene un ligero sabor a mantequilla.



Francia

**Fourme d'Ambert**



Auvergne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
12	2,1 Kg	2	TRADILAIT	>50

Queso azul elaborado con leche de vaca, de pasta blanca y con corteza mohosa. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



Francia

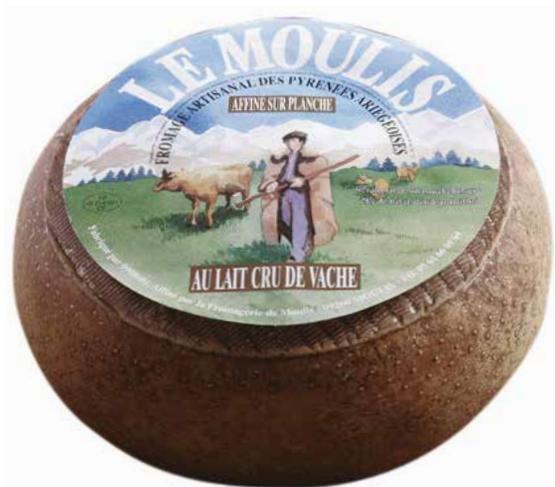
**Fourme d'Ambert Lecha Cruda**



Auvergne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3495	2 Kg	2	LES CAVES D'ORDANCHE	55,7

Queso azul DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta blanca y con corteza mohosa. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.

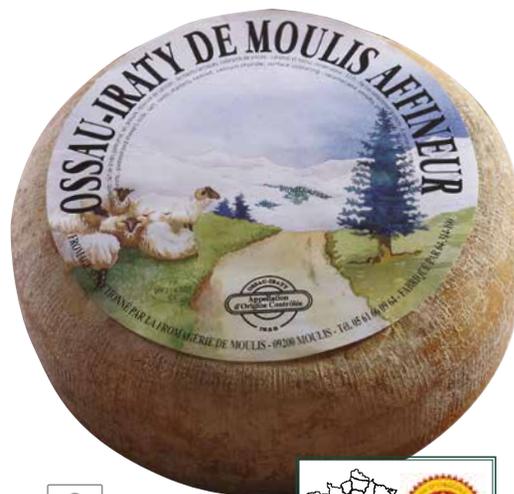


 Francia

**Pyrénée Moulis Vaca Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2	4 Kg	1	LE MOULIS	50-54

Queso originario de los Pirineos franceses. Se elabora a partir de leche cruda de vaca rigurosamente seleccionada que le aporta un gusto muy característico y buscado. Corteza sólida de color nuez moscada y de pasta consistente. Curación mínima 8 semanas.



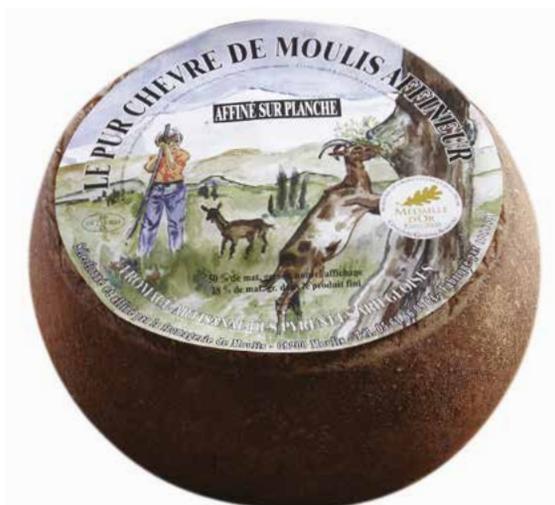
 Francia

**Pyrénée Moulis Ossau Iraty**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3	4 Kg	1	LE MOULIS	50

Producto DOP elaborado según métodos tradicionales con leche pasteurizada de oveja, recogida exclusivamente en el País Vasco y Béarn. Es un queso de pasta firme, prensada y no cocida. Curación mínima 5 meses.



 Francia

**Pyrénée Moulis Cabra**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
7	4 Kg	1	LE MOULIS	45-50

Queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada procedente de los Pirineos. De pasta prensada no cocida y de color blanca, su corteza es de color teja y su sabor pronunciado. Curación mínima 10 semanas.



 Francia

**Pyrénée Moulis Prestige Vaca Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3026	4 Kg	1	LE MOULIS	50

Queso artesanal de los Pirineos elaborado con leche cruda de vaca seleccionada rigurosamente. Madura un mínimo de 10 semanas sobre tablas de abeto, recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza y su característico sabor.





Francia

**Pyrénée Moulis Prestige Oveja**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3028	4 Kg	1	LE MOULIS	50

Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de oveja. Madura durante un periodo mínimo de 12 semanas, donde desarrolla todo su aroma y textura.



Francia

**Pyrénée Moulis Prestige Cabra**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3027	4 Kg	1	LE MOULIS	52

Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de cabra proveniente básicamente de la raza "Pyrénées Ariégeoises". Madura un mínimo de 12 semanas recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza y su característico sabor.



Francia

**Azul Cabra Moulis**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3823	3 Kg	1	LE MOULIS	50

Queso azul elaborado con leche de cabra y madurado a una temperatura baja durante un periodo mínimo de 8 semanas. Es allí donde se desarrolla el penicillium roqueforti y crea estas vetas azules por todo el queso. Un sabor pronunciado con un toque de mantequilla.



Francia

**Azul Oveja Moulis**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3822	5 Kg	1	LE MOULIS	50

Queso azul elaborado con leche de oveja y madurado a una temperatura baja durante un periodo mínimo de 8 semanas. Es allí donde se desarrolla el penicillium roqueforti y crea estas vetas azules por todo el queso. Un sabor pronunciado con un toque de mantequilla.



Francia

**Luzenac Moulis Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3772	4 Kg	1	LE MOULIS	50 - 54

Queso de leche cruda de vaca, elaborado según métodos tradicionales de los pastores. De corteza gris ceniza y de pasta blanca y elástica, es tierno y mantecoso. Muy aromático y muy suave, tiene notas vegetales y de frutos secos.





Francia

**Mimolette 6 meses**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
75	3,2 Kg	2	ISIGNY STE. MERE	>40

La Mimolette Isigny se elabora con leche pasteurizada de vaca y procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, de corteza ocre. Con un período de maduración en bodega de 6 meses.



Francia

**Mimolette 12 meses**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
81	3 Kg	2	ISIGNY STE. MERE	>40

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza color ocre. Con un período de maduración en bodega de 12 meses.

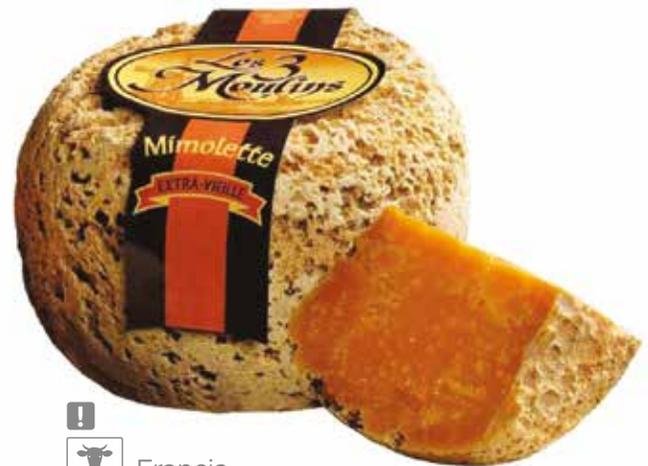


Francia

**Mimolette 18 meses**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
80	2,8 Kg	2	ISIGNY STE. MERE	>40

La Mimolette Isigny procede de Normandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza color ocre. Con una maduración en bodega de 18 meses.



Francia

**Mimolette Extra Vieille 24 meses**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3836	2,3 Kg	1	LES 3 MOULINS	>40

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros. Tiene una maduración de 24 meses.





### Gruyère Monts & Terroirs porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4048	200 gr	12	MONTS & TERROIRS	45

Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado, recio y con un perfume pronunciado a nuez.



Francia

### Comté 7 meses 1/4 - Rueda L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3164	10 Kg	1	ERMITAGE	>45
3163	40 Kg	1	ERMITAGE	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



### Comté 10 meses Rueda L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3157	40 Kg	1	ERMITAGE	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

### Comté 12 meses 1/16 Rueda L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3367	2,5 Kg	4	LE MONTAGNON	45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

### Comté 12 meses 1/8 Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2084	5 Kg	2	MONTS & TERROIRS	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.





Francia

Comté 8 meses 1/8 y Rueda. L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3679	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45
3676	36 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, su textura es cremosa y su sabor afrutado. 8 meses de maduración.



Francia

Comté 10 meses 1/8. Leche Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3329	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

Comté 18 meses 1/8 y Rueda. L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3328	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45
3322	36 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

Comté 24 meses 1/8 y Rueda. L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3326	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45
3321	36 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

Comté 30 m. 1/8 y Rueda. L.Cruda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3325	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	32
3320	36 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	32

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.





Francia

Comté premium 12m.  
1/8 y Rueda. L.Cruda



Franche-Comté

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3678	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45
3675	36 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental, que pasturan (fabricados de abril a noviembre). La mejor leche posible para su elaboración. La textura es cremosa y su sabor afrutado. Maduración mínima: 12 meses.



Francia

Comté premium 24m.  
1/8 y Rueda. L.Cruda



Franche-Comté

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3677	4,5 Kg	2	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45
3674	36 Kg	1	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental, que pasturan (fabricados de abril a noviembre). La mejor leche posible para su elaboración. La textura es cremosa y su sabor afrutado. Maduración mínima: 24m.



