

**EL CAVIAR DE ESPAÑA**  
5 MANJARES

**JAMONES 100% IBERICOS**




**LAS TRES MARCAS**  
MANCHEVIEJ-LA DIVISA-EL GOURMET DE LA CARNE (R.G)

**4 MANJARES**  
QUESO MANCHEGO-JAMON IBERICO BELLOTA-CHULETEROS BUEY-ACEITE OLIVA VIRGEN

**El Gourmet de la Carne**  
Natur Divisa

CARNES WAGYU & ANGUS



**QUESO PURO MANCHEGO D.O**





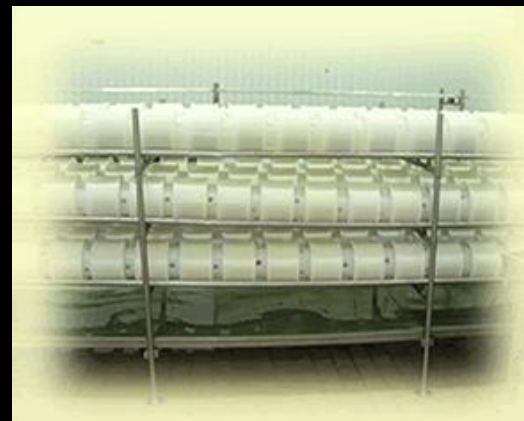


[informes@elgrangourmet.es](mailto:informes@elgrangourmet.es)

### QUESOS DE D.O & DE AUTOR



Carlos Moreno maestro quesero desde



el año 1955 y de descendencia quesera de su Padre fundador de Quesería La Manchega en los años 1940 y situada en corazón de Madrid plaza la Cebada y fundador de Quesería La Abulense es donde empezó elaborando quesos frescos de Burgos, Villalón y quesos curados de leches de oveja y cabra pasando por todos los parámetros de la fabricación del queso cuando en aquellos tiempos todo era Artesanal y leches de ganaderías Autóctonas y alimentadas de piensos naturales y pastos y estando siempre hasta el día de hoy en toda la transformación moderna de la fabricación de los quesos y siendo uno de los pioneros en fabricar algunos quesos de otros países como fue el queso Mozzarella, a los 16 años realizo en la Escuela de Industria láctea de Madrid los cursos de elaboración de quesos situada en uno de los pabellones de la Casa de Campo de Madrid con el Profesor veterinario De Ángel Yubero y pasando por todos los Países de Europa recorriendo todos los tipos de Fabricaciones e incorporando dichas especialidades a sus Fabricados para la

distribución y habiendo sido por dos veces jurado en París en los certámenes de los quesos Franceses representando a España.

Y apasionado siempre por los productos Naturales de España está siendo en este proyecto asesor y coordinador

## QUESOS MANCHEGOS D.O



COD.	NOMBRE	UNI.	PESO	PRC.KL
001QMO	QUESO PURO OVEJA	1	3/2,5	
002QMO	<b>QUESO MANCHEGO D.O</b> <b>MANCHEVIEJ</b>	1	2,5/3,3	
003QMO	QUESO MEZCLA TRES LECHES FRESCO	1	3/2,5	
004QMO	QUESO MEZCLA TRES LECHES SEMICURADO	1	3/2,5	
005QMO	QUESO OVEJA ACEITE	1	3/2,5	
006QMO	QUESO OVEJA MANTECA	1	3/2,5	
007QMO	QUESO OVEJA PASTERIZADO	1	3/2,5	
008QMO	QUESO DE CABRA MANTECA	1	3/2,5	
009QMO	QUESO DE CABRA Y OVEJA EN ACEITE	1	3/2,5	

LAS CUÑAS DE 1/4 DE QUESO TIENE UN COSTE ADICIONAL SOBRE KILO DE 0,60€/ Kg LAS CUÑAS DE 1/8 DE QUESO TIENE UN COSTE ADICIONAL SOBRE KILO DE 0,90€/ Kg

PRESENTACION EN CAJAS DE 4 UNIDADES

## QUESO CABRALES



### QUESO CABRALES

**Queso** madurado de semicurado a curado, elaborado con leche cruda y entera del ganado (Vaca, cabra y oveja) según las estaciones. Es un **queso** de tipo azul. Apenas presenta corteza, ya que tiene una superficie de forma untuosa y blanda como el interior. Cuando está maduro, tiene un color verde-azulado, la masa es cremosa y con un fuerte olor. **Concejos de Cabrales** y de **Peñamellera Alta. Asturias**

