

# Catálogo General de Quesos elaborados en Asturias

## «VADEQUESUM»



Edición: 2023



## INTRODUCCIÓN A LA TERCERA EDICIÓN

Asturias es una de las regiones de Europa que más variedades de quesos produce. La importancia quesera de Asturias es algo que salta a la vista tanto por su variedad de quesos, como por su calidad. Además las características tradicionales de muchos de ellos los convierten en ejemplares únicos. A lo largo del siglo pasado se fue modernizando esta producción artesanal y se fue adaptando a las normas higiénico sanitarias, así se fueron creando queserías aptas para comercializar sus productos en toda la Unión Europea (queserías con Registro Sanitario). Simultáneamente se fueron desarrollando nuevas producciones y tipos de quesos. Esto hizo que popularizasen expresiones como “la mayor mancha quesera de Europa” y que se cuantificase el número de variedades de queso que se elaboran en Asturias. En los años ochenta del pasado siglo una comercializadora saco a la luz la cifra de 40 variedades, y desde entonces esa cifra se fue repitiendo en artículos y publicaciones.

Pero el crecimiento del sector ha seguido, y a poco que uno se preocupe por asistir a ferias sectoriales observa que el número de quesos que se elaboran en Asturias es mucho mayor. Por ello, y con la intención de superar los tópicos desfasados y acercarnos ese número, nos propusimos catalogar TODOS los quesos que se elaboran en Asturias, incluyendo tradicionales, artesanales e industriales.

En 2019 se emprendió un enfoque sistemático interesándonos por los diferentes quesos que produce cada una de las queserías registradas en Asturias, que culminó en febrero de 2021 con la publicación, en formato electrónico, de la primera edición del “Catálogo General de Quesos elaborados en Asturias”. En el que se incluían **97** queseras que elaboraban **329** quesos diferentes. En este número se diferenciaron los quesos de la misma variedad elaborados por distinta quesería (por ejemplo 24 queserías de queso Cabrales), y entre los que elabora cada quesería, todos los **quesos** y **quesos fundidos** que, *por los ingredientes, procesos a los que se sometan, o tipo de maduración, dé como resultado un producto que presenten **características organolépticas diferenciables***, pero no los que únicamente se diferencien por el tamaño, forma o envase, en este caso hablaríamos de *formas de presentación*.

Esa publicación alcanzó un gran éxito y se consiguió el objetivo de que se abandonase las cifras anteriores y se comenzase a hablar, tanto en prensa como en otros medios de los “*más de 300 quesos diferentes*” elaborados en Asturias. El año 2021, la celebración en Oviedo de los *World Cheese Awards* representó un escaparate excepcional para los quesos asturianos, y aprovechando ese escaparate, la *Fundación Caja Rural de Asturias* editó una nueva edición de nuestro catálogo quesero. En esa ocasión incluía **94** establecimientos y **338** quesos.

Dado que el mundo quesero asturiano sigue evolucionando, presentamos esta tercera edición en la que se incluyen novedades muy interesantes, aunque también haya que lamentar algún cierre. En esta ocasión hemos renunciado a ordenar las queserías en función de si elaboran quesos con algún tipo de certificación (aunque se especificará en su descripción) o su carácter industrial, y las hemos ordenado geográficamente por concejos, de oriente a occidente.

Sí mantenemos un capítulo con la descripción de los quesos más característicos de Asturias y una breve referencia a esas variedades con larga tradición pero sin producción para comercializar en la actualidad, los que llamamos **quesos desaparecidos o en peligro de extinción**, como son los quesos de *Xinestoso* de Cangas del Narcea, los quesos de *Urbiés*, *Fuente*, y similares, en la montaña central y algún otro queso de concejos orientales. Muchos se siguen elaborando ocasionalmente y para autoconsumo, formando parte de la cultura gastronómica asturiana. Habrá que intentar que sigan vivos para las siguientes generaciones.

A pesar de ese aumento extraordinario número de quesos, son varias las queserías que han tenido que cerrar. De queserías referenciadas en trabajos de los años ochenta del siglo pasado, han desaparecido unos veinte establecimientos, y en los últimos cinco años asistimos al cierre de otras doce queserías. Por otro lado, se han asentado en la región queserías nuevas, que en algún caso elaboran quesos propios de otra latitud (venezolanos o paraguayos). Esto da una idea de lo activo y cambiante que es este sector en Asturias.

Quizá al repasar este gran número de quesos el lector eche de menos algunas marcas populares o de los que tenga referencia. El motivo de que no figuren es sencillamente porque **no son elaborados en Asturias**. Y es que



en nuestra región también se encuentran asentadas varias empresas que traen quesos de diversos países u otras regiones y los comercializan por toda España. En muchos casos los reenvasan (en algunos casos con hojas naturales al estilo de prácticas tradicionales de algunas zonas) y les ponen nombres que suenan Asturianos pudiendo interpretar el consumidor que sean asturianos, cuando en realidad no se elaboran aquí. Es el caso de los quesos *Central Lechera Asturiana*, *Peñasanta*, *la Fueya*, *la Hoja*, *el Vicio*, *Cantar de Covadonga*, *Torta “del Cuera”*, *Val de la Barca*, queso fresco *San Martín*, *quesos Villasán o El Mineru*. Por insistir en ese criterio de sólo incluir quesos elaborados en Asturias a partir de leche (aunque en algunos casos la leche pudiera no ser ordeñada en Asturias) no hemos incluido en esta edición los quesos fundidos elaborados en dos industrias de la región. Teniendo en cuenta todo esto, hemos cerrado la edición de este catálogo el 14 de septiembre de 2023 incluyendo **89 establecimientos y 331 especialidades**.

*Eduardo Cristos Bonal*

***Tanto los textos como las fotos incluidas fueron facilitados por los propios queseros y los Consejos Reguladores o, en algún caso, tomados de sus páginas web. Damos las gracias a todos por su colaboración.***



# QUESOS SINGULARES ASTURIANOS

## QUESOS SINGULARES ASTURIANOS

La climatología y la orografía de la región que suponen unas condiciones muy favorables para la producción de pastos de gran calidad, aseguran la alimentación de ganado lechero de forma natural gran parte del año. Esta tradición ganadera unida a la situación geográfica y las dificultades de comunicación supuso el arraigo de la tradición quesera como modo de aprovechar los excedentes de leche.

Las características de los pastos, especies y razas de ganado y tradiciones de elaboración propias de diferentes zonas de la región han dado lugar a los diferentes tipos de quesos tradicionales asturianos. Cinco de ellos cuentan con sellos de protección europeos: los quesos Cabrales, Gamonéu, Casín y Afuega'l Pitu gozan de Denominación de Origen Protegida, mientras el queso de Los Beyos está amparado con el sello de Indicación Geográfica Protegida.



*FOTO: Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial*

## 1. QUESO CABRALES

Los pastos de los picos de Europa han sido tradicionalmente aprovechados por rebaños de vacas, cabras y ovejas al cuidado de su propietario. El alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones ha propiciado desde tiempo inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

El “Queso Cabrales” está amparado por la Denominación de Origen Protegida desde 1.981.

La zona de elaboración de este producto comprende el Concejo de Cabrales y algunos pueblos del Concejo de Peñamellera Alta (Cáraves, Oceño y Rozagás).



El Queso de Cabrales es elaborado artesanalmente con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra.

Toda la leche empleada en la elaboración procede exclusivamente de ganaderías establecidas en la zona de producción y controladas por el Consejo Regulador.

Una vez elaborado el queso, pasa a cuevas naturales en la montaña para su maduración superior a dos meses. En estas cuevas, la humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8º y 12º C.

Estas condiciones, favorecen el desarrollo de mohos del tipo *penicillium* en el queso durante la maduración, lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de cabra y oveja pura o en mezcla.

Al término de su maduración, el queso presenta las siguientes características:

- Forma cilíndrica, de 7 a 15 cm. De altura, diámetro y peso variable.
- Corteza blanda, delgada, untuosa de color gris con zonas amarillo-rojizas.
- Pasta de consistencia untuosa, con diferente grado de cohesión, compacta y sin ojos.
- Materia Grasa no inferior al 45% sobre el extracto seco.
- Humedad mínima del 30%.

Cuando el queso está listo para su consumo, se envuelve en papel de aluminio de color verde.

El embalaje se completa con la etiqueta del fabricante y la contraetiqueta del Consejo Regulador, compuesta por una banda roja flanqueada por dos bandas verdes y el logotipo del Consejo Regulador con la numeración correspondiente.



**Queso Cabrales**

---

**Consejo Regulador D.O.P.**

La verificación del cumplimiento de los requisitos especificados en el presente pliego de condiciones corresponde al **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cabrales”**. Tiene su sede en: Ctra. General, s/n. 33555 Carreña de Cabrales (Asturias)

Correo electrónico: [dop@quesocabrales.org](mailto:dop@quesocabrales.org)

El Consejo Regulador de la DOP Cabrales, tiene identificada en su estructura un Organismo de Control (Área de Certificación), que actúa como entidad de certificación de producto, acreditada en el cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012) y verifica, mediante controles a queserías y cuevas de maduración, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DOP “Cabrales”.