Francia

Comté 18-24 m.  
Leche Cruda 1/4



Doubs y Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2533	10 Kg	4	MONTS & TERROIRS	>45

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene de la región del Franco-Condado, departamento de Jura. Marcado sabor a avellana. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, el comté es más que un queso.



Francia

Comté 18-24 m.  
Leche Cruda



Doubs y Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2532	42 Kg	1	MONTS & TERROIRS	45

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene de la región del Franco-Condado, departamento de Jura. Marcado sabor a avellana. Elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas, el comté es más que un queso.



Francia

Comté 12 meses  
Porción L. Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3607	200 gr	10	RIVOIRE-JACQUEMIN	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

Comté 12 m.  
Porción L. Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3021	200 gr	10	MONTS & TERROIRS	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



Francia

Comté 4 meses  
Porción L. Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3165	150 gr	20	ERMITAGE	>45

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.





Italia

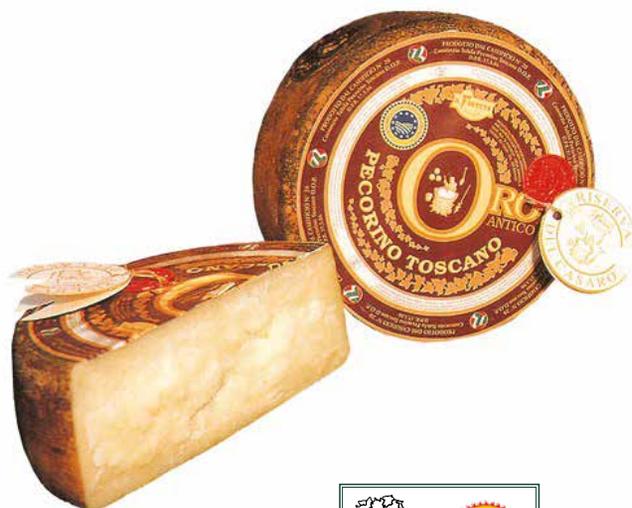
**Pecorino Toscano Curado 4 meses**



Toscana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
711	2 Kg	2	IL FORTETO	52,5

Pecorino con DOP, con maduración superior a 4 meses. De pasta amarillenta. Sabor complejo, con un toque dulce, y con una textura granulosa.



Italia

**Pecorino Oro Curado 6 Meses**



Toscana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
713	2 Kg	2	IL FORTETO	50

El Pecorino Oro Antico con DOP, tiene una curación de 6 meses. De pasta granulosa, tiene un sabor suave pero con un firme gusto a leche oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima.



Italia

**Pecorino Toscano Curado 1 año**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
724	2 Kg	2	IL FORTETO	53

Elaborado a partir de leche de oveja, y con 1 año de maduración. De pasta rocosa, intenso sabor y aroma persistente. Su corteza recuerda las piedras de las cuevas.



Italia

**Pecorino al Tartufo**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
720	2 Kg	2	IL FORTETO	55,90

El Pecorino al Tartufo es una armoniosa combinación entre la leche de oveja y la fuerza de la trufa. De pasta granulosa se puede consumir en tabla de quesos o también añadirlo a un plato de pasta.



Italia

**Pecorino Toscano Pimienta**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3742	2 Kg	2	IL FORTETO	50

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.



Italia

**Moliterno al Tartufo**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3262	5,2 Kg	2	LA CASEARIA CARPENEDO	51

Queso elaborado a base de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas y profundas vetas de trufa negra. A diferencia de otros quesos, la trufa se agrega después del envejecimiento del queso mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras. Maduración de 3 meses.



Italia

**Pecorino Roncione Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3808	2,4 Kg	2	BUSTI	55

Queso elaborado con leche cruda de oveja. Maduración de unos 5 meses en las cuevas de Rocione del siglo XVIII. Está envuelto en paja para que pueda respirar y lo protege de la excesiva humedad. Su sabor es intenso y único.



# Novedades de Italia para las Fiestas

NUEVO



Italia

Dolomitic

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4055	1,5 Kg	4	LA CASEARIA CARPENEDO	54

Queso azul con textura semidura. Está envejecido con cerveza y malta. Tiene un sabor intenso y persistente y se caracteriza por notas tostadas. Tiene una maduración mínima de 50 días.

NUEVO



Italia

Hyrkus

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4056	4 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	51

Es un queso de forma cilíndrica con corteza de color grisáceo. Su pasta es de color blanco con vetas azules. Su textura es suave y cremosa. Su sabor es delicado y deja un gusto de leche de cabra muy agradable al paladar con un toque dulce.

NUEVO



Italia

Toma Blue

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4057	2,1 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	52

Queso fabricado con leche pasteurizada de vaca con un mínimo de 3 meses de maduración. Es un queso azul semi-duro, envejecido en barriles con heno y hierbas aromáticas. Sabor intenso, agradablemente aromático.

NUEVO



Italia

Basajo Oveja Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3636	1,2 Kg	2	LA CASEARIA CARPENEDO	60,5

Queso fabricado con leche cruda de oveja con un periodo mínimo de maduración de 6 meses. Es un queso azul cremoso envejecido en vino blanco. Sabor armonioso único, fusión-en-la-boca, con regusto azucarado al vino.





Italia



Lombardía y Piemonte

**Taleggio L. Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3816	1,8 Kg	2	LA CASEARIA CARPENEDO	>48

Es un queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es cremoso y de pasta blanda de origen lombardo. Tiene una maduración de 40 días y una vez por semana se moja con salmuera para limitar el crecimiento de hongos y crear su corteza amarilla característica. Su forma es cuadrada y tiene un sabor a mantequilla con un punto aromático.



Italia

**Ubriaco d'Amore Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
719	8 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	55

Elaborado con leche de vaca cruda, de pasta dura y corteza natural áspera. Siguiendo la tradición regional, el queso joven se remoja en vino local Amarone, tiñéndole la corteza y filtrándose en su interior creando 'venas purpuras'. Maduración entre 6 y 10 meses.



Italia

**Briscola**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
715	2,3 Kg	4	LA CASEARIA CARPENEDO	54

Queso elaborado artesanalmente en la región de Véneto. A base de leche de vaca pasteurizada. Con una maduración de 3 meses, tiene un sabor y un aroma muy distintivos. La pasta, cocida y prensada, es compacta de color amarillo y con agujeros. De corteza violeta oscuro. Tiene un sabor intenso y afrutado.



Italia

**Azul Blu '61 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
723	2,3 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	52

Queso elaborado en Camalò de Povegliano, Treviso, Italia, desde principios del 1900. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, de pasta blanda y húmeda tendiendo a cremificarse a medida que envejece. Requiere un período de maduración mínimo de 3 meses. Tiene la corteza decorada con arándanos rojos. 1º premio Alma Caseus 2012.





piave



!  Italia  Belluno

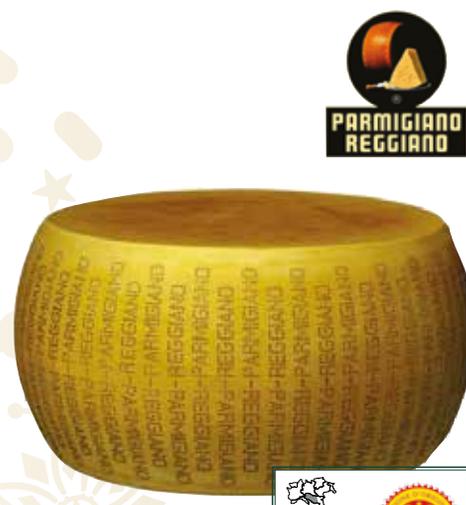
CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
816	6 Kg	1	AGRIFORM	51

Queso DOP de pasta dura y elaborado con leche entera de vaca. Se elabora según procesos tradicionales. Es uno de los quesos más conocidos de la región de Véneto. 12 meses de maduración. Tiene un sabor afrutado, intenso y sustancioso, y al madurar gana aroma.

!  Italia  Belluno

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3111	1,5 Kg	2	AGRIFORM	51

Queso DOP de pasta dura y elaborado con leche entera de vaca. Se elabora según procesos tradicionales. Es uno de los quesos más conocidos de la región de Véneto. 12 meses de maduración. Tiene un sabor afrutado, intenso y sustancioso, y al madurar gana aroma.



!  Italia  Trentino-Alto Adige y Veneto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2756	13,5 Kg	1	AGRIFORM	>44

Queso DOP de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Aromático, un poco picante y más bien fuerte. Curación de 20 días.

!  Italia  Centro-Norte de Italia

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3801	38 Kg	1	AGRIFORM	>35

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa. Más de 36 meses de maduración en bodegas.



Italia

Tavoliere 1/4 y Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3757	3 Kg	4	LA CASEARIA CARPENEDO	50
3634	12 Kg	1	LA CASEARIA CARPENEDO	50

Queso fabricado con leche de vaca pasteurizada con una maduración de 45 días. Es un queso de pasta prensada con algunos agujeros. La corteza se trata con salsa de tomate y aceite de oliva extra virgen.



Italia

Tiramisú

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2406	160 gr	6	GILDO Y MARIA	50

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao. En formato individual (80g x 2)



Italia

Tiramisú

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2414	500 gr	4	GILDO Y MARIA	50

Delicioso postre elaborado a partir de una receta tradicional italiana: bizcochos savoiardi bañados en café, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, todo espolvoreado con cacao.



GOUDAS

*Beemster,  
el único DOP Holandés*

NUEVO



Holanda

Beemster rueda  
10 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4082	11,4 Kg	1	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Fue medalla de oro en los World Championship Cheese del año 2008 y en los World Cheese Awards 2014.

NUEVO



Holanda

Beemster 1/4  
rueda 10 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4083	2,85 Kg	4	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Fue medalla de oro en los World Championship Cheese del año 2008 y en los World Cheese Awards 2014.