COD.	NOMBRE	UNI	PESO	PREC.KL
0010Q	QUESO CABRALES ARTESANO 3MESES	1	2,5/3	
0011Q	QUESO CABRALES ARTESANO ETI.NEGRÁ			

# QUESO DE RONCAL



## QUESO DE RONCAL

**Queso** madurado durante al menos 4 meses, elaborado con leche de oveja "latxa" o de raza aragonesa. La elaboración artesanal tradicional se transmite de padres a hijos. En la actualidad existe una importante industria y varias queserías artesanales de pastores que se han transformado en elaboradores de **queso** manteniendo el espíritu tradicional. **Valle del Roncal. Navarra**

COD.	NOMBRE	UNID	PESO	PRECIO
0013Q	RONCAL D.O	1	3 KLAPR	

# QUESO IDIAZABAL



## QUESO DE IDIAZABAL

**Queso** madurado, de semicurado a curado, elaborado exclusivamente con leche cruda y entera de oveja "latxa" y "Carrazana", sin mezcla alguna y sin pasteurizar. Su maduración mínima es de 3 meses. Es un **queso** prensado y de pasta dura. Puede ser ahumado o sin ahumar. **País Vasco y noroeste de Navarra**

# QUESO ZAMORANO



**Queso** de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas autóctonas "Churra" y "Castellana". La leche será entera y limpia, exenta de calostros, contaminantes, conservantes, antibióticos y cualquier producto que pueda incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del **queso**. **Queso** graso con una curación mínima de 100 días.

COD.	NOMBRE	UN.	PES	PRECIO
025QZ	QUESO D.O.AÑEJO.LECHE CRUDA	1	3K	
026QZ	QUESO.D.O.CURADO.LECHE CRUDA	1	3K	
027QZ	QUESO.D.O.CURADO.LECHE.CRUDA.	1	MINI	
028QZ	QUESO.LECHE OVEJA.PASTERIZA.TIER.	1	3KG	
029QZ	QUESO.LECHE.OVEJA.CRUDA.SEMI.CUR.		3KG	

# TORTA DEL CASAR



Se elabora con leche cruda de oveja entrefina. Se cuaja con cardo silvestre (*Cynara cardunculus*) entre 28 y 32 °C y durante un tiempo de 50 a 80 minutos, lo que consigue que se mantenga en su interior una crema casi líquida que es la principal



característica de dicho queso. Después de cuajar la leche se corta hasta tener granos de tamaño fino, tipo grano de arroz. Luego se mete la cuajada en moldes cilíndricos y se prensa durante 3-8 horas. La salazón que puede ser húmeda o seca, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. Luego se deja madurar durante, al menos, 60 días, en condiciones de 4 a 12 °C de temperatura y entre un 75 y un 90 % de humedad relativa. En las etiquetas, contraetiquetas y otros sistemas destinados a identificar los productos amparados deberán destacar el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar», así como todas aquellas indicaciones que estipule la legislación vigente en la materia. EXTREMEÑO

CDO.	NOMBRE	UNID.	PESO	PRECIO
0031QF	TORTA CASAR D.O	1	1K-APR	
0032QF	TORTA CASAR D.O	1	0,200GR	
0033QF	CREMA TORTA CASAR	1	110GR	
0034QF	CREMA TORTA CASAR	1	0,800GR.A	

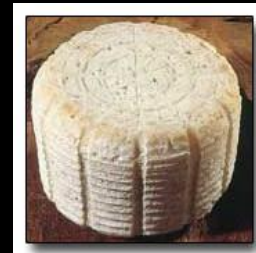
## QUESO DE TETILLA



También llamado **queso de Perilla**. Se produce a partir de leche pasteurizada, que no contenga calostros, procedente de las famosas vacas de raza "frisona", "pardo alpina" y "rubia gallega". Es un **queso** mantecoso, casi sin sal, algo ácido, con un olor característico. La zona de producción de este **queso** comprende todo el territorio de la comunidad autónoma de **Galicia**