Más información en <https://www.quesocabrales.org>

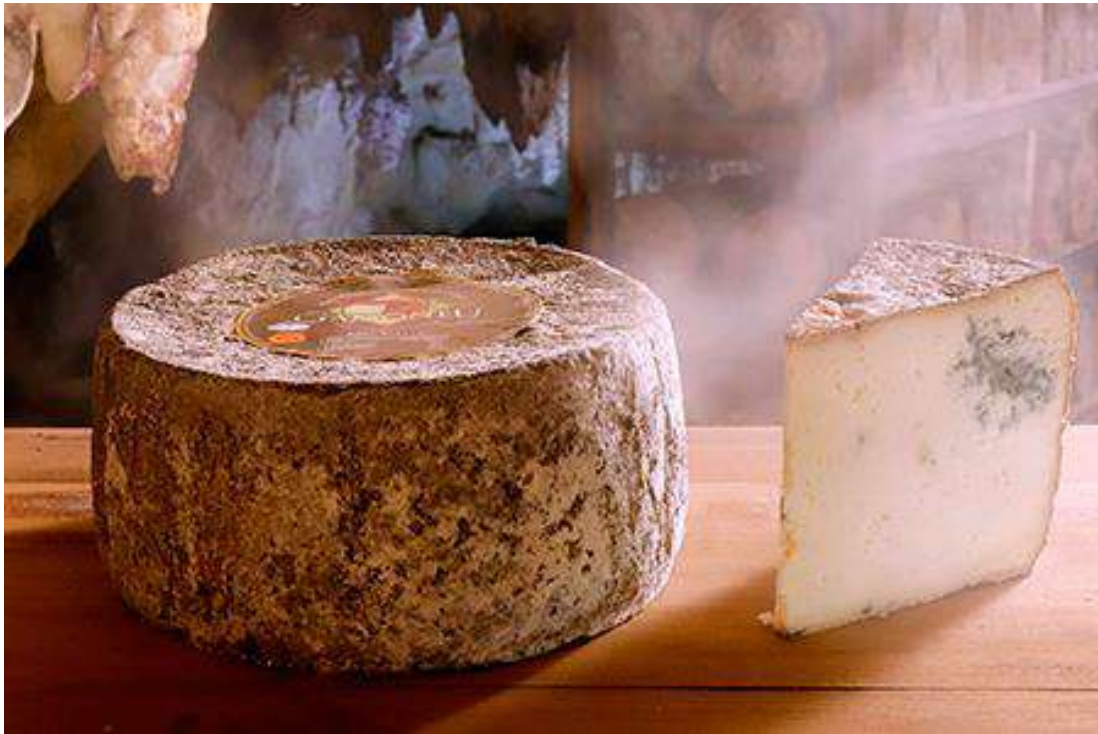
## 2. QUESO GAMONÉU

El **queso Gamonéu** es una de las variedades queseras por excelencia de Asturias, tal vez una de las más sabrosas, conocidas y antigua. Su elaboración es íntegramente artesanal, lo que le otorga su valor y consigue que sea considerado como uno de los quesos más apreciados del mundo.

Desde tiempos inmemoriales, se elabora en el macizo occidental de los Picos de Europa. Las cumbres, peñas y praderías que perfilan este macizo pertenecen a los concejos limítrofes de Onís y Cangas de Onís, situados en la zona oriental del Principado de Asturias. Desde 1995, el territorio se encuentra protegido bajo la figura del Parque Nacional de los Picos de Europa. La dominancia en el paisaje de los espacios abruptos y montañosos, poco apropiados para la agricultura, ha hecho de la ganadería la actividad económica dominante.

Es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con **leche cruda de vaca, oveja o cabra** o con mezcla de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado, pudiendo presentar leves afloraciones de penicillium en los bordes, fruto de su maduración en cuevas naturales.





Desde el año 2003 goza de Denominación de Origen Protegida. Todas las ganaderías y queserías involucradas en su elaboración se someten a inspecciones y controles periódicos para comprobar que se cumple con los requisitos marcados por el pliego de condiciones de la D.O.P. “Gamonéu”. Así, el **auténtico queso Gamonéu** deberá de llevar la contraetiqueta de la DOP numerada, la cual lleva reflejado el logo de la Denominación de Origen Protegida y que certifica su autenticidad.



Cuando incluye la mención tradicional “Gamonéu del Puerto” es elaborado con carácter estacional en instalaciones queseras de reducidas dimensiones ubicadas en los puertos altos de los municipios indicados de Cangas de Onís y Onís con mezcla de leche de al menos dos especies.

La entidad de gestión de la D.O.P. “Gamonéu” es el **Consejo Regulador de la D.O.P. “Gamonéu”**

**Dirección:** Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturias

**Email:** [info@dopgamoneu.com](mailto:info@dopgamoneu.com)

Más información en <http://www.dopgamoneu.com>

### 3.- QUESO AFUEGA'L PITU

El queso Afuega'l Pitu es uno de los quesos más antiguos y extendidos de Asturias, además de uno de los de más arraigo y conocimiento popular.

Cuenta la leyenda que el nombre Afuega'l Pitu ("ahogar la garganta" en asturiano) proviene de su mayor peculiaridad: la textura compacta y firme que aumenta en su maduración. Su peculiar nombre, además de las cuatro variedades de diferente forma y color (Atroncau blancu, Atroncau roxu, Trapu blancu y Trapu roxu), hacen del Afuega'l Pitu un queso con una presentación fascinante.

Al probarlo, el queso Afuega'l Pitu, no deja indiferente por su textura única y su sabor de notas lácticas y ácidas con toques de levaduras; notas que se combinan con una agradable sensación picante en el roxu.

El Afuega'l Pitu es un queso graso elaborado con leche entera de vaca, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón.

Por la forma puede ser

- Troncónico si se utilizan moldes con forma de cono truncado o
- Trapu o calabacín: Debido a que el molde utilizado es una gasa que se ata en la parte superior por sus extremos y quedan dibujados en la superficie del queso los pliegues de la misma.

Como consecuencia de las dos formas descritas, y la adición o no de pimentón a la masa de la cuajada, se conocen las siguientes menciones tradicionales:

**Atroncau Blancu:** Forma troncocónica, sin amasar y color blanco.



**Atroncau Roxu:** Forma troncocónica, amasado y color rojo-anaranjado.



**Trapu Blancu:** Forma de calabacín, amasado y color blanco.



**Trapu Roxu:** Forma de calabacín, amasado y color rojo-anaranjado.



Además, puede encontrarse con diferentes grados de maduración.

La **Zona Geográfica** de elaboración del Afuega'l Pitu se articula en torno a los ríos Nalón y Narcea, los mayores de Asturias, junto con la sierra del

Aramo. Los municipios que integran esta zona son: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco.

La evolución de este queso en el tiempo, obtuvo el impulso definitivo por la creación de la Denominación de Origen Protegida “Afuega’l Pitu” en el año 2003, a través de la cual se promueve y protege la elaboración de este queso en las zonas geográficas tradicionalmente productoras y con las técnicas de elaboración arraigadas. Esto es verificado en los controles periódicos a los que son sometidos tanto los ganaderos como las queserías elaboradoras. Y consecuencia del mismo los quesos *Afuega’l pitu* llevan una contraetiqueta numerada que garantiza su autenticidad.



La entidad de gestión de la D.O.P. “Afuega’l Pitu” es el **Consejo Regulador de la D.O.P. “Afuega’l Pitu”**

**Dirección:** Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturias)

**Email:** [afuegalpitu@doafuegalpitu.es](mailto:afuegalpitu@doafuegalpitu.es)

Más información en <http://www.doafuegalpitu.com>

#### 4. QUESO CASÍN

En los concejos asturianos de Caso, Piloña y Sobrescobio reina un queso que destaca por su singularidad, resultado de una delicada y especial elaboración, y un sabor único e inolvidable. **El Casín** es uno de los quesos más antiguos de España, y quizá hasta del mundo. Intenso, picante y de largo restrogusto, nos evoca los aromas de la mantequilla muy curada, y persiste en nuestro paladar y en nuestra memoria, transportándote de nuevo a tu origen.



El queso casín es un queso graso, madurado, elaborado con leche entera y cruda de vaca, de coagulación enzimática y de pasta amasada, semidura o dura. La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos se obtiene de las ganaderías de la zona amparada por la Denominación de Origen Protegida que coincide con el Parque Natural de Redes y su área de influencia, en la cuenca del Alto Nalón.

De forma cilíndrico-discoidal irregular pues la forma se da a mano de uno en uno, una de sus caras es grabada con motivos geométricos o símbolos de cada elaborador. La corteza es lisa y tenue ya que a través de los sucesivos amasados, la maduración es uniforme y simultánea dentro y fuera.

Lo característico de su elaboración es el amasado de la cuajada una vez escurrida en una “máquina de rabilar”. Los sucesivos amasados y tiempo de maduración entre ellos le dan la textura característica y su sabor fuerte,



amplio, persistente, picante y ligeramente amargo al final de boca, así como retrogusto fuerte.