NUEVO



Holanda

Beemster porción  
10 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4084	250 gr	12	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sabor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Fue medalla de oro en los World Championship Cheese del año 2008 y en los World Cheese Awards 2014.

NUEVO



Holanda

Beemster rueda  
18 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3255	10,5 Kg	1	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda holandés DOP madurado durante 18 meses. Destaca su sabor a nueces y mantequilla, los sabores que se esperan de los quesos Gouda madurados. Este queso se envejece con el antiguo proceso de un siglo de historia y el resultado es una textura firme y aterciopelada con un sabor excelente



Holanda

Beemster 1/4  
rueda 18 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4078	2,62 Kg	4	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda holandés DOP madurado durante 18 meses. Destaca su sabor a nueces y mantequilla, los sabores que se esperan de los quesos Gouda madurados. Este queso se envejece con el antiguo proceso de un siglo de historia y el resultado es una textura firme y aterciopelada con un sabor excelente.

NUEVO



NUEVO



Holanda

Beemster porción  
18 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4079	250 gr	12	BEEMSTER	51

Auténtico Gouda holandés DOP madurado durante 18 meses. Destaca su sabor a nueces y mantequilla, los sabores que se esperan de los quesos Gouda madurados. Este queso se envejece con el antiguo proceso de un siglo de historia y el resultado es una textura firme y aterciopelada con un sabor excelente.

NUEVO



Holanda

Beemster rueda  
26 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3256	10,5 Kg	1	BEEMSTER	51

Gouda DOP con 26 meses de curación. Medalla de oro en el World Cheese Awards 2010 y 2013, junto con muchos otros premios más. Gouda reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, este queso madura en bodegas tradicionales.

NUEVO



Holanda

Beemster 1/4 rueda  
26 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4080	2,5 Kg	4	BEEMSTER	51

Gouda DOP con 26 meses de curación. Medalla de oro en el World Cheese Awards 2010 y 2013, junto con muchos otros premios más. Gouda reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, este queso madura en bodegas tradicionales.

NUEVO



Holanda

Beemster porción  
26 meses



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4081	250 gr	12	BEEMSTER	51

Gouda DOP con 26 meses de curación. Medalla de oro en el World Cheese Awards 2010 y 2013, junto con muchos otros premios más. Gouda reverenciado por los expertos queseros por sus increíbles sabores a dulce de manteca, whiskey y nueces. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, este queso madura en bodegas tradicionales.



**GOUDAS**

*Reypenaer,  
el "Rolls Royce" de los Goudas*



**NUEVO**



**NUEVO**



Holanda

**Gouda Cabra con Romero**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4213	120 gr	12	REYPENAER- WIJNGAARD	48

Gouda de cabra con una capa de romero por encima. Mismo sistema de elaboración que un gouda pero en lugar de leche de vaca, se utiliza leche de cabra. Con el romero, su sabor se potencia y combina a la perfección.



Holanda

**Gouda con Pimienta Negra**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4211	150 gr	12	REYPENAER- WIJNGAARD	48

Gouda de excepcional sabor con una capa de pimienta negra por encima de la porción. Tiene un intenso aroma y una textura única. Se puede remarcar el toque afrutado y de nuez en el paladar.

**NUEVO**



**NUEVO**



Holanda

**Gouda con Trufa**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4216	150 gr	12	REYPENAER- WIJNGAARD	48

Gouda de excepcional sabor con una capa de trufa por encima de la porción. Tiene un intenso aroma por la combinación de estos dos sabores y una textura única. Un queso exquisito que despierta el paladar.



Holanda

**Gouda con Mostaza**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4214	150 gr	12	REYPENAER- WIJNGAARD	48

Gouda de excepcional sabor con una capa de mostaza y eneldo por encima de la porción. Tiene un intenso aroma por la combinación de sabores y una textura única. Un queso divertido y de calidad para degustar con los tuyos.





Holanda

Gouda daditos Tomillo y Romero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4224	85 gr	6	REYPENAER-WIJNGAARD	48

Daditos de Gouda ya preparados con tomillo y romero. Todo el sabor del Gouda con un toque diferente gracias a las especias. Una combinación muy acertada para aperitivo. Incluye palillos para facilitar degustación.



Holanda

Gouda daditos Tomate y Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4225	85 gr	6	REYPENAER-WIJNGAARD	48

Daditos de Gouda ya preparados con tomate y hierbas. Combinación de sabores muy acertada para dar un toque diferenciador al Gouda. Refrescante y sorprendente. Incluye palillos para facilitar degustación.

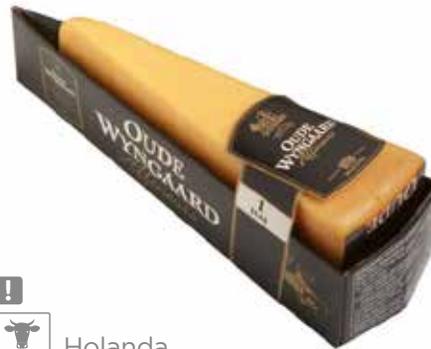


Holanda

Gouda daditos Mostaza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4223	85 gr	6	REYPENAER-WIJNGAARD	48

Daditos de Gouda ya preparados con Mostaza. Combinación de sabores muy acertada para dar un toque picante y diferenciador al Gouda. Incluye palillos para facilitar degustación.



Holanda

Gouda 12 Meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4215	140 gr	12	REYPENAER-WIJNGAARD	48

Gouda de excelente calidad con un sabor intenso y duradero. Tiene un año de maduración y su textura es suave y granulosa. Desprende un aroma salado con notas de nuez. Ha obtenido diferentes premios en Nantwich como el mejor gouda de los países bajos (en 2005, 2007 y 2009).



Holanda

Gouda 24 Meses Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4212	135 gr	12	REYPENAER-WIJNGAARD	48

Gouda madurado durante 2 años. Su sabor es fuerte y su aroma transmite toques de chocolate, avellana, caramelo y madera. Tiene una textura cristalina delicada y es un regalo para el paladar.



**GOUDAS**

*Brugge Vieux con personalidad.  
El gran clásico  
de la antigua ciudad belga.*

**NUEVO**



Bélgica

**Brugge Vieux cubitos**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4151	150 gr	6	BRUGGE	50

Brugge Vieux está asociado a una larga tradición gastronómica del pueblo de Brujas, en Bélgica. Se deja madurar durante 12 meses para desarrollar su delicioso sabor y su textura uniforme. Muy poca sal se utiliza en la creación de este producto, permitiendo así mantener un sabor suave, pero complejo debido a su largo tiempo de maduración.



Bélgica

**Brugge Vieux porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4149	250 gr	12	BRUGGE	50

Brugge Vieux está asociado a una larga tradición gastronómica del pueblo de Brujas, en Bélgica. Se deja madurar durante 12 meses para desarrollar su delicioso sabor y su textura uniforme. Muy poca sal se utiliza en la creación de este producto, permitiendo así mantener un sabor suave, pero complejo debido a su largo tiempo de maduración.

**NUEVO**



Bélgica

**Brugge Vieux Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4148	11 Kg	1	BRUGGE	50

Brugge Vieux está asociado a una larga tradición gastronómica del pueblo de Brujas, en Bélgica. Se deja madurar durante 12 meses para desarrollar su delicioso sabor y su textura uniforme. Muy poca sal se utiliza en la creación de este producto, permitiendo así mantener un sabor suave, pero complejo debido a su largo tiempo de maduración.

**NUEVO**



Bélgica

**Brugge Vieux 1/4 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4221	3 Kg	2	BRUGGE	50

Brugge Vieux está asociado a una larga tradición gastronómica del pueblo de Brujas, en Bélgica. Se deja madurar durante 12 meses para desarrollar su delicioso sabor y su textura uniforme. Muy poca sal se utiliza en la creación de este producto, permitiendo así mantener un sabor suave, pero complejo debido a su largo tiempo de maduración.



Bélgica

**Brugge Prior**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3935	2,6 Kg	1	BRUGGE	50

Es un queso cremoso de corteza de color burdeos y un intenso sabor. Madura durante un período mínimo de 6 semanas en bodegas húmedas con un clima controlado y obtiene muchos matices. Es un queso con gran intensidad.



Bélgica

**Brugge Fleuron**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2664	2 Kg	1	BRUGGE	48

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su breve periodo de curación en cuevas húmedas le otorgan un delicado aroma que sorprenderá agradablemente a los amantes del queso. Textura generosa y cremosa con aromas sutiles.



Bélgica

**Brugge Dentelle**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3051	150 gr	6	BRUGGE	58

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De fina corteza aterciopelada color marfil y corazón blando, fino y cremoso. Su sabor es característico, auténtico y natural.





Bélgica

### Brugge Cerveza Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2662	3,5 Kg	1	BRUGGE	48

Queso de pasta semidura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Durante su periodo de curación el queso se sumerge en la cerveza regional Rodenbach. Maridaje perfecto entre queso y cerveza.

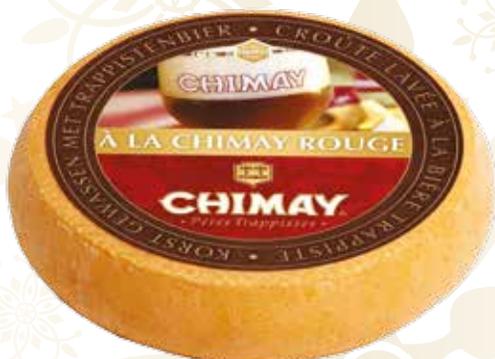


Bélgica

### Brugge Mostaza Pan Apero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2663	2,8 Kg	1	BRUGGE	48

Queso de pasta semi dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su forma de pan con una corteza natural de color blanca. Sabor suave y cremoso, contiene granos de mostaza que otorgan al queso un sabor original y divertido.