CDO.	NOMBRE	UND	PESO	PRECIO
0035Q	QUESO TETILLA D.O	1	1K.APR	6,90€/K

# QUESO DE LIEBANA



## QUESO DE LIEBANA

Queso fresco o madurado

y tierno, con

leche

principalmente de vaca, aunque también se usa de oveja, cabra o mezcladas. De forma cilíndrica, ahumados o con corteza natural. En cada pueblo o casa de la **comarca de Liébana** se elaboran **quesos** artesanos. El normal es de sabor suave y mantecoso, y más ácido y curado el ahumado. Queso de **Cantabria**

CÓD. NOMBRE PRODUCTO

UNÍ PESO PRECIO

# QUESO DE CANTABRIA



También **Queso de Nata de Cantabria**. Queso madurado, de tierno a semicurado y curado, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Con un mínimo de 15 días de maduración. De sabor suave, mantecoso y fundente al paladar.

Su origen se encuentra en el Monasterio Cisterciense de Cobreces, donde se sigue fabricando artesanalmente, al igual que en muchas queserías familiares de Cantabria

# QUESO DE MAHON



## QUESO MAHON

También **Queso Menorquín**. El proceso de elaboración del **queso** de Mahón o "formatjat" se ha mantenido invariable durante mucho tiempo. Es un **queso** de pasta prensada, con forma de paralelepípedo, con cantos y aristas redondeados, elaborado con leche de vaca, de tierno a muy curado, dependiendo del estado de maduración, que se realiza en cavas donde recibe un tratamiento de corteza tradicional, consistente en una serie de volteos y untados. **Menorca**.

COD	NOMBRES	UND	PESO	PRECIO
041Q	QUESO MAHONTIerno.21D.D	1	3K.APR	
042Q	QUESO MAHON SEMICURADO	1	3K/APR	
043Q	QUESO MAHON CURADO D.O	1	3K/APR	
044Q	QUESO MAHON CURADO LECHE CRUDA D.O	1	3K/APR	
045	QUESO MAHON SEMI P.UNIDA	1		
046	QUESO MAHON.CURAD.L.CRU	1	3K/APR	
047	QUESO AHUMADO1	1	3K/APR	
048	QUESO CON.SOBREASADA.PI	1	3K/APR	
049	QUESO FRUTOS SECOS	1	3K/APR	
050		1		



## PICON DE BEJES



### QUESO PICON-BEJES-

Queso de los Picos

**de Europa.** Madurado durante al menos 3 meses y curado, con leche cruda de vaca, cabra y oveja mezcladas. De forma cilíndrica, con corteza remelosa. Son **quesos** de producción exclusivamente artesanal, muy limitada, que incluyen la maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa. **Cantabria**

COD.	NOMBRE	UND	PESO	PRECIO
050Q	PICON DE BEJES	1	7 K/APRO	
051Q	PICON DE BEJES	1	2,5K/APR	
052Q	PICON DE BEJES	1	0,500 GRS	
053Q	QUE. PASTA BLANC VETEAA	1	1,500KL.A	

## QUESO DE LA SERENA



### QUESO DE LA SERENA

**Queso** madurado durante al menos 8 semanas, de tierno a semicurado, elaborado con leche cruda y entera de oveja "merina". De textura untable y sabor muy mantecoso, es un **queso** esencialmente artesanal, de baja producción, muy buscado y caro, que se produce principalmente en invierno y primavera. **Badajo**

DOD.	NOMBRE PRODUCTO	UNI	PESO	PREC.€/K.U
054Q	TORTA DE LA SERENA D.O	1	0,800	
055Q	TORTA DE LA SERENA D.O	1	0,400	

# QUESO SAN SIMON



La elaboración del queso San Simón da Costa aúna una receta tradicional con las mejores materias primas y el máximo control higiénico-sanitario. Dos características especiales destacan en el proceso de elaboración, otorgándole su particular sabor y aroma. En primer lugar, su materia prima fundamental: la leche de vaca, de la razas Rubia Gallega, Pardo-Alpina y Frisona, producida siempre en la zona de acuerdo con las normativas sanitarias y en segundo lugar, para otorgarle su característica más significativa, la fase de AHUMADO, en la que se emplea la madera de un árbol típico de la zona: el ABEDU