*Antigua máquina de rabilar*

El Consejo Regulador de la **DOP Queso Casín**, órgano de gestión de la misma, tiene su sede en el Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturias)

Tlf: 985264200 - Fax: 985265682

Email: [casin@dopquesocasin.es](mailto:casin@dopquesocasin.es)



Más información en <http://www.dopquesocasin.es>

## 5. QUESO LOS BEYOS

El impresionante desfiladero de Los Beyos, por el que discurren las aguas del río Sella, presta su nombre a un queso que tradicionalmente se viene produciendo y madurando en los pueblos de esta zona de los Picos de Europa.



Se elabora con leche de una sola especie, o vaca, u oveja, o cabra, pero no con mezcla de leches de diferentes especies. Dependiendo de si está elaborado con leche de una u otra especie, el queso adopta unos matices diferentes, pero en los tres casos conserva características comunes: corteza delgada y rugosa; pasta semidura o dura, compacta, sin ojos, desmenuzable al corte, y textura firme. Del mismo modo, el sabor, el olor y los aromas dependen también de la materia prima. Las piezas elaboradas con leche de vaca son más suaves que las elaboradas con leches de oveja o cabra; estas son más intensas, aunque siempre agradables y equilibradas, en tanto que aquellas presentan cierto regusto láctico fresco.



De forma cilíndrica y pequeño tamaño, su peso oscila entre los 250 y los 500 g. Se puede elaborar a base de leche pasteurizada, o a base de leche cruda.

La zona de elaboración comprende los municipios de Ponga y Amieva en Asturias y el de Oseja de Sajambre en León. Desde el año 2013 goza de la Indicación Geográfica Protegida. Dado que el territorio comprende a dos comunidades autónomas diferentes se trata de una indicación geográfica supraautonómica, por lo que le corresponde como autoridad competente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los quesos comercializados bajo el amparo de la IGP llevarán, además de la etiqueta propia de cada elaborador (etiqueta comercial), una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto; en ella deben figurar las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Queso Los Beyos» así como el logotipo de la IGP.

En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.



## 6. QUESOS ECOLÓGICOS

En Asturias existen unas condiciones naturales excepcionales para la producción ecológica. Los pastos húmedos y de montaña intercalados con la superficie forestal ocupan la mayor parte de la superficie de la región. Tenemos clima, agua, suelo y biodiversidad.

El Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos define la producción ecológica así:

“La producción ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas en materia de medio ambiente y clima, un elevado nivel de biodiversidad, la conservación de los recursos naturales y la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y sobre producción que responden a la demanda, expresada por un creciente número de consumidores, de productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales.

Así pues, la producción ecológica desempeña un papel social doble aprovisionando, por un lado, un mercado específico que responde a una demanda de productos ecológicos por parte de los consumidores y, por otro, proporcionando al público bienes que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural”.

Todas las fases de producción y transformación de los productos ecológicos tienen que cumplir las condiciones establecidas en dicho reglamento y estar sometidas a su control. La leche utilizada en la elaboración de quesos ecológicos tiene que proceder de ganadería ecológica.

El Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE) es la autoridad de control creada por la Consejería competente en materia agraria, para conferirle la función de realizar el control oficial de la producción ecológica.

Para poder utilizar los términos ecológico, biológico y orgánico y las abreviaturas “eco” y “bio”, utilizados aisladamente o combinados, en el etiquetado y en la publicidad de los productos elaborados en Asturias, estos deben de estar certificados por el COPAE y deben de llevar en la etiqueta el

logotipo europeo de producción ecológica, el del COPAE y el código numérico del COPAE como autoridad de Control:



Más información: <https://www.copaeastur.org/>

Dirección

Avda. Prudencio Glez. nº 81

33424 Posada de Llanera

Principado de Asturias

Teléfono 985 773 558

## 7. ALIMENTOS DEL PARAÍSO NATURAL

La Marca de Garantía “Alimentos del Paraíso Natural” propiedad de la Consejería de Medio Rural y Política Agraria, busca el reconocimiento de los productos vinculados más estrechamente a nuestro territorio, a nuestras raíces y poner en valor el haber sido capaces de conservar la tradición y mantener nuestro paisaje. De este modo, no todos los quesos elaborados en el territorio asturiano son merecedores de este sello, deben de ser certificados por un organismo externo en el cumplimiento de un pliego de condiciones que garantice esta estrecha relación. Se incluyen los quesos con DOP o IGP, los quesos ecológicos y cualquier otro elaborado con leche procedente de ganaderías asturianas y que un organismo externo se lo certifique.

Más información en: <https://www.alimentosdelparaíso.es>

En este catálogo diferenciamos los **quesos autorizados para el uso de la marca *Alimentos del Paraíso Natural*** incluyendo en el cuadro de su descripción el logo que la identifica.



## 8. QUESOS DESAPARECIDOS O EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Al igual que hace años muchos de los quesos tradicionales tratados los capítulos anteriores se elaboraban en los domicilios para autoconsumo y obtener un incremento de renta con su venta, hay otras variedades de queso con denominación tradicional asociada al lugar de elaboración o en otros casos a la metodología. Algunos pocos todavía se elaboran con alguna regularidad, o al menos en ocasiones señaladas; pero la mayoría, por el despoblamiento de la Asturias rural, han dejado de elaborarse y corren riesgo de olvidarse, con lo que perderíamos un patrimonio gastronómico de la Asturias tradicional.

Empezando por el **Oriente** de la región, en el Concejo de Llanes se han documentado los siguientes quesos: En el valle de *CALDUEÑU* (y en varias aldeas que lo integran, *MERÉ*, *BUDA*, *CALDUEÑÍN*, *CORTINES*, *EL MAZUCU*, *LLAMAMIEVA*, *LAS XARRERAS* y *VILLA*) se documentó un queso pudiendo ser en casos de oveja o de vaca en forma discoidea de pequeño tamaño consumiéndose normalmente tras un mes de maduración (Caldueñín y El Mazucu, pueblos más pegados a la montaña) o en fresco en el de las Xarreras. En *LOS CARRILES* e *INJESTU* el queso tenía forma de ladrillo igual que el de Vidiago). *PARRES* y *PIEDRA* son zonas cercanas a Porrúa y se elaboraba un queso similar de leche de oveja (ver queso de Porrúa en Llanes). Se podría añadir como tradicional una crema que se realiza con restos de quesos amasados con queso cabrales y condimentados con pimentón o anís y que se denomina quesu *MAYAU*. Hoy día la quesería Temia elabora algo que podría ser similar que denomina Udre. En Peñamellera Alta se hacía una variedad diferente al Cabrales en el pueblo de *ROZAGÁS* (queso de leche cruda de vaca, oveja y cabra de dos meses de maduración). El queso tradicional del pueblo de *Arangas* en el límite entre Cabrales y Peñamellera tenía cabida en este capítulo de quesos olvidados, pero recientemente fue rescatado por la quesería de Elena Soberón (véase en el capítulo de Peñamellera). También tenía su queso propio la localidad de *Nava*.

En la **montaña central y valle del Caudal**, se elaboran unos quesos amasados de consistencia cremosa y muy fuertes que reciben diferentes

nombres en función del pueblo o de los utensilios que se usen para su amasado y maduración. Así se habla de: Queso de *CONCU*, *DUERNU O MADERA*, *QUESU PODRE* de Felechosa (Aller); *VEXIGA* en Lena; *TARREÑA*, en Mieres y Lena; Queso de *URBIÉS* (Mieres); *FUENTE*, en Proaza; *BOTA* en Quirós; *ODRE* en Somiedo y *MASERA* de Teverga. Básicamente la elaboración es muy similar. En un recipiente (tarreña, masera, fuente, bota, vejiga...) se van añadiendo las sucesivas cuajadas de cada día, amasándolas. En total maduran más de 4 meses. En algunos casos desnatan previamente la leche, en otros casos se añadía aguardiente de caña y en otros se añadía mantequilla u otros alimentos poco antes de ser consumido.



*Queso de Fuente*

Si nos vamos hacia el **Occidente** nos encontramos con el queso *VALDESANO* en Valdés. Un queso que fue recuperado en los años 90 por la industria láctea ValdésSAT en Canero, que acabó cerrando. Ya en la gran obra *Asturias* de Octavio Bellmunt y Fermin Canella de 1900 se incluía la existencia en Illano del queso *DE PATO* y de quesos propios en *TINEO* o *BOAL* junto con otros ya referenciados (Nava, Afuega'l pitu, Cabrales, Casín...). En Cangas del Narcea tienen su queso propio las localidades de *XINESTOSO* y de *JALÓN*. El de Xinestoso tiene su influencia en los pastores trashumantes de Extremadura. Antes se usaba leche de cabra y oveja, o vaca según la época.

Es característico su moldeado con aros o pleitas de esparto como los de La Mancha o Extremadura. Por último, en los Concejos de Ibias y Degaña hacían un queso que denominaban *de trapo*, básicamente un queso como la variedad de trapo del afuega'l pitu, que era corriente en casi toda Asturias, denominándose en ocasiones *DEL PUÑU*.