Bélgica

### Chimay a la Cerveza Roja Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2882	2 Kg	1	CHIMAY	47

El Chimay es un queso semi duro de corteza lavada con cerveza Chimay roja, elaborado en la Abadía de Notre-Dame de Scourmont, Bélgica. El monasterio produce la cerveza y el queso con el nombre de Chimay. Elaborado con leche pasteurizada de vaca y corteza enmohecida. Queso de gusto pronunciado con claros tintes de levadura y malta.



Bélgica

### Chimay Viejo 12 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2881	3,2 Kg	1	CHIMAY	48

Queso elaborado con leche de vaca procedente de la zona de Chimay. Curación mínima de 12 meses. Corteza de color marrón ocre, aroma ligeramente floral y sabor a nuez.



Bélgica

**Brugge Brigand Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3805	2,7 Kg	1	BRUGGE	48

Queso típico belga del Flandes Occidental, madurado de manera tradicional. Es un queso ideal para raclette. Tiene carácter y su sabor es suave y agradable. Su corteza es de color naranja y su textura es cremosa. Funde muy bien.



Bélgica



**Exquis Intenso**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3245	100 gr	6	L'EXQUIS	55,4

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada con leche de vaca belga. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Pasta suave con un corazón frágil y un sabor ligeramente más salado que el Exquis Suave y una fuerza aromática mayor. Maduración en bodega durante 3 o 4 semanas.



Bélgica



**Exquis Suave**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3242	100 gr	6	L'EXQUIS	55,4

Queso DOP de pasta blanda y corteza lavada con leche de vaca belga. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Pasta suave con un corazón frágil, un sabor equilibrado y sencillo. Maduración en bodega durante 3 o 4 semanas.





Lituania

**Dziugas Oro 12 meses Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1092	4,4 Kg	1	DZIUGAS	40

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo o hacer lascas para darle un toque especial a los platos.



Lituania

**Dziugas Oro 12 meses Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4203	180 gr	12	DZIUGAS	40

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo o hacer lascas para darle un toque especial a los platos.



Lituania

**Dziugas Piquant 18 meses Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3974	4,4 Kg	1	DZIUGAS	40

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 18 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo o hacer lascas para darle un toque especial a los platos.



Lituania

**Dziugas Piquant 18 meses Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4205	180 gr	12	DZIUGAS	40

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 18 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo o hacer lascas para darle un toque especial a los platos.

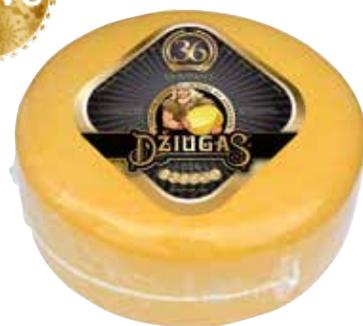


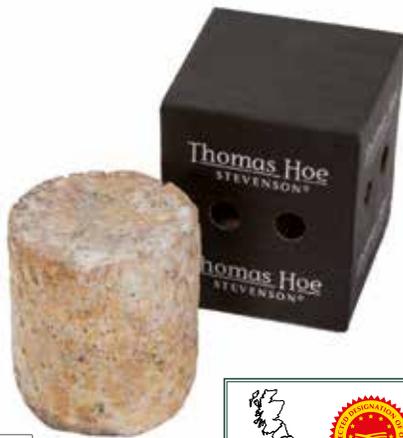
Lituania

**Dziugas Gourmet 36 meses**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3989	4,4 Kg	1	DZIUGAS	40

Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 36 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para la preparación de platos culinarios. Funde muy bien.





Ingllaterra

Blue Stilton Rueda



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3296	8 Kg	1	THOMAS HOE STEVENSON	56,45

Conocido como “el rey de los quesos ingleses”, este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente de textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Ingllaterra

Blue Stilton Premium 1/2 Rueda



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4031	4 Kg	1	CROPWELL BISHOP CREAMERY	>48

Conocido como “el rey de los quesos ingleses”, este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente de textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Ingllaterra

Blue Stilton Sección



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3734	2 Kg	2	CLAWSON	56,45

Este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente con una textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Ingllaterra

Blue Stilton 1/4 Redondo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3932	2 Kg	2	HEART OF ENGLAND	48

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire. Es conocido como el rey de los quesos tradicionales ingleses.



Ingllaterra

Blue Stilton Porción



Parte de East Midlands

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2902	125 gr	12	HEART OF ENGLAND	>48

Queso DOP elaborado con leche pasteurizada de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire. Es conocido como el rey de los quesos tradicionales ingleses.





Inglaterra

## Blue Stilton Jar



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3564	100 gr	6	CLAWSON	56,45

Conocido como 'el rey de los quesos ingleses', este queso DOP se elabora exclusivamente en los condados de Derby, Nottingham y Leicester a base de leche entera de vaca. Pasta enmohecida y sabor consistente con una textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti.



Inglaterra

## Shropshire Azul Mini Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3917	2 Kg	1	SHROPSHIRE CHEESE COMPANY	56

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton pero añade achiote para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Sabor ácido y picante de azul.



Inglaterra

## Shropshire Azul Premium 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4033	4 Kg	2	CROPWELL BISHOP CREAMERY	>48

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. La receta de este queso se basa en el Stilton, pero añade annato para darle su apetitoso color naranja. Es más suave que el Stilton pero igual de cremoso. Su sabor es ácido y picante de azul con un toque de dulzor de caramelo.





Inglaterra

**Leicestershire**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3200	3,6 gr	1	CLAWSON	52

Queso de pasta dura a base de leche de vaca con un suave teñido de amarillo rojizo. Su elaboración es parecida a la del cheddar y debe su color a la adición del achiote, colorante vegetal que ha acabado sustituyendo al zumo de zanahoria que se utilizaba en el pasado. Madura entre 3 y 9 meses.



Inglaterra

**Cheddar 18 meses**



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3201	1,8 Kg	6	FORD FARM	>48

Considerado el más tradicional de los quesos ingleses. Su sabor pronunciado y su peculiar consistencia lo convierten en un queso con acentuada y deliciosa personalidad. Curación de 18 meses, excepcionalmente complejo, fuerte y rico.



Inglaterra

**Cheddar Throstle Nest 18 meses**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3874	27 Kg	1	BUTLERS	>45

Queso elaborado artesanalmente en Somerset. Es un queso fabricado con leche de vaca y envejecido cuidadosamente durante 18 meses. Este Cheddar tiene una increíble profundidad de sabor y un carácter único.



Inglaterra

**Bath Blue 1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3804	3,5 Kg	1	BATH BLUE	>48

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene una pasta azul, semi-blanda y una corteza rugosa. Es un queso muy sabroso, de color amarillo pálido con vetas azules y una textura cremosa. La pasta es firme, pero ligeramente desmenuzable. Es de sabor fuerte y picante y tiene un aroma fresco.





Suiza



Jura

Vacherin Mont D'or

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3832	300 gr	10	VACHERIN MONT D'OR	49-54,9

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche de vaca en la región de Cantón del Jura (Suiza). El aroma de este queso recuerda a setas y bosque mientras que el sabor es cremoso con gusto a nueces, miel y caramelo. Tiene poca consistencia su pasta y por esta razón se sirve como salsa para untar.



Suiza



Cantón de Vaud

Etivaz Leche Cruda +14m Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3969	33 Kg	1	ETIVAZ	49

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca en las montañas alpinas del cantón de Vaud. Tiene un marcado sabor frutal, con un ligero toque de nuez. Su cuerpo posee un color entre marfil y amarillo claro.



Suiza



Cantón de Vaud

Etivaz Leche Cruda 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4163	7 Kg	6	ETIVAZ	50

Queso DOP de pasta dura elaborado con leche cruda de vaca en las montañas alpinas del cantón de Vaud. Tiene un marcado sabor frutal, con un ligero toque de nuez. Su cuerpo posee un color entre marfil y amarillo claro.



Suiza



Fribourg

Fribourgeois Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1140	6 Kg	1	VACHERIN FRIBOURGEOIS	48

Queso tradicional suizo DOP de pasta semi-dura, prensada y no cocida, elaborado con leche cruda de vaca. Su sabor es ligeramente ácido y se suele añadir a la preparación de la Fondue.



Suiza

Gruyère Suizo 15 m.  
Rueda Leche Cruda



Suiza Occidental

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1822	33 Kg	1	LE GRUYÈRE	49

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère reserva madura entre 12 y 15 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes a frutos secos y a tierra.



Suiza

Appenzeller Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1130	6 Kg	1	SWITZERLAND	48%

Queso fuerte y refinado elaborado con leche de vaca termizada, según la receta tradicional. De pasta semidura con escasos agujeros del tamaño de un guisante. Se suele consumir fundido acompañando platos calientes.



Suiza

Edel Suizo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3970	5,5 Kg	1	EDEL	54

Es un queso artesano producido con leche de vaca y métodos tradicionales. Es un queso envejecido durante unos meses y adquiere más carácter cuando va madurando. Tiene pequeños agujeros en su interior y su sabor es suave. Se distingue por una corteza de color ocre decorada con un relieve elevado de la Edelweiss, el emblema de Suiza.



Suiza

Montagnard Grisons Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3971	5 Kg	1	BÜNDNER	48

El Montagnard es un queso de montaña con un carácter fuerte. Se trata de un queso de pasta prensada con trocitos de carne de buey curada. Le da un sabor especial al queso con mucho aroma y personalidad. Tiene aromas de la tierra y su textura es compacta.



NUEVO



Suiza

Tête de Moine  
Fleurolle



Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4200	400 gr	6	FROMAGE DE BELLELAY	51

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la 'girolle'.



Suiza

Tête de Moine  
Roseta L. Cruda



Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3131	100 gr	6	FROMAGE DE BELLELAY	51

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas. Formato listo para consumir.