COD	NOMBRE	UND	PESO	PRECIO
056Q	QUESO SAN SIMON D.O	1	1K.APR	

# QUESO DE CEBREIRO



**El Queso de O Cebreiro es un queso fresco de pasta blanca, blanda y granulosa, elaborado con leche de vaca. Totalmente natural sin conservantes ni aditivos.**

Los Reyes Católicos, Carlos III, Isabel de Portugal, son algunos de los monarcas de los que se sabe documentalmente que conocieron el Queixo do Cebreiro, un producto que en el siglo XVII era el cuarto más caro del mundo pero que en 1989 sólo se fabricaba para autoconsumo. El manjar de reyes se ha recuperado y vuelve a gozar ahora de su merecido prestigio

# QUESO MAJORERO



- Queso de pasta prensada. LECHE DE CABRA
- Forma cilíndrica.
- Peso de 1 kg a 6 kg
- Su masa al corte es compacta, de textura cremosa y sabor ácido, algo picante.
- Se reconoce por las impresiones de las pleitas en los laterales y de la quesera en las caras de las bases.
- Se permite el untado con aceite, pimentón y gofio en los semicurados y curados.
- Atendiendo al grado de maduración, los quesos pueden: tiernos (entre 8 y 20 días), semicurados (entre 20 y 60 días) y curados (más de 60 días) QUESO CANARIO

COD NOMBRE

UNI PESO PRECIO

# QUESO DE VALDEON



El queso de Valdeón se viene elaborando, igual desde hace varios siglos, a partir de leche de vaca pasterizada a la que se le ha podido añadir otro tipo de leche de oveja y/o de cabra, de la comarca de Valdeón.

La vieja tradición quesera, la climatología y la zona de elaboración, junto con una buena materia prima, son los factores principales para el desarrollo de la flora microbiana que caracteriza estos quesos. con su penicilio azul.

COD	NOMBRE PRODUCTO	UNI	PESO	PRECIO
062Q	QUESO AZUL VALDEON IGP	2/CJ	1P,2,3K	
063Q	QUESO AZUL VALDEON IGP MINIO,470G.APROX.	6/CJ	0,470KG	
064Q	CREMA QUESO AZUL TAR.200GM.	12/CJ	0,200KG	
065Q	CUÑA DE QUESO AZUL 100.GR.	16/CL	0,100KG	
066Q	CUÑA DE QUESO AZUL 250KG	8/CJ	0,250KG	

# QUESO GAMONEU



El queso Gamoneu es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche de vaca, oveja y cabra, ligeramente ahumado y con leves floraciones de penicillium en los Bordes. QUESO ASTURIANO

COD	NOMBRE PRODUCTO	UNI	PS	PRECIO
0067Q	QUESO GAMONEU D.O	1	2,5/4	

# QUESO IBORES



El 'Queso Ibores' es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen Protegida. El 'Queso Ibores' al término de su maduración presenta las siguientes características:

COD	NOMBRE PRODUCTO	UNI PESO	PRECIO
-----	-----------------	----------	--------



# QUESOS AFUEGA / PITU



**Afuega'l Pitu con Denominación de Origen** es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasterizada de vaca, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. No obstante lo anterior, en los quesos que tengan un período de maduración de 60 días, no será requisito imprescindible la pasterización de la leche.

COD	NOMBRE PRODUCTO	UNI	PESO	PRECIO
-----	-----------------	-----	------	--------

# TIERRA DE SABORES

&

## QUESOS & ARTESANOS



COD	NOMBRE	UND	PESO	PRECIO
070QM	OVEJA SEMICURADO LECHE CRUDA	1	3KAPR	
071QM	OVEJA CURADO LECHE CRUDA	1	3K.APR	
072QM	QUESO PATA MULO LECHE CRUDA CURADO	1	1,10K	
073QM	TARROS QUESO ACEITE	1	190GR	

			NETO
074QF	RULO DE CABRA.L.CRU.	1	1 K/APR
075QF	RULO CABRA PENICILIO	1	200GR
076QF	RULO CABRA PIMENTO	1	200GR
077QF	RULO CABRA CENIZA	1	200GR
078QF	QUESO CABRA.L.CRUD	1	650GR
079QF	Q.CABRA.L.CRUD.PIMIENTO	1	750GR
089QF	Q.CABRA TRUFADO (C.6M)	1	2.K.AP.