Esperemos que alguno de estos se recupere con elaboración comercializable como ha ocurrido con los otros quesos tradicionales.

PEÑAMELLERA BAJA





| QUESOS MONJE                                        |                                   |                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>QUESOS MONJE S.L.                   |                                   | NRGSEAA:<br>15.0664/O |
| DIRECCIÓN<br>LA PLAZA 20 – 33570 - Peñamellera Baja |                                   |                       |
| TLF:<br>985414038                                   | E-MAIL:<br>quesosmonje@hotmail.es | WEB:                  |

| QUESO PEÑAMELLERA “LA CASONA”                                                        |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso madurado (a partir de 10-15 días) de Leche pasteurizada de Vaca; Coagulación Enzimática, autodesuerado, pasta semiblanda, corteza rugosa. |
|                                                                                      | <i>Queso típico que se hacía en casa en el invierno, cuando el ganado estaba en los prados.</i>                                                 |
| Formas de presentación                                                               | Forma cilíndrica de 11 cm. de diámetro y 3 cm. de altura. 375 gr./400gr. Aprox.<br>Se presenta envuelto en una red.                             |
|  |                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUESO “MONJE NATA”</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                      | Queso madurado (a partir de 15 días) de leche pasteurizada de vaca; Coagulación Enzimática, pasta prensada y textura elástica-semiblanda. Color blanco amarillento y corteza natural fina y ligeramente amarillenta. |
| Formas de presentación                                                                                                                                                                           | <p>Forma cilíndrica de 11 cm. de diámetro y 5 cm. de altura. 500 gr. Aprox.</p> <p>Formato barra de 1,2 kg aprox. L 20 cm. A 8 cm. y AL 4 cm.</p> <p>Formato barra de 1,7 kg aprox. L 20 cm. A 8 cm. y AL 8 cm.</p>  |
| <div>  </div> <div>  </div> |                                                                                                                                                                                                                      |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO “MONJE PICÓN”</b>                                                                                                                                                                                                                          |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado (2 meses mínimo) con mohos, de leche cruda de vaca. Para la proliferación de los hongos madura en una sala a elevada humedad durante 3 meses. Consistencia cremosa a semidura, color blanco con veta azul y corteza un poco florida. |  |
|                        | <i>Este queso se hacía en verano, cuando el ganado estaba en los puertos.</i>                                                                                                                                                                       |  |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica de 12 cm. de diámetro y 6 cm. de altura. 850 gr aprox.<br>Forma cilíndrica de 19 cm. de diámetro y 8 cm. de altura. 2,4 kg aprox.<br>Se presenta envuelto en papel de aluminio.                                                    |  |
|                        |                                                                                                                                                                  |  |



|                        |                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO "OVEJA CURADO MONJE"</b>                                                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado (a partir de 2 meses) de leche cruda de oveja; Coagulación Enzimática, autoprensado pasta dura, corteza rugosa y florida.               |  |
|                        | Queso que hacemos ocasionalmente por la primavera.                                                                                                   |  |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica de 19 cm. de diámetro y 8 cm. de altura. 2,1 kg. Aprox.<br>Forma cilíndrica de 12 cm. de diámetro y 6 cm. de altura. 500 gr. Aprox. |  |
|                        |                                                                   |  |

|                        |                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO "OVEJA MADURADO MONJE"</b>                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado (Penicillium candidum a partir de 20-25 días) de leche pasteurizada de oveja. Coagulación Enzimática, autodesuerado, pasta blanda, corteza blanca. |
|                        | <i>Queso que hacemos ocasionalmente por la primavera-verano.</i>                                                                                                  |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica de 11 cm. de diámetro y 3 cm. de altura. 375 gr./400gr. Aprox.<br>Se presenta envuelto en papel.                                                 |
|                        |                                                                                |



| QUESERÍA LA CHIVITA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>LA CHIVITA S.C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     | NRGSEAA:<br>15.00930/O         |
| DIRECCIÓN<br>C/ El Sel Nº15 – BUELLES – 33579 Peñamellera Baja                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |                                |
| TLF:<br>651013304<br>985925299                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E-MAIL:<br>quesolachivita@gmail.com | WEB:<br>www.quesolachivita.com |
| La historia de la Chivita comienza en 1982, siendo pioneros en la elaboración de queso de cabra con leche cruda de sus propias cabras en Asturias. Más de 30 años elaborando sus quesos de forma artesanal, con todo el mimo y cuidado. Permitiendo el enmohecido natural sobre la superficie de los quesos, se consigue una textura, sabor y aspecto únicos. |                                     |                                |



| QUESO LA CHIVITA – CLÁSICO |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                | Elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra. Coagulación enzimática y maduración superior a 2 meses, de pasta prensada. Corteza rugosa y un tanto enmohecida por <i>Penicilium roqueforte</i> y <i>Geotrichum</i> , de color gris-azulada. Corte blanco y uniforme. |
|                            | <i>Textura flexible, ligeramente húmeda. Aromas lácticos con claros toques a caprino, en boca buena cohesión. Soluble, con sensación global completa, muy equilibrado e intenso de amplios retrogustos. Ligeramente picante.</i>                                          |
| Formas de presentación     | Formato cilíndrico de un kilo aproximadamente. Desnudo con corteza enmohecida                                                                                                                                                                                             |
|                            |                                                                                                                                                                                       |



| <b>QUESO LA CHIVITA – GRANDE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                      | Elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra, de rebaños saneados y partos controlados., de pasta auto escurrida. Coagulación enzimática y maduración superior a 2 meses. Corteza rugosa un poco húmeda y enmohecida de un tono marron-grisáceo, por diferentes mohos autóctonos como el <i>Penicilium roqueforte</i> y el <i>Geotrichum candidum</i> . Corte blanco y uniforme, a veces con ligeros ojos por el efecto gasificante de los fermentos lácticos, o ligero cardenillado por el <i>Penicilium roqueforte</i> . |
|                                  | <i>Textura flexible, a veces semi-proteilizada con fuertes aromas a caprino. Sabor intenso de complejos matices. Muy completo y equilibrado en boca con amplios retrogustos. Sensación global completa, ligeramente picante.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Formas de presentación           | Quesos de entre 2,2 kilos a 2,5 kilos. Envuelto en papel aluminio negro mate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO LA CHIVITA – MINI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra, de rebaños saneados y partos controlados. Coagulación enzimática y maduración superior a 2 meses, de pasta autoprensada. Queso cilíndrico con bastante alzada para su pequeño tamaño. Corteza amarronada-azulada ligeramente enmohecida con <i>Penicilium roqueforte</i> y <i>geotrichum</i> , Corte blanco y uniforme. |
|                        | <i>Textura semiblanda semiproteilizada, ligeramente húmeda. Aromas lácticos con claros toques a caprino. Intenso y complejo en boca, con un sabor suave y un retrogusto ligeramente ácido. Sensación global completa, muy equilibrado e intenso de amplios retrogustos</i>                                                                                                 |
| Formas de presentación | Piezas de 500g aproximadamente. Envuelto en papel aluminio negro mate o desnudo con corteza enmohecida                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



PEÑAMELLERA ALTA



| COOPERATIVA QUESO DE PEÑAMELLERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>SCL QUESO DE PEÑAMELLERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       | NRGSEAA:<br>15.00823/O                                                          |
| DIRECCIÓN:<br>CAMPO LLUMBERU. 33578- ALLES (Peñamellera Alta)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                       |                                                                                 |
| TLF:<br>985415758                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E-MAIL:<br>ramongalanllonin@gmail.com | WEB:<br><a href="https://quesopeñamellera.com">https://quesopeñamellera.com</a> |
| <p>El Queso de Peñamellera es el quesu elaborado a la manera tradicional del Valle Alto de Peñamellera por sus pastores. Un queso que ha estado a punto de desaparecer, y que hoy en día sigue más vivo que nunca. En 1984 ocho ganaderos fundaron la Cooperativa con el objetivo de dar salida a la leche de sus rebaños. Poco a poco, a base de esfuerzo y sacrificio ha conseguido adaptar el producto a los nuevos tiempos con nuevas variedades (Ahumado, a la Sidra y Cueva de Llonín) y sin duda mantener viva la esencia del lugar en que se elabora, Peñamellera Alta</p> |                                       |                                                                                 |



| QUESO DE PEÑAMELLERA “CUAYAU” |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                   | Queso tierno-semicurado de leche pasteurizada de Vaca; Coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, autoprensado, pasta blanda, corteza ligera. |
|                               | <i>Quesu elaborado a la manera tradicional del Valle Alto de Peñamellera por sus pastores</i>                                                     |
| Formas de presentación        | Forma cilíndrica discoidal de aproximadamente 250-300 g. Se presenta envuelto en una red amarilla.                                                |
|                               |                                                               |