Suiza

Tête de Moine  
L. Cruda Pack



Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1139	2 Kg	1	FROMAGE DE BELLELAY	51

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle", incluida en este pack.



Suiza

Tête de Moine  
Leche Cruda



Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1132	800 gr	4	FROMAGE DE BELLELAY	51

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle".



Suiza

Tête de Moine  
Gold 4 m L. Cruda



Jura

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2092	800 gr	4	FROMAGE DE BELLELAY	51

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle". Con la particularidad de 4 meses de curación.

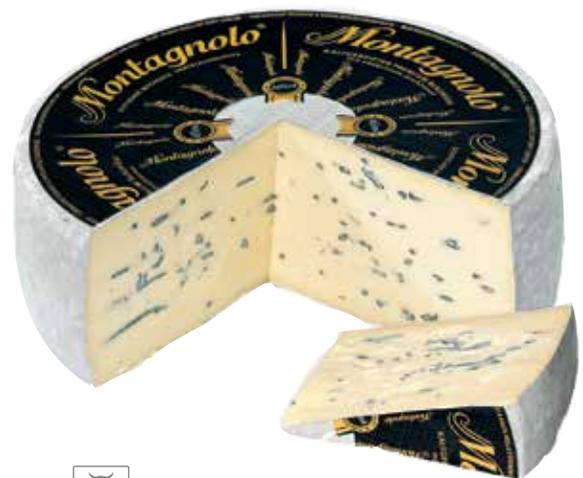




 Alemania  
Mirabo Nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
627	1,2 Kg	1	CHAMPIGNON	68

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca. Su textura cremosa se combina a la perfección con los trocitos de nueces que lleva en su interior. Permite elaborar recetas muy originales y varios tipos de salsas.



 Alemania  
Montagnolo Cremoso

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3208	2 Kg	1	CHAMPIGNON	70

Campeón Supremo en los Premios Internacionales de quesos 2013, este queso de triple crema con vetas azules y maduración en superficie combina las ricas texturas de un Brie de triple crema con los sabores característicos de un queso azul. De corteza gris, tiene un sabor mantecoso y ligeramente picante. Madura en frío.



 Alemania  
Cambozola Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
628	150 gr	8	CHAMPIGNON	70

Queso cremoso de pasta blanda, suave y aromático, con vetas azules que le proporcionan un sabor más pronunciado. Debe su sabor único a la unión de un cremoso camembert con un suave y sabroso azul. Deleita los paladares de los amantes del queso.



 Alemania  
Cambozola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
620	2,2 Kg	3	CHAMPIGNON	70

Queso moderno de éxito. De pasta blanda, es cremoso, suave y aromático. Sus vetas azules le proporcionan un sabor pronunciado, sutilmente picante. Elaborado con leche de vaca, se logra esta suavidad en su textura añadiendo nata a la leche. Viene a ser una combinación de Camembert y Gorgonzola.



The image features a teal background with several golden Christmas ornaments and stars. On the left side, there are three large, intricate snowflake-like ornaments hanging from thin golden lines. Scattered across the background are numerous smaller golden stars of various sizes. The text 'SABORES Y AROMAS' is centered horizontally in the middle of the page.

S A B O R E S   Y   A R O M A S





 Holanda

### Gouda Nueces Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2847	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su mezcla con nueces aporta al queso un sabor único. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Holanda

### Gouda Pesto Verde Rueda - 1/4

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2834	4,5 Kg	1	BASIRON	50
2831	1,1 Kg	4	BASIRON	50

Elaborado con leche de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.



 Holanda

### Gouda Pesto Verde Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3758	150 gr	14	BASIRON	50

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla ajo fresco y albahaca. Su atractiva apariencia verde lo hace resaltar en cualquier mostrador de quesos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo. Formato en porción.



 Holanda

### Gouda Pesto Rojo Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2849	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo.

 Holanda

### Gouda Pesto Rojo Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3759	150 gr	14	BASIRON	50

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor único, mezcla deliciosos tomates rojos y orégano. Su atractiva apariencia rojiza activa todos los sentidos. Puede ser un ingrediente en platos elaborados o un aperitivo por sí solo. Formato en porción.





Holanda

**Gouda Trufa Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3053	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, aromatizado con pequeños trozos de trufa negra. Maduración de 6 semanas. Idóneo para aperitivos y tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque diferente a los platos.



Holanda

**Gouda Villa Truffo Leche Cruda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4019	9 Kg	1	VILLA TRUFFO	54

En un queso muy sabroso realizado con leche cruda de vaca. Contiene trocitos de trufa negra en su interior que le dan un sabor irresistible. Un queso para el verdadero gourmet.



Holanda

**Gouda Wasabi Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2848	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso gouda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor a wasabi que despierta todos los sentidos. Perfecto para una tabla de queso o para acompañar sushi.



Holanda

**Gouda Beicon Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3719	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con trocitos de beicon. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Holanda

**Gouda Hierbas Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3745	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con una mezcla de hierbas, pimentón, cebolleta y ajo. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.





Holanda

### Gouda Mostaza Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3744	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con Mostaza. Es uno de los quesos más populares de la gama Basiron. Idóneo para aperitivos o tablas de quesos. También para cocinar y dar un toque original y diferente a los platos.



Holanda

### Gouda Comino Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3977	4,5 Kg	1	VISSER	48

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y aromatizado con comino. Tiene un sabor anís como distintivo que combina muy bien con la textura cremosa del queso. Idóneo para aperitivos, para sándwiches o para cocinar.



Holanda

### Gouda Alpine Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4003	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada y hierbas alpinas. Es un queso cremoso de increíble combinación!



Holanda

### Gouda Tricolore Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4004	4,5 Kg	1	BASIRON	50

Es un queso elaborado con leche de cabra y vaca y tiene un color nunca visto. Bajo su corteza blanca este queso tiene tres colores! Con color rojo de chiles, pimientos verdes y deliciosa pasta blanca de cabra. Es un queso tricolor de gran sabor!



Holanda

### Gouda Villa Bleu

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4018	5 Kg	1	VILLA BLEU	52

Villa Bleu es un queso artesano con tomillo y romero. Se elabora con leche de vaca pasteurizada. Lo que hace que este queso tan especial es su gusto particular y su color azul. Tiene una maduración aproximada de 8 semanas. Ideal para tabla de quesos y sorprender por su apariencia y su sabor.





Holanda

**Gouda Chili Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4064	4,5 Kg	1	VISSER	40

Gouda holandés semi-duro con un sabor picante gracias al chili. De textura mantecosa, es suave y sabroso. Da un toque inesperado en los platos y va perfecto para servir de aperitivo.



Holanda

**Rulo Cabra Cranberries**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
495	1 Kg	1	DE JONG	> 50%

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, incluye trozos de arándanos que proporcionan un sabor diferente e innovador. Combinación de sabores deliciosa, ligeramente dulce.



Holanda

**Rulo Cabra Miel**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1823	1 Kg	1	DE JONG	> 50%

Elaborado con leche de cabra pasteurizada. Con sabor a miel, se consigue una conocida y apreciada combinación de sabores.



Holanda

**Rulo Cabra Fresa**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3166	1 Kg	1	DE JONG	> 50%

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, complementado con trozos de fresas consiguiendo una apreciada combinación de sabores. Textura agradablemente cremosa y fácil de untar.





Inglaterra

**Wensleydale Choco Naranja 1/2**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4035	1,5 Kg	2	ILCHESTER	41

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de chocolate y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.



Inglaterra

**Wensleydale Choco Naranja porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4054	150 gr	12	ILCHESTER	41

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de chocolate y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.



Inglaterra

**Wensleydale Arándano Rojo 1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2483	1,5 Kg	2	ILCHESTER	44

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a miel e incorpora deliciosos arándanos rojos. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



Inglaterra

**Wensleydale Arándano Rojo Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
925	150 gr	12	ILCHESTER	44

Queso Wensleydale elaborado con leche de vaca. Tiene una textura granulosa, un ligero sabor a miel e incorpora deliciosos arándanos rojos. Se puede consumir en tablas de quesos, en ensaladas, en salsa o acompañando platos calientes.



Inglaterra

**Wensleydale Mango/Naranja 1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2484	1,5 Kg	2	ILCHESTER	42,2

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas, en tablas de quesos o como postre.





Inglaterra

Wensleydale Mango/Naranja Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
928	150 gr	12	ILCHESTER	42,2

Queso elaborado con leche de vaca que combina el sabor suave del Wensleydale con trozos de mango y de naranja. Se puede consumir en ensaladas o bien como postre.



Inglaterra

Stilton Blanco  
Mango Jengibre  
1/2 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3604	1,2 Kg	4	CLAWSON	46

El White Stilton DOP es una variedad joven del Stilton, sin moho azul. Está elaborado con leche de vaca. Suave, deliciosamente cremoso y desmenuzable. Tiene un toque dulce por los trocitos de mango y jengibre. De textura semi-tierna y con un sabor muy fresco.



Inglaterra

Dubliner a la Cerveza

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3170	200 gr	6	KERRYGOLD	>46

Queso irlandés originario de Cork, comercializado a nivel internacional bajo la marca Kerrygold. Elaborado a base de leche de vaca pasteurizada, se introduce la cerveza negra "Stout" en el interior durante la segunda molienda, aportándole al sabor amargo, notas de caramelo, malta y café. Pasta de color marfil. Maduración de 12 meses.



Inglaterra

Cheddar al Whiskey 18 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3172	200 gr	6	KERRYGOLD	>46

Queso irlandés originario de Cork, fabricado por Carbery y comercializado a nivel internacional bajo la marca Kerrygold. Elaborado con leche de vaca. Robusto y fuerte con un toque de dulzura y suaves matices a madera y nuez provenientes del puro whiskey irlandés. Sin corteza, la pasta es pálida de color entre blanco y amarillo.