|                        |                                                                                                                                                                                                                            |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>CUAYAU A LA SIDRA</b>                                                                                                                                                                                                   |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso tierno-semicurado de leche pasteurizada de Vaca; Coagulación mixta poco ácida y muy enzimática. Una vez elaborado, se somete a un macerado en sidra que dura varios días hasta que adquiere su característico sabor. |  |
|                        | <i>Queso elaborado siguiendo la técnica artesanal enriquecido con los aromas afrutados y matices ácidos, propios de la inimitable sidra natural de nuestra comarca.</i>                                                    |  |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica discoidal de aproximadamente 250-300 g. Se presenta envuelto en una red amarilla.                                                                                                                         |  |
|                        |                                                                                                                                         |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CUAYAU AHUMADO</b>                                                                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Queso tierno-semicurado de leche pasteurizada de Vaca; Coagulación mixta poco ácida y muy enzimática. Ahumado en su fase de maduración al calor de la lumbre alimentada por la madera de roble y haya |
|                        | <i>Con matices de sabor acaramelado que lo hacen digno de los paladares más exquisitos.</i>                                                                                                           |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica discoidal de aproximadamente 250-300 g.<br>Se presenta envuelto en una red roja.                                                                                                     |
|                        |                                                                                                                    |



|                        |                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CUEVA DE LLONÍN</b>                                                                                                                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de vaca madurado con mohos blancos. De pasta blanda y con una cubierta similar a la de quesos franceses como el <i>Camembert</i> o el <i>Brie</i> |
|                        | <i>Recubierto de mohos blancos, cremoso y fundente en el interior, es un queso agradable a un tiempo que rico en matices.</i>                                                 |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica discoidal de aproximadamente 400 g.<br>Se presenta envuelto en papel.                                                                                        |
|                        |                                                                                            |

| QUESERIA SOBERÓN                        |                               |                        |
|-----------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>ELENA SOBERON PIDAL     |                               | NRGSEAA:<br>15.08355/O |
| DIRECCIÓN<br>Rozagás (Peñamellera Alta) |                               |                        |
| TLF:<br>686371640                       | E-MAIL:<br>ana12spa@gmail.com |                        |
|                                         |                               |                        |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>CABRALES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: piezas de 2,1 kg. y 0,500 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|                        | <p><b>QUESERIA SOBERÓN</b><br/>GANADERIA QUESERIA SOBERÓN • Elaborador nº 3<br/>Elena Soberón Pidal - queseriasoberon@hotmail.com</p> <p>FECHA DE OBTENCIÓN DE LA CUAJADA / N.º LOTE: ES 15.008355/O CE</p> <p>Ingredientes: Leche cruda de vaca, cuajo y sal. • CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE</p> <p>33554 - Arangas de Cabrales, Asturias, España. Tel. 686 371 640</p> <p>DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CABRALES</p> <p>33554 - Arangas de Cabrales, Asturias, España. Tel. 686 371 640</p> <p>Queso Graso</p> <p>PESO NETO EN PUNTO DE VENTA • CONSERVAR EN FRÍO (5-6 °C)</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL<br/>Valores Medios por 100 g.<br/>Valor energético: 1517 kJ / 363 kcal<br/>Grasas: 90,27 g<br/>de las cuales saturadas: 18,5 g<br/>Hidratos de carbono: 20,71 g<br/>de los cuales azúcares: 0,5 g<br/>Proteínas: 22,47 g<br/>Sal: 2,7 g</p> |  |

|                          | <b>QUESO DE ARANGAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|--------------------------|--|------------------|---------|--|----------|--------|---------|-------------------------|--------|---------------------|---------|------------------------|-------|-----------|---------|-----|-------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso de leche cruda de vaca madurado en cueva en el Cuera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Formas de presentación   | Tamaños aproximados: Pieza 2,100 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
|                          |  <p><b>Queso de Arangas</b></p> <p>Queso madurado en Cueva de las Huelgas, a 1200m de altitud. Vega de Rieña, Sierra del Cuera</p> <p><b>Quesería Soberón</b></p> <p>Elaborado por Elena Soberón Pidal</p> <p>Ingredientes: LECHE cruda de vaca, cuajo y sal. Queso Graso. Peso neto en punto de venta. Conservar en frío (3-6 °C). Origen de la leche: España. No Lote. Consumir preferentemente antes del fin de:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1517 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>363 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>30,37 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>18,8 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>&lt;0,01 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>22,41 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>3,7 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>ES 15.008355/0 CE</p> <p>33564 - Arangas de Cabrales, Asturias, España. Tel. 866 371 640 · queseriasoberon@hotmail.com</p> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL |  | Valores Medios por 100 g |  | Valor energético | 1517 kJ |  | 363 Kcal | Grasas | 30,37 g | de las cuales saturadas | 18,8 g | Hidratos de Carbono | <0,01 g | de los cuales azúcares | 0,3 g | Proteínas | 22,41 g | Sal | 3,7 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Valor energético         | 1517 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
|                          | 363 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Grasas                   | 30,37 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| de las cuales saturadas  | 18,8 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Hidratos de Carbono      | <0,01 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| de los cuales azúcares   | 0,3 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Proteínas                | 22,41 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |
| Sal                      | 3,7 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |        |                     |         |                        |       |           |         |     |       |



| QUESERIA ARANGAS                           |                                 |                        |
|--------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>ANDREA FERNANDEZ GUTIERREZ |                                 | NRGSEAA:<br>15.07710/O |
| DIRECCIÓN<br>ROZAGÁS (Peñamellera Alta)    |                                 |                        |
| TLF:<br>662134575                          | E-MAIL:<br>garangassc@gmail.com |                        |
|                                            |                                 |                        |



|                                                                                     |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <b>CABRALES</b>                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso Cabrales de vaca                                                                          |
| Formas de presentación                                                              | Tamaños aproximados: 2,0 kg. También en crema<br>MARCAS QUESERÍA ARANGAS, PEPE BADA Y LA MAYADA |
|  |                                                                                                 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES EL TEYEDU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de vaca madurado en la cueva el Teyedu (Tielve). Afinado por Pepe Bada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: 2,0 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                        |  <p><b>1 el Teyedu QUESO CABRALES</b></p> <p>Afinado por: <i>Pepe Bada</i></p> <p>Elaboración artesanal con leche cruda de vaca.</p> <p>Elaborador nº 8<br/>Quesería Arangas<br/>Madurado en Tielve<br/>33564 - Cabrales<br/>Asturias, España<br/>Tlf. 622 094 011</p> <p>ES 18.007710/0 CE</p> <p>Información Nutricional<br/>Valores Medio por 100 g<br/>Valor energético: 1500 kJ<br/>Grasas: 38,0 g<br/>de las cuales saturadas: 19,3 g<br/>Hidratos de carbono: 3,86 g<br/>de los cuales azúcares: &lt;0,5 g<br/>Proteínas: 22,38 g<br/>Sal: 2,84 g</p> <p>Contenido neto en venta.</p> <p>Queso graso.</p> <p>Nutritional values per 100g:<br/>Energy 1500kJ / 360kcal<br/>Fat 31g<br/>of which saturates 19g<br/>Carbohydrate 3.9g<br/>of which sugars &lt;0.5g<br/>Protein 22g<br/>Salt 2.8g</p> <p>Almacenar de 5 a 8°C - Humedad 90 %<br/>Producto elaborado en España</p> <p>Consumir preferentemente antes del:<br/>Fecha de obtención de la cuajada / N° Lote:</p> <p>mejor queso cabrales 2009<br/>mejor queso cabrales 2010<br/>mejor lote cabrales 2012<br/>mejor queso de asturias 2012<br/>mejor queso cabrales 2015<br/>mejor lote cabrales 2018<br/>mejor queso cabrales 2017<br/>mejor queso cabrales 2019</p> <p>Queso más caro del mundo vendido en subasta 20.500€</p> |

**CABRALES**





| QUESERÍA LA PANDIELLA                         |                                           |                        |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>QUESERÍA LA PANDIELLA, S.L.U. |                                           | NRGSEAA:<br>15.01276/O |
| DIRECCIÓN<br>ASIEGO (CABRALES)                |                                           |                        |
| TLF:<br>620963039                             | E-MAIL:<br>queserialapandiella2@gmail.com |                        |
|                                               |                                           |                        |



|                        |                                              |
|------------------------|----------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES</b>                              |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de mezcla                     |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,3 Kg ; 0,500 Kg |
|                        |                                              |



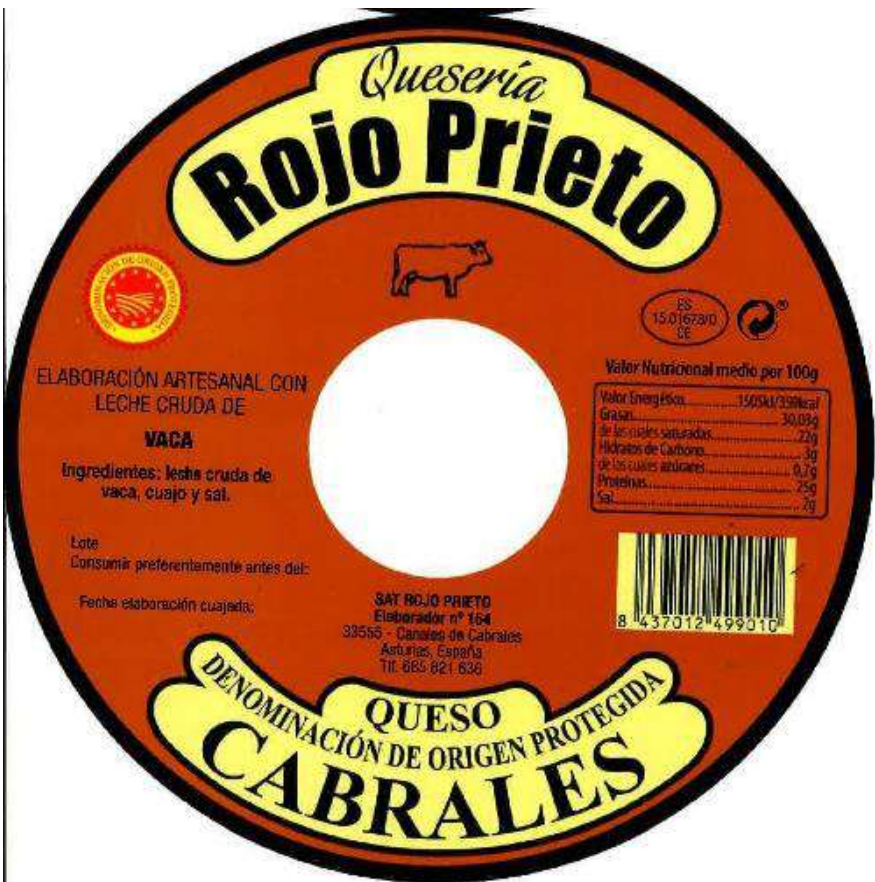
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES RESERVA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de tres leches .Curación mínima 6 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,3 Kg ; 0,500 Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                        |  <p><b>Queso Cabrales</b><br/>DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CABRALES</p> <p>Elaborador n° 47<br/>S.A.T. LA PANDIELLA • Peso neto en punto de venta.</p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br/>Valores Medios por 100 g<br/>Valor energético: 1736 kJ / 415 kcal<br/>Grasas: 24,6 g<br/>de las cuales saturadas: 14,0 g<br/>Hidratos de Carbono: 2,0 g<br/>de los cuales azúcares: 0,0 g<br/>Proteínas: 26,7 g<br/>Sal: 3,5 g</p> <p>Ingredientes: <b>LECHE</b> cruda de vaca 98%, cabra 1% y oveja 1%. Fecha de obtención de la cuajada y sal. Consumir preferentemente antes del fin de / Fecha de obtención de la cuajada y sal.</p> <p><b>LA PANDIELLA</b><br/>MÁS DE 4 MESES DE MADURACIÓN EN CUEVA<br/>ELABORACIÓN ARTESANAL<br/>CON MEZCLA DE LECHE CRUDA<br/>GRAN RESERVA</p> <p>33555 - Asilero de Cabrales Asturias, España. Queso graso. Conservar en frío (5-6 °C).</p> <p>ES 15.01276/01 CE</p> |

| ROJO PRIETO                     |                                       |                        |
|---------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>SAT ROJO PRIETO |                                       | NRGSEAA:<br>15.01678/O |
| DIRECCIÓN<br>CANALES (CABRALES) |                                       |                        |
| TLF:<br>985845130               | E-MAIL:<br>felixrojo prieto@gmail.com |                        |
|                                 |                                       |                        |



| CABRALES TRES LECHES    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------|--------|-------------------------|-----|---------------------|----|------------------------|------|-----------|-----|-----|----|
| DESCRIPCIÓN             | Queso Cabrales de tres leches                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Formas de presentación  | Tamaños aproximados: 2,300 Kg; 1,800 y 0,700 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
|                         |  <p><b>Quesería Rojo Prieto</b></p> <p>ELABORACIÓN ARTESANAL CON MEZCLA DE LECHE CRUDA DE VACA, CABRA Y OVEJA</p> <p>Ingredientes: leche cruda de vaca 86%, cabra 2% y oveja 2%, cuajo y sal.</p> <p>Consumir preferentemente antes del:</p> <p>Fecha elaboración cuajada:</p> <p>SAT ROJO PRIETO<br/>Elaborador nº 154<br/>33955 - Cabrales de Cabrales<br/>Asturias, España<br/>Tlf. 685 321 938</p> <p>Valor Nutricional medio por 100g</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>505 kJ/120 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>30.03g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>22g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>0.1g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2g</td> </tr> </table> <p>ES 15.01678/O</p> <p>2 70 12 499 1 1</p> | Valor Energético | 505 kJ/120 kcal | Grasas | 30.03g | de las cuales saturadas | 22g | Hidratos de carbono | 1g | de los cuales azúcares | 0.1g | Proteínas | 25g | Sal | 2g |
| Valor Energético        | 505 kJ/120 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Grasas                  | 30.03g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| de las cuales saturadas | 22g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Hidratos de carbono     | 1g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| de los cuales azúcares  | 0.1g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Proteínas               | 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Sal                     | 2g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                 |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |



|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|--------|--------|-------------------------|-----|---------------------|----|------------------------|------|-----------|-----|-----|----|
|                         | <b>CABRALES VACA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| DESCRIPCIÓN             | Queso Cabrales de vaca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Formas de presentación  | Tamaños aproximados: 2,300 Kg; 1,800 y 0,700 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
|                         |  <p>Quesería<br/><b>Rojo Prieto</b></p> <p>ELABORACIÓN ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE VACA</p> <p>Ingredientes: leche cruda de vaca, cuajo y sal.</p> <p>Lote:<br/>Consumir preferentemente antes del:</p> <p>Fecha elaboración cuajada:</p> <p>SAY ROJO PRIETO<br/>Elaborador nº 164<br/>33555 - Cabrales de Cabrales<br/>Asturias, España<br/>Tlf. 865 821 636</p> <p>Valor Nutricional medio por 100g</p> <table><tr><td>Valor Energético</td><td>1505KJ/358kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>30,09g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>22g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>3g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>0,7g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>25g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>2g</td></tr></table> <p>8 437012 499010</p> <p><b>QUESO</b><br/>DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA<br/><b>CABRALES</b></p> | Valor Energético | 1505KJ/358kcal | Grasas | 30,09g | de las cuales saturadas | 22g | Hidratos de Carbono | 3g | de los cuales azúcares | 0,7g | Proteínas | 25g | Sal | 2g |
| Valor Energético        | 1505KJ/358kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Grasas                  | 30,09g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| de las cuales saturadas | 22g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Hidratos de Carbono     | 3g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| de los cuales azúcares  | 0,7g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Proteínas               | 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |
| Sal                     | 2g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                |        |        |                         |     |                     |    |                        |      |           |     |     |    |



| QUESERÍA VALFRÍU                            |                                                                |                        |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>FRANCISCO HERRERO MARTINEZ |                                                                | NRGSEAA:<br>15.01787/O |
| DIRECCIÓN:<br>TIELVE (CABRALES)             |                                                                |                        |
| TLF: 985845909<br>679671459                 | E-MAIL:<br>jerramperi@gmail.com                                |                        |
|                                             | Comparte la quesería con M <sup>a</sup> Salud Herrero Martínez |                        |



|                        |                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES VACA</b>                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                               |
| Formas de presentación | Tamaño Grande: Superior a 7 cm.<br>Peso mayoritario 2 a 2,5 kg.                      |
|                        |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> <p><b>CABRALES TRES LECHES</b></p> </div> <div>   <div> <p><b>Alimentos</b><br/>del patrimonio natural</p> </div> </div> </div> |                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Queso Cabrales de Vaca, oveja y cabra                                               |
| Formas de presentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tamaño Grande: Superior a 7 cm.<br>Peso mayoritario 2 a 2,5 kg.                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |





|                        |                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES EDICION LIMITADA VACA</b>                           |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca madurado en las cuevas de Teyedu         |
| Formas de presentación | Tamaño Grande: Superior a 7 cm.<br>Peso mayoritario 2 a 2,5 kg. |
|                        |                                                                 |

**CABRALES EDICION LIMITADA TRES LECHES**



DESCRIPCIÓN

Queso Cabrales de Vaca, oveja y cabra madurado en las cuevas de Teyedu

Formas de presentación

Tamaño Grande: Superior a 7 cm.  
Peso mayoritario 2 a 2,5 kg.