Inglaterra

Cheddar Mexicana 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3345	1,5 Kg	2	ILCHESTER	48

Queso cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Mezclado con pimientos picantes rojos y verdes, chiles jalapeños y espolvoreado con pimentón. Visualmente muy atractivo, de color llamativo y sabor ligeramente picante.





Inglaterra

### Cheddar Albaricoque Pasas 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3420	1,5 Kg	2	WINDYRIDGE	45,8

Queso Cheddar elaborado con leche pasteurizada de vaca con trozos de albaricoque, pasas y especias marroquíes. Producto exótico que puede consumirse en ensaladas, tablas de quesos o de postre.



Inglaterra

### Cheddar Curado Pimienta Negra y Ajo 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3416	1,5 Kg	2	WINDYRIDGE	54

Queso Cheddar curado elaborado con leche pasteurizada de vaca mezclado con pimienta negra molida y ajo. Un queso ideal para picar a cualquier hora.



Inglaterra

### Cheddar Ahumado Applewood 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
921	1,5 Kg	4	ILCHESTER	53,8

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca y con sabor ahumado. Ideal para preparar pizzas y calzones, patatas horneadas, ensaladas, salsas, etc.



Inglaterra

### Cheddar Ahumado Applewood Vintage 1/2 Rueda



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3737	1 Kg	2	ILCHESTER	54

Queso cheddar inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca y con sabor ahumado. Tiene una maduración de 12 meses que le da más fuerza y sabor al queso.



Inglaterra

### Porthole 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3515	1,5 Kg	2	WINDYRIDGE	55,3

Interesante combinación de Blue Stilton con vino Oporto a través de un complejo proceso de superposición de capas. Elaborado a base de leche entera de vaca. Queso visualmente impactante, ideal para complementar una tabla de quesos de manera original e innovadora.





Inglaterra

**Porthole Porción**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3521	185 gr	12	WINDYRIDGE	55,3

Interesante combinación de Blue Stilton con vino Oporto a través de un complejo proceso de superposición de capas. Queso visualmente impactante, ideal para complementar una tabla de quesos de manera original e innovadora.



Inglaterra

**Huntsman con Stilton 1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3195	1,2 Kg	4	CLAWSON	52

El Huntsman es la combinación de dos deliciosos clásicos británicos, Doble Gloucester y Blue Stilton. El resultado es una combinación de excelente sabor que es tan sabroso al gusto como hermoso a la vista. Se puede servir al final de una comida como postre.



Inglaterra

**Irish Gold 1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3516	1,5 Kg	2	WINDYRIDGE	54

Inspiración Irlandesa de Peter Kelly. Una combinación de cheddar, doble Gloucester y cheddar aromatizado con salvia. Un pedazo de Irlanda en un solo bocado.



Inglaterra

**Cheddar Rulo Mezcla Mediterráneo**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3739	1 Kg	2	ILCHESTER	53

Rulo de cheddar envuelto con hierbas, tomate, cebolla, pimienta... el sabor del cheddar con todo el sabor mediterráneo. Perfecto para degustar en aperitivos, ensaladas...



Inglaterra

**Red Leicester Rulo Pimienta**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3740	1 Kg	2	ILCHESTER	51,2

Rulo de red Leicester envuelto en pimienta. Su sabor suave combina bien con la fortaleza de la pimienta y le da un toque diferente y original. Ideal para aperitivos.





Italia

### Pecorino con Chocolate

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3810	1 Kg	3	BUSTI	57

La textura compacta y ligeramente quebradiza del Pecorino encaja perfectamente con el chocolate. Una combinación perfecta del cuerpo y sabor del Pecorino con el toque dulce y delicado del chocolate. Una tentación para todos.



Italia

### Pecorino con Uvas Il Merigo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3811	1 Kg	3	BUSTI	57

Combinación del queso Pecorino elaborado con leche de oveja y las uvas rojas de Bolgheri. El queso es envejecido un mínimo de 3 meses en barricas de roble con orujo. La corteza adquiere un color burdeos y la textura es compacta. Queso fuertemente caracterizado por la fragancia del Orujo.



Italia

### Pecorino con Nueces Il Noce

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3812	1 Kg	3	BUSTI	57

Las nueces picadas, de Sorrento o siempre de origen nacional, se añaden directamente a la masa durante el proceso de fabricación del Pecorino. La corteza es un color rosáceo y su masa es elástica y se caracteriza por la presencia de las nueces picadas.



Italia

### Pecorino con Piñones Il Pinolo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3814	1 Kg	3	BUSTI	57

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja y con piñones añadidos. Su pasta es blanca y compacta. Su sabor es delicado y tiene un sutil aroma de resina gracias a los piñones. Ideal para pica pica y sorprender a todos.



Francia

**Saint Julien Nueces 1/2 Rueda**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2807	1 Kg	2	SAINT JULIEN	55

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces. Formato de media luna. Procedente de l'Îlle-de-France.



Francia

**Saint Julien Rulo Nueces**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2808	1,2 Kg	2	SAINT JULIEN	55

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Decorado con nueces. Formato rulo. Procedente de l'Îlle-de-France.



Francia

**Saint Julien Aperichics**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2596	100 gr	12	SAINT JULIEN	55

Apetitoso aperitivo de 12 tartaletas de queso de leche de vaca, 6 decoradas con avellanas y 6 con nueces. Procedente de l'Îlle-de-France.



Francia

**Saint Julien Nueces**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3052	2 Kg	1	SAINT JULIEN	55

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Fusión de texturas, queso cremoso con relleno de nueces y avellanas picadas. Procedente de l'Îlle-de-France.





Francia

**Brie con Mostaza de Meaux**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2898	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	50

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de Mostaza de Meaux que, como el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.



Francia

**Brie Grand Marnier**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2900	1,5 Kg	1	ROUZAIRE	50

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se baña con Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France. Receta artesanal que da lugar a un producto de excepcional calidad.



Francia

**Fin Briard Con Grand Marnier**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3036	310 gr	4	ROUZAIRE	50

Queso Fin Briard elaborado con leche pasteurizada de vaca y bañado en Grand Marnier, licor que forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France. Receta artesanal que da lugar a un producto de excepcional calidad.



Francia

**Pave Affinois Trufa**

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3044	150 gr	8	PAVE AFFINOIS	60

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Su pasta contiene trufa de la región del Perigord. Sólo disponible de mediados de febrero a finales de marzo y en Navidad.



 Dinamarca

Castello Piña

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1000	1 Kg	1	CASTELLO	70

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



 Dinamarca

Castello Piña Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1004	125 gr	10	CASTELLO	70

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



 Dinamarca

Castello Pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
998	1 Kg	1	CASTELLO	70

Queso blanco decorado con trozos de pimienta negra que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



 Dinamarca

Castello Pimienta Mini

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
1006	125 gr	10	CASTELLO	70

Queso blanco decorado con trozos de pimienta negra que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



 Dinamarca

Castello Avellana con Ron

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
996	1 Kg	1	CASTELLO	70

Queso blanco decorado con trozos de avellana con ron que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



 Dinamarca

Castello Cebolleta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
997	1 Kg	1	CASTELLO	70

Queso blanco decorado con trozos de cebolleta que aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



M A N T E Q U I L L A S



# MANTEQUILLAS



NUEVO



Francia

Mantequilla Paysan Breton Moulé sin sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3955	250 gr	20	PAYSAN BRETON	>80

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave y textura cremosa, es perfecta para los amantes de la buena mantequilla.

NUEVO



Francia

Mantequilla Paysan Breton Moulé con sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3956	250 gr	20	PAYSAN BRETON	>80

Mantequilla de la Bretaña Francesa moldeada de forma tradicional. De sabor suave con un toque de sal, para los amantes de la buena mantequilla.

NUEVO



Francia

Mantequilla Kerrygold sin sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2240	250 gr	20	KERRYGOLD	>80

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A. Ingrediente delicioso y versátil, que aporta un sabor único y natural, ya sea untada sobre pan tostado crujiente o en la cocina.

NUEVO



Francia

Mantequilla Kerrygold con sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
2241	250 gr	20	KERRYGOLD	>80

Mantequilla producida a partir de leche de vaca fresca pasteurizada, de sabor y textura fabulosa. Con sal, acentúa el sabor inherente de la mantequilla. Procedente de la leche de vacas alimentadas de hierba fresca, es alta en Omega 3, betacaroteno y vitamina A.

# MANTEQUILLAS



Francia

## Mantequilla baratte Gaslonde sin sal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4014	125 gr	12	LE GASLONDE	97

Una mantequilla que se fabrica en el mayor respeto a la tradición, gracias a la experiencia. Con un sabor increíble y una textura cremosa.



Francia

## Mantequilla con cristales de sal Gaslonde

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4015	125 gr	12	LE GASLONDE	97

Una mantequilla que se fabrica en el mayor respeto a la tradición, gracias a la experiencia. Con un sabor increíble y una textura cremosa. Añade un toque de sal que incrementa aún más su sabor.



Francia

## Mantequilla con sal cesta 5kg



CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
3930	5 Kg	1	ISIGNY STE. MERE	80

Mantequilla con DOP fabricada con el máximo respeto a las tradiciones. De color amarillo oro, tiene un ligero sabor a nuez. Rica en vitamina A y con un toque de sal. Elaborada según procesos ancestrales, sin ningún aditivo.





D U L C E S   D E   F R U T A S



# DULCES DE FRUTAS



! Francia

## Dulce de cerezas, chocolate y pimienta

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3869	1,3 Kg	3	LES FROMAGERES

Dulce de cerezas con chocolate negro y un toque de pimienta. Un dulce de frutas muy sabroso que tiene el toque de la pimienta para darle un aroma muy especial. Se puede comer con galletas, con tostadas finas, o también degustarlo haciendo maridaje con queso.