| RIESES                                  |                                      |                        |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>GANADERIA RIESES, S.C. |                                      | NRGSEAA:<br>15.01788/O |
| DIRECCIÓN:<br>TIELVE (CABRALES)         |                                      |                        |
| TLF:<br>985845916                       | E-MAIL:<br>ganaderiarieves@gmail.com | WEB:                   |



| CABRALES               |                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso cabrales tres leches (vaca, cabra y oveja)    |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: mini (600g) Grande (2-2,500kg) |
|                        |                                                     |



|                        |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES "PRODUCCIÓN LIMITADA"</b>                                                                                 |    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso cabrales de las tres leches (vaca, cabra y oveja)<br>Maduración mínima 6-8 meses madurado en la cueva El Teyedu |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: 2-2,500Kg                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                        |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |



| CUEVA DEL MOLIN                     |                                      |                                                                             |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>CUEVA EL MOLIN S.L. |                                      | NRGSEAA:<br>15.02333/O                                                      |
| DIRECCIÓN<br>CARREÑA (CABRALES)     |                                      |                                                                             |
| TLF:<br>985845132                   | E-MAIL:<br>manuel.rodriguez@capsa.es | <a href="https://www.maestroquesero.es/">https://www.maestroquesero.es/</a> |
|                                     |                                      |                                                                             |



| CABRALES               |                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                                                                                                                                                                             |
| Formas de presentación | <p>Formatos : Medios, cuartos, cuñas</p> <p><i>Otra marca: MAESTRO QUESERO</i></p> <p>Tamaños aproximados: Peso queso. 2,6 Kg., Medios quesos</p> <p>Cuñas 100, 350 y 500 g</p> <p>También se vende en crema en tarros de 200g</p> |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                    |





| QUESERÍA BADA / EL TORCU             |                                        |                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>FRANCISCO BADA, C.B. |                                        | NRGSEAA:<br>15.02356/O |
| DIRECCIÓN                            | TIELVE (CABRALES)                      |                        |
| TLF:<br>985845904                    | E-MAIL:<br>qfranciscobadacb@hotmail.es |                        |
|                                      |                                        |                        |



|                        |                                          |
|------------------------|------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES</b>                          |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                   |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,3 Kg. Cuñas |
|                        |                                          |

|                                       | <b>CABRALES DE 8 MESES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|------------------|------------------|---------------------|---------|----------|---------|--------|------|---------------------------------------|------|----------|------|-----|-----|
| DESCRIPCIÓN                           | Queso Cabrales de Vaca madurado 8 meses en cuevas de más de 1000 m de altitud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Formas de presentación                | Tamaños aproximados: Pieza 2,3 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
|                                       |  <p><i>Fecha de obtención de la cuajada, N° lote: ver etiqueta   Consumir preferente antes fin de ver etiqueta.</i></p> <h1>el torcu</h1> <h2>QUESO CABRALES</h2> <p><b>Elaboración artesanal con leche cruda de vaca</b></p> <p><b>Madurado 8 meses en cuevas a mas de 1.000 m de altitud</b></p> <p>Conservar en frigorífico a una temperatura entre 5º y 9º C.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">En 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>379 kcal/1547 kJ</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales ácidos grasos saturados</td> <td>22 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>4 g</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Elaborador Nº 1</b><br/> <b>Quesería Francisco Bada C.B.</b><br/> <b>TIELVE - 33554</b><br/> <b>Cabrales (Asturias)</b><br/> <b>España</b><br/> <b>Tlf. 985 845 904</b></p> <p>Denominación de origen protegida Cabrales</p> <p><b>2º PREMIO</b><br/> <b>Certamen del queso Cabrales</b><br/> <b>2013 - 2014</b><br/> <b>2015</b></p> <p><b>b</b></p> <p><b>1er PREMIO</b><br/> <b>LXXV Concurso de quesos de los Picos de Europa</b><br/> <b>Cangas de Onís</b></p> <p>E 15/02356/O CE</p> | En 100 g |  | Valor energético | 379 kcal/1547 kJ | Hidratos de carbono | < 0,5 g | Azúcares | < 0,5 g | Grasas | 31 g | De las cuales ácidos grasos saturados | 22 g | Proteína | 23 g | Sal | 4 g |
| En 100 g                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Valor energético                      | 379 kcal/1547 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Hidratos de carbono                   | < 0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Azúcares                              | < 0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Grasas                                | 31 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 22 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Proteína                              | 23 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |
| Sal                                   | 4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |  |                  |                  |                     |         |          |         |        |      |                                       |      |          |      |     |     |

| ANGEL DÍAZ HERRERO                       |                                           |                        |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>ENCARNACION BADA HERRERO |                                           | NRGSEAA:<br>15.02357/O |
| DIRECCIÓN<br>TIELVE (CABRALES)           |                                           |                        |
| TLF:<br>985845912                        | Mail:<br>quesosangeldiazherrero@gmail.com |                        |
|                                          |                                           |                        |



| CABRALES               |                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                       |
| Formas de presentación | Formatos: Enteros, medios, cuñas<br>Tamaños aproximados: 2,4Kg 1 Kg 0,600 Kg |
|                        |                                                                              |

|                        |                                                                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES DE MEZCLA</b>                                                                                                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca y cabra                                                                                                                                           |
| Formas de presentación | Formatos: Enteros, medios cuñas. También realizan crema                                                                                                                  |
|                        |   |



| DIONISIA LOPEZ                         |                                             |                         |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>DIONISIA LOPEZ SANCHEZ |                                             | NRGSEAA:<br>15.02439 /O |
| DIRECCIÓN<br>SOTRES (CABRALES)         |                                             |                         |
| TLF:<br>985945031<br>678020107         | E-MAIL:<br>dionisialopezsanchez@hotmail.com |                         |
|                                        |                                             |                         |



|                        |                                                |
|------------------------|------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES</b>                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                         |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Piezas de 2,4 kg, y 600 g |
|                        |                                                |





| JUAN JOSE BADA HERRERO                 |                                |                        |
|----------------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>JUAN JOSE BADA HERRERO |                                | NRGSEAA:<br>15.02682/O |
| DIRECCIÓN<br>TIELVE (CABRALES)         |                                |                        |
| TLF:<br>985845919                      | E-MAIL:<br>chelobada@gmail.com |                        |
|                                        |                                |                        |



| CABRALES DE VACA       |                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                               |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,300 y 0,600 kg                                          |
|                        |  |

|                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES DE TRES LECHES</b>                                                      |    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de tres leches                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: 2,300 kg                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                             |

| QUESERÍA EL DUJE                                     |                               |                        |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>MARIA DEL CARMEN HERRERO BALLESTEROS |                               | NRGSEAA:<br>15.02826/O |
| DIRECCIÓN<br>TIELVE (CABRALES)                       |                               |                        |
| TLF:<br>985845902                                    | E-MAIL:<br>elduje@hotmail.com |                        |
|                                                      |                               |                        |



|                        |                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES DE VACA</b>                       |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                        |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Piezas de 2,5 kg y 1 kg. |
|                        |                                               |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES DE VACA Y OVEJA</b>                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca y oveja                                                      |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Piezas de 2,5 kg y 1 kg.                                       |
|                        |  |





|                        |                                                                                        |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES RESERVA</b>                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de tres leches, madurado en cuevas de alta montaña un mínimo de 6 meses |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Piezas de 2,5 kg                                                  |
|                        |     |





| QUESERÍA ASIEGU                             |                                     |                        |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>PABLO RUIZ IBAÑEZ           |                                     | NRGSEAA:<br>15.03085/O |
| DIRECCIÓN<br>ASIEGU (CABRALES)              |                                     |                        |
| TLF:<br>608896071<br>650379460<br>662134575 | E-MAIL:<br>queseriaasiegu@gmail.com |                        |
|                                             |                                     |                        |



|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES ECOLÓGICO</b>          |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca Ecológico   |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: pieza 2,3 kg, |
|                        |                                    |

## EL GIGANTE DE ASIEGU



DESCRIPCIÓN

Queso de leche cruda de vaca ecológica, pasta prensada, semi-cocida, madurado en cueva natural.

Formas de presentación

Queso de 7,5kg o de 4,5 kg y también en cuñas



|                        |                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>EL GIGANTE DE ASIEGU CON MANTECA FLORAL</b>                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche cruda de vaca ecológica, pasta prensada, semi-cocida, madurado en cueva natural y recubierto con mantequilla floral ecológica |
| Formas de presentación | Queso de 7,5kg o de 4,5 kg y también en cuñas                                                                                                |
|                        |                                                           |





| QUESERA DEL CARES                                 |                                      |                                                                               |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>QUESERA DEL CARES, S.L.           |                                      | NRGSEAA:<br>15.03163/O                                                        |
| DIRECCIÓN<br>Valdelabarca, s/n. ARENAS (CABRALES) |                                      |                                                                               |
| TLF:<br>985846058<br>629 710 765                  | E-MAIL:<br>cares@queseradelcares.com | <a href="https://www.queseradelcares.com">https://www.queseradelcares.com</a> |
|                                                   |                                      |                                                                               |



|                        | <b>CABRALES</b>                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                               |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: 2,500 Kg; 1,000 y 0,550 Kg                                      |
|                        |  |

|                        |                                                                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO GRASO SEMICURADO</b>                                                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca                                                                                                |
| Formas de presentación | En dos formatos: circular tipo torta y de lingote                                                                                                                        |
|                        |   |



|                        |                                                                                            |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>SABOR DE PICOS</b>                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso azul de leche cruda ecológica de vaca                                                |
| Formas de presentación | Se comercializa en formato grande de unos 2Kg, pequeño de unos 550 g y cuñas de unos 200 g |
|                        |         |



| VICENTE TOLOSA                      |                                       |                        |
|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>VICENTE TOLOSA S.C. |                                       | NRGSEAA:<br>15.04131/O |
| DIRECCIÓN<br>ARENAS (CABRALES)      |                                       |                        |
| TLF:<br>985846647                   | E-MAIL:<br>esthertolosalo@hotmail.com |                        |
|                                     |                                       |                        |



|                        |                                                |
|------------------------|------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES</b>                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                         |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,300 Kg. 0,600 Kg. |
|                        |                                                |



| QUESERIA LOS PUERTOS                  |                                          |                        |
|---------------------------------------|------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>ANA ROSA BADA HERRERO |                                          | NRGSEAA:<br>15.05461/O |
| DIRECCIÓN<br>POO (CABRALES)           |                                          |                        |
| TLF:<br>637283288                     | E-MAIL:<br>queserialospuertos@hotmail.es |                        |