### Maridaje con quesos tipo Tomme des Pyrenees, de Saboya, Cantal ...

Un dulce de frutas con mucha fortaleza, que combina con quesos tipo Tomme des Pyrenees, Tomme de Savoya, Cantal, etc. Quesos de pasta semi dura que realzan los sabores del chocolate y las cerezas para dar un resultado que despertará el paladar.



! Francia

## Dulce de frambuesas con hierbas y tomillo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3867	1,3 Kg	3	LES FROMAGERES

Dulce elaborado con frambuesas, hierbas aromáticas y tomillo. Se puede comer con galletas, con tostadas finas o también degustarlo haciendo maridaje con queso.



### Maridaje con quesos de cabra, queso semiseco ...

Un dulce de frutas fresco y aromático que combina perfectamente con quesos tipo semisecos y quesos de cabra. El sabor dulce de la frambuesa se une con los aromas caprinos del queso de cabra para dar una mezcla de sabores que despertará los sentidos.



! Francia

## Dulce de higos y nueces

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3868	1,3 Kg	3	LES FROMAGERES

Dulce elaborado con higos y nueces. Se puede comer con galletas, con tostadas finas, o también degustarlo haciendo maridaje con queso.



### Maridaje con quesos con vetas tipo Roquefort, Fourme d'Ambert ...

Un dulce de frutas fresco y con consistencia que combina perfectamente con quesos tipo Roquefort o Fourme d'Ambert. El sabor dulce del higo se une con la consistencia de un queso azul creando una combinación de sabores explosiva.

# DULCES DE FRUTAS



! Francia

Dulce de melocotón con vino y arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3871	1,3 Kg	3	LES FROMAGERES

Dulce de frutas elaborado con melocotón, vino blanco y arándanos rojos. Una mezcla de ingredientes que consigue un sabor fresco y divertido. Se puede comer con galletas, con tostadas finas, o también degustarlo haciendo maridaje con queso.



Maridaje con queso tipo Emmental y con quesos de corteza lavada tipo Epoisses, Livarot, etc.

Este dulce de frutas de melocotón con vino y arándanos combina con quesos tipo Emmental y con quesos de corteza lavada tipo Epoisses, Livarot, etc. El protagonista es el dulce de frutas pero gana cuerpo con el sabor del queso y potencia su textura y su aroma.



! Francia

Dulce de membrillo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3870	1,3 Kg	3	LES FROMAGERES

Dulce elaborado a partir de la fruta del membrillo. Es el más conocido dentro de los dulces de frutas. El dulce se prepara simplemente cocinando pulpa de membrillo con igual cantidad de azúcar, obteniendo un bloque de dulce que puede ser cortado para acompañar o rellenar distintas prepa-



Maridaje con quesos de pasta prensada tipo Comté, Beaufort, Etivaz ...

Este dulce de frutas combina con quesos de pasta prensada tipo Comté, Beaufort o Etivaz. Quesos con carácter y con un toque de nuez que realizan el sabor con el dulce de membrillo. Una combinación que gustará a todos por su sabor y su textura.



! Francia

Dulce de pera con vino y comino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA
3872	1,3 Kg	3	LES FROMAGERES

Dulce de fruta elaborado con peras, vino blanco y comino. Estos 3 ingredientes se transforman en un sabor fresco y aromático que despertará los sentidos. Se puede comer con galletas, con tostadas finas, o también degustarlo haciendo maridaje con queso.



Maridaje con quesos de corteza lavada blandos: Munster, Langres ...

Este dulce de frutas combina perfectamente con quesos de pasta blanda y corteza lavada tipo Munster, Langres, etc. La textura blanda del queso gana cuerpo con el sabor y la textura del dulce de frutas y su combinación sorprende a todos los paladares.





P A T É S   Y   F O I E   G R A S



# PATÉS Y FOIE GRAS



NUEVO



Francia  
Mi cuit de Pato

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4103	200 gr	18	MAISON SAMARAN	47
4105	450 gr	12	MAISON SAMARAN	47
4098	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	47

Foie gras de pato entero con un toque de sal, pimienta y especias. Todo el sabor de un Foie gras de pato de gran calidad sin ningún otro aditivo. Formatos de 1Kg, 450gr y 200gr envasados al vacío para su perfecta conservación. Un clásico para las fiestas.

NUEVO



Francia  
Bloc Mi cuit de Pato

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4107	200 gr	18	MAISON SAMARAN	44
4108	400 gr	12	MAISON SAMARAN	44
4106	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	44

Foie gras de pato con Armagnac, sal y pimienta. Formato en un bloc fácil de cortar por su textura. Un sabor suave y de excepcional calidad para compartir con los tuyos estas fiestas. Presentado en diferentes formatos: 1Kg, 400gr y 200gr.

NUEVO



Francia  
Terrine de Pato con Pistachos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4076	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	35

Terrina de magret de pato elaborada también con cerdo. Contiene un 60% de pato y tiene el toque crujiente y fresco del pistacho. Una combinación que realza el sabor del pato y sorprende al paladar.

NUEVO



Francia  
Foie Gras de Pato con Caviar

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4086	200 gr	18	MAISON SAMARAN	50

Foie gras de pato entero con caviar y especias. Producto de alta calidad y de sabor excepcional. Presentación en tarrina de 200gr envasado al vacío para su perfecta conservación.

# PATÉS Y FOIE GRAS

NUEVO



Francia

Mi Cuit de Pato con Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4088	200 gr	18	MAISON SAMARAN	44
4089	450 gr	12	MAISON SAMARAN	44
4087	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	44

Foie gras de pato con trozos de trufa. Contiene un 91% de foie gras de pato y un 7,5% de trufa. Dos de los productos más selectos combinados hasta la perfección. Formatos de 1Kg, 450gr y 200gr. Todos ellos envasados al vacío para su mejor conservación.

NUEVO



Francia

Terrine de Pato

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4090	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	42

Foie gras de pato 35% mezclado con carne de cerdo. Una textura suave y sabrosa para degustar en familia. Formato de 1Kg envasado al vacío para su perfecta conservación. Un producto de excelente calidad.

NUEVO



Francia

Foie de Pato con Peras y Pan con Especies

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4093	200 gr	18	MAISON SAMARAN	45
4094	450 gr	12	MAISON SAMARAN	45
4092	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	45

Foie gras de pato con mermelada de peras y pan de especias. Perfecta combinación de sabores para potenciar el sabor del foie gras con el dulce de la pera y el toque de las especias. Una receta única que hará disfrutar a todos. Formato de 1Kg, 450gr y 200gr envasados al vacío para su mejor conservación.

NUEVO



Francia

Mi cuit de Pato a la Vainilla

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4096	200 gr	18	MAISON SAMARAN	51
4104	450 gr	12	MAISON SAMARAN	51
4095	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	51

Foie gras de pato entero con aroma de vainilla. Un producto de excelente calidad y espectacular sabor. Tiene el toque de la vainilla que le añade suavidad en el sabor potenciando la textura del foie gras. Toda una experiencia para los sentidos. Formato de 1Kg, 450gr y 200gr.

# PATÉS Y FOIE GRAS

NUEVO



Francia  
Foie de Pato con Higos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4111	200 gr	18	MAISON SAMARAN	42
4113	450 gr	12	MAISON SAMARAN	42
4109	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	42

Foie gras de pato con higos confitados. Todo el sabor del foie gras, potenciado gracias al toque dulce de los higos. Una explosión de sabores por la combinación de estos dos ingredientes. Todo un lujo para estas fiestas. Diferentes formatos disponibles: 1Kg, 450gr y 200gr. Producto de gran calidad.

NUEVO



Francia  
Foie de Pato con Chocolate y Cebolla Confitada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4115	200 gr	18	MAISON SAMARAN	49
4114	1 Kg	10	MAISON SAMARAN	49

Foie gras de pato entero con chocolate y trocitos de cebolla confitados. Una combinación de texturas y sabores espectacular que crea un producto excepcional para degustar en familia. Un regalo para el paladar. Disponible en diferentes formatos: 1Kg y 200gr.

NUEVO



Francia  
Bloque de Foie de Pato

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4179	400 gr	20	MAISON SAMARAN	51
4181	800 gr	16	MAISON SAMARAN	51

Producto elaborado con un 90% de foie gras de pato, Armagnac, sal y pimienta. Así se puede presentar en forma de bloque con una textura cremosa y fácil de cortar. Existen diferentes formatos disponibles: 400gr y 800gr.

NUEVO



Francia  
Bloque de Foie de Pato

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4175	130 gr	12	MAISON SAMARAN	51
4178	190 gr	12	MAISON SAMARAN	51

Producto elaborado con un 90% de foie gras de pato, Armagnac, sal y pimienta. Así se puede presentar en forma de bloque con una textura cremosa y fácil de cortar. Existen diferentes formatos disponibles: 130gr y 190gr.

# PATÉS Y FOIE GRAS

NUEVO



Francia

Foie de Pato entero con Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4171	120 gr	12	MAISON SAMARAN	44
4172	330 gr	12	MAISON SAMARAN	44

Foie gras de pato entero con trocitos de trufas. Una combinación de lujo con dos materias primas selectas. Un sabor extraordinario que despierta el paladar. Dos formatos disponibles: 120gr y 330gr. Un producto de gran calidad.

NUEVO



Francia

Foie de Oca entero con Trufa

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4183	120 gr	12	MAISON SAMARAN	44
4184	330 gr	12	MAISON SAMARAN	44

Producto elaborado con el foie gras de oca entero y trocitos de trufas. Dos ingredientes excepcionales para crear un producto selecto que deleitará a todos. Disponible en diferentes formatos: 120gr y 330gr. Toda una experiencia para los sentidos.

NUEVO



Francia

Foie de Pato entero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4186	120 gr	12	MAISON SAMARAN	50
4187	190 gr	12	MAISON SAMARAN	50

Foie gras de pato entero solo acompañado de un toque de sal y pimienta. El sabor excelente del foie con una presentación en varios formatos: 120gr y 190gr. Producto envasado al vacío para su perfecta conservación.

NUEVO



Francia

Foie de Oca entero

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4188	120 gr	12	MAISON SAMARAN	54
4190	190 gr	12	MAISON SAMARAN	54

Foie gras de oca entero solo acompañado de un toque de sal y pimienta. El sabor excelente del foie con una presentación en varios formatos: 120gr y 190gr. Producto envasado al vacío para su perfecta conservación.

# PATÉS Y FOIE GRAS



## Francia Magret de Pato Curado Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG/ES
4191	100 gr	20	MAISON SAMARAN	45

Magret de pato de alta calidad cortado en lonchas. Un producto de gran sabor para disfrutarlo con los tuyos. Formato en 100gr envasado al vacío para su mejor conservación.



## Bélgica Paté Peras al Vino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2598	1,8 Kg	1	DE BEAUVOORDER	21,7

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pera dulce y arándanos. Textura semidensa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato en terrina.



## Bélgica Paté al Ajo

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2599	1,7 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco al ajo. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato en terrina de cerámica.





Bélgica

## Paté Pimienta Verde

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2597	1,7 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pimienta verde. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato terrina.



Bélgica

## Paté Crema Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2606	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	26,3

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre una tostada como aperitivo. Formato terrina de plástico.



Bélgica

## Paté Peras al Vino

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2604	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	21,7

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco a la pera dulce y arándanos. Textura semidensa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino. Formato en terrina de plástico.





Bélgica

## Paté Crema Arándanos

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2615	1 Kg	3	DE BEAUVOORDER	21,7

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de arándanos. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Para comer acompañado de pan y un buen vino, o bien untado sobre un pedazo de tostada como aperitivo. Formato en terrina de plástico.



Bélgica

## Paté Pave Royal

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2603	1,6 Kg	2	DE BEAUVOORDER	10,85

Mousse de foie gras de pato a la trufa negra de origen Belga, una delicatessen de alta gama. Producto artesanal de calidad superior. Textura cremosa. Para comer acompañado de un trozo de pan y una selección de mermeladas (de cebolla, higos, arándanos...).



Bélgica

## Mousse de Pato Muscadet Corona

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2802	1,5 Kg	1	DE BEAUVOORDER	10,85

Mousse de pato a la nuez moscada. Producto belga de calidad superior de producción semiartesanal. Textura cremosa y sabor marcado y fuerte. Para comer acompañado de pan y un buen vino en la comida o cena, o bien untado sobre un pedazo de pan como aperitivo.





Bélgica

## Paté Crema para untar Wok

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2610	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con un sabor bien equilibrado. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Con guarnición. Recomendado acompañarlo con mermelada de cebolla o de arándanos. Formato terrina Wok metálica.



Bélgica

## Paté Crema Manzana Wok

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2611	2,1 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26,3

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco con trozos de manzana. Textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Con guarnición. Formato terrina Wok metálica.



Bélgica

## Paté con Pera Bol Inox

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
2612	3 Kg	1	DE BEAUVOORDER	21,7

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo aromatizado con peras dulces y con una guarnición de peras frescas. Textura semidensa. Con guarnición. Recomendado acompañarlo con mermelada de arándanos. Formato terrina bol inox.





Bélgica

## Paté Trufa Negra y Champagne

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
3878	1,8 Kg	1	DE BEAUVOORDER	26

Paté de origen Belga, elaborado con hígado de cerdo fresco, trufa negra y champagne. Un sabor equilibrado y una textura cremosa. Producto artesanal de calidad superior. Formato en terrina de cerámica y con guarnición de arándanos por encima.



Francia

## Mousse Pato al Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
52	1,5 Kg	2	MADRANGE	36

Receta nueva, más cremosa, con un 25% de hígado de pato. Sabor Oporto.



Francia

## Mousse Oca Vino Sauternes

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
51	1,5 Kg	2	MADRANGE	33

Receta irresistible con un 23% de hígado de oca. Ideal para servir en fiestas.



Francia

## Le Florin 100% Pato

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
61	1 Kg	2	MADRANGE	43

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Ligero sabor entrelazado entre el Oporto y el Armagnac. Presentación de producto muy atractiva, papel aluminio dorado y envasado al vacío. Corte fácil, textura suave.



Francia

## Le Florin 100% Pato al Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
62	1 Kg	2	MADRANGE	43

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Ligero sabor entrelazado entre el Oporto y el Armagnac. Presentación de producto muy atractiva, papel aluminio dorado y envasado al vacío. Corte fácil, textura suave.



Francia

## Mousse de Pato al Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA	MARCA	% MG
3775	2,5 Kg	2	MADRANGE	46

Receta nueva, más cremosa, con un 25% de hígado de pato. Sabor al Oporto y una textura muy suave.





# W E B I B E R C O N S E I L



# ¡Visita las novedades de nuestra página web!

[www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)



## ¡Ahora con más información sobre nuestros productos y novedades!



Disfruta y comparte nuestra recetas, trucos, videos, consejos y... ¡mucho más!

Descárgate nuestra app y descubre más secretos sobre nuestras recetas en Iberconseil **CHEESECOOK**



Recuerda que dispone de una **área de clientes**, privada y personalizada, para consultar tarifas, pedidos, facturas, promociones...

Solicita más información en:

**93 414 64 08**

[marketing@iberconseil.es](mailto:marketing@iberconseil.es)



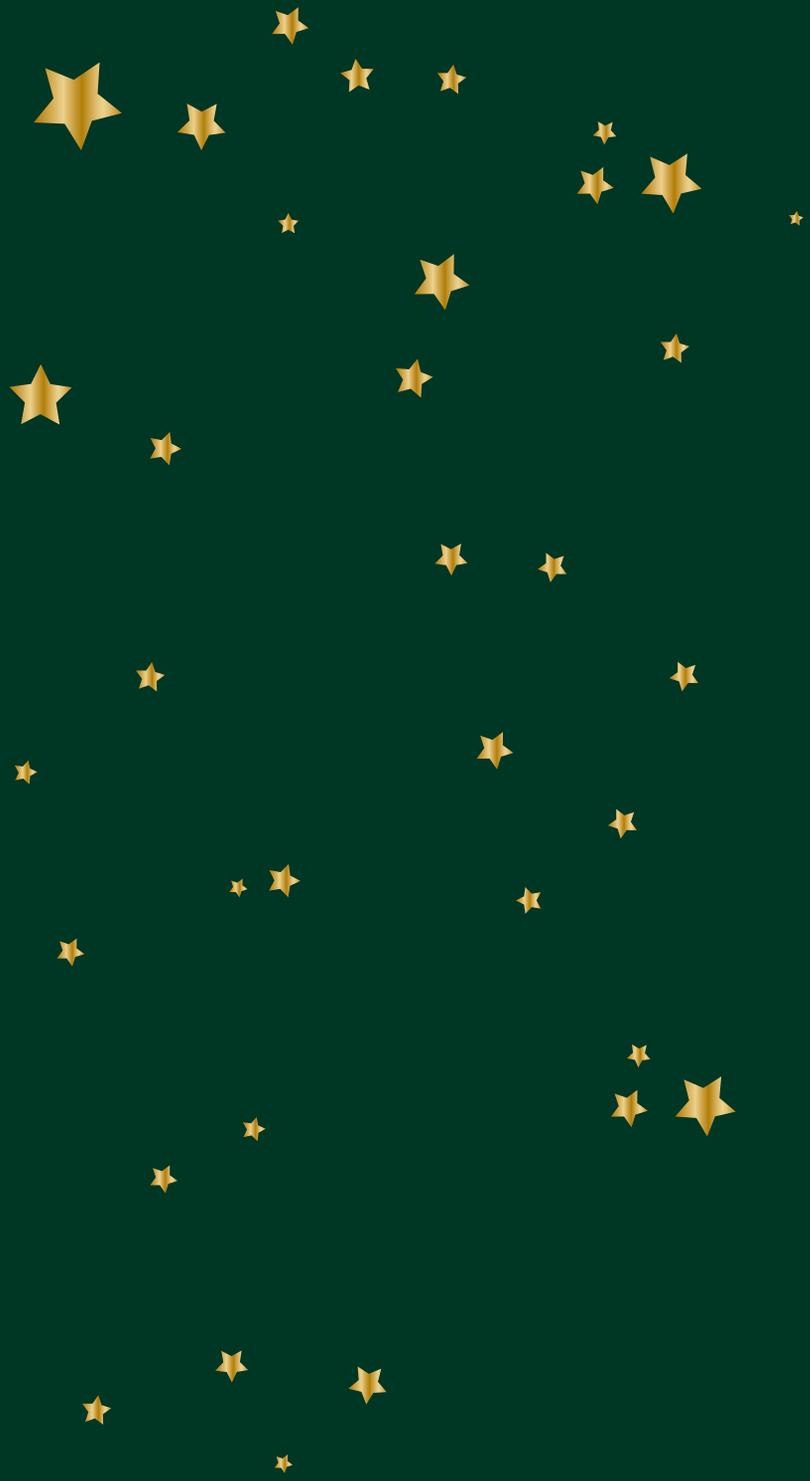






iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



**iberconseil**  
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

Iber Conseil España S.A.  
Paseo Manuel Girona 14, Bajos,  
C.P. 08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08  
Fax: 93 414 01 03  
iber@iberconseil.es

[www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)