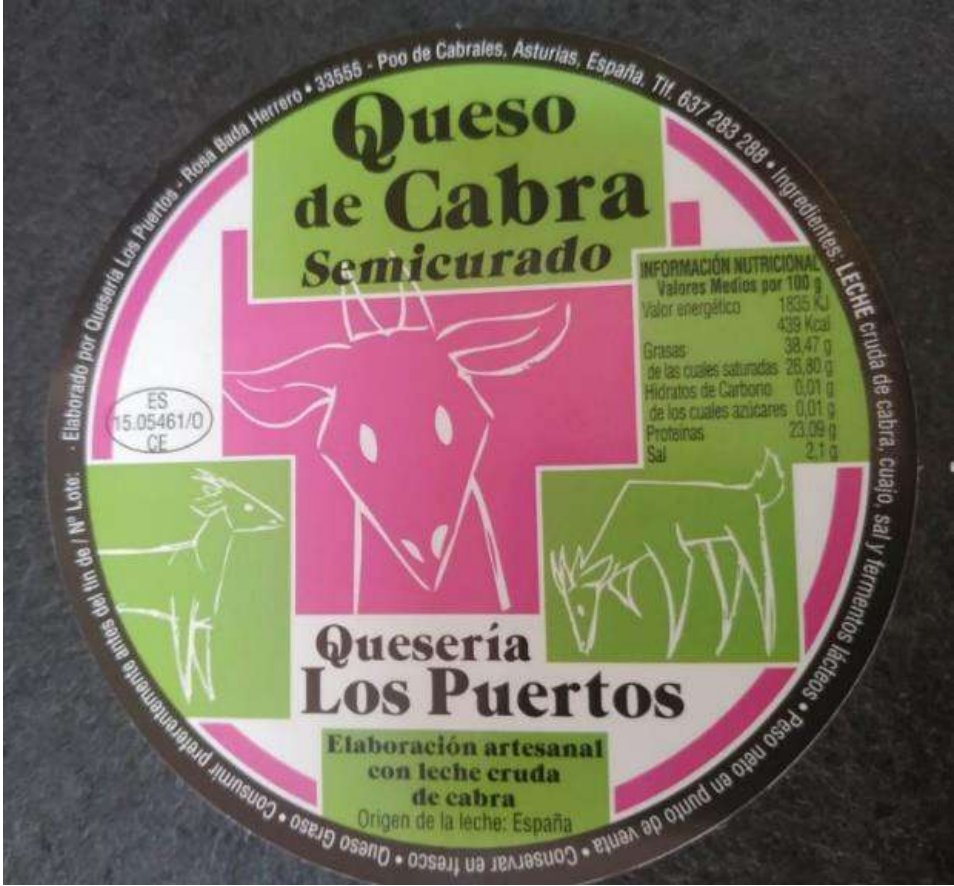


| CABRALES LOS PUERTOS   |                                                                                                |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de tres leches (en alguna época puede no tener disponibilidad de oveja y cabra) |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: alrededor de 3 y de 7 kg<br>Cuñas y tarros en Aceite de Oliva             |
|                        |                                                                                                |





|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|--------|--------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|--------|-----|-------|
|                         | <b>CABRALES LOS PUERTO GRAN RESERVA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| DESCRIPCIÓN             | Queso Cabrales de vaca y cabra<br>10 meses de maduración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| Formas de presentación  | Tamaños aproximados: alrededor de 3 y de 7 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
|                         |  <p>Queso Cabrales Los Puertos Gran Reserva</p> <p>Elaboración artesanal con mezcla de leche cruda de vaca y cabra.</p> <p>Queso madurado en cuevas de Alta Montaña a 1300 m de altura</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL<br/>Valores Medios por 100 g</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1567 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>31.8 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>26.1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>&lt;0.5 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt;0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>22.1 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2.7 g</td> </tr> </table> <p>ES 15.05461/O CE</p> | Valor energético | 1567 kJ | Grasas | 31.8 g | de las cuales saturadas | 26.1 g | Hidratos de carbono | <0.5 g | de los cuales azúcares | <0.5 g | Proteínas | 22.1 g | Sal | 2.7 g |
| Valor energético        | 1567 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| Grasas                  | 31.8 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| de las cuales saturadas | 26.1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| Hidratos de carbono     | <0.5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| de los cuales azúcares  | <0.5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| Proteínas               | 22.1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |
| Sal                     | 2.7 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |         |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |       |

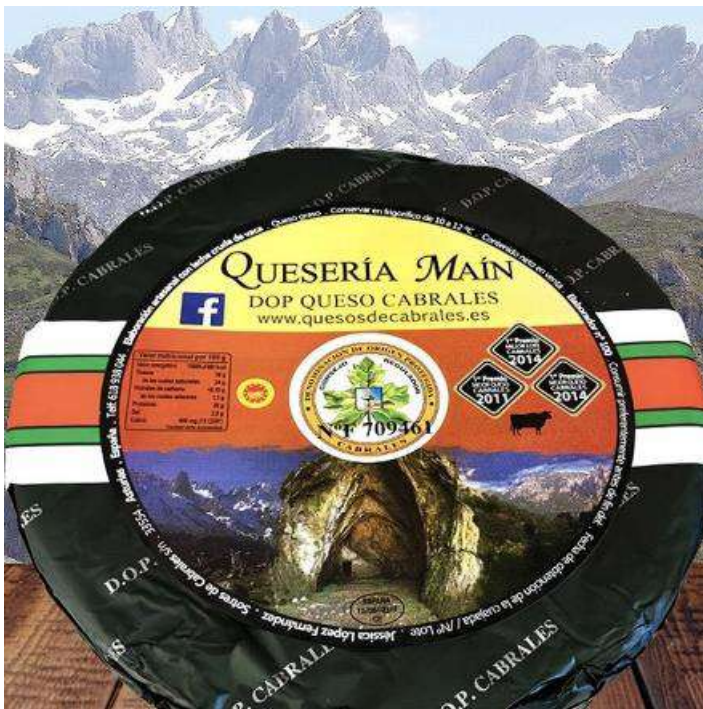
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|--|----------|---------|---------|-------------------------|---------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|---------|-----|-------|
|                         | <b>QUESO DE CABRA SEMICURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| DESCRIPCIÓN             | Queso semicurado de Leche Cruda de cabra, pasta dura, corteza natural                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Formas de presentación  | Tamaños aproximados: alrededor de 3 y de 7 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|                         |  <p><b>Queso de Cabra Semicurado</b></p> <p>Elaborado por Quesería Los Puertos - Rosa Sada Herrero • 33556 - Poo de Cabrales, Asturias, España. Tlf. 637 283 288 • Ingredientes: Leche cruda de cabra, cuajo, sal y fermentos lácteos</p> <p>ES 15.05461/O CE</p> <p><b>Quesería Los Puertos</b></p> <p>Elaboración artesanal con leche cruda de cabra<br/>Origen de la leche: España</p> <p>Consumir preferentemente antes del fin de / Nº Lote: • Queso Graso • Conservar en fresco</p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br/>Valores Medios por 100 g</p> <table> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1835 KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>439 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>38,47 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>26,80 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>0,01 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>0,01 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>23,09 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,1 g</td> </tr> </table> | Valor energético | 1835 KJ |  | 439 Kcal | Grasas: | 38,47 g | de las cuales saturadas | 26,80 g | Hidratos de Carbono | 0,01 g | de los cuales azúcares | 0,01 g | Proteínas | 23,09 g | Sal | 2,1 g |
| Valor energético        | 1835 KJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|                         | 439 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Grasas:                 | 38,47 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| de las cuales saturadas | 26,80 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Hidratos de Carbono     | 0,01 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| de los cuales azúcares  | 0,01 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Proteínas               | 23,09 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Sal                     | 2,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |         |  |          |         |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |

|                          | <b>QUESO DE CABRA CURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|--------------------------|--|------------------|---------|--|----------|--------|---------|-------------------------|---------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|---------|-----|-------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso madurado de Leche Cruda de cabra, pasta dura, corteza natural                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Formas de presentación   | Tamaños aproximados: alrededor de 3 y de 7 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|                          |  <p><b>Queso de Cabra de Quesería Los Puertos</b></p> <p>Elaborado por Quesería Los Puertos - Ana Rosa Bada Herrero • 33555 - Poo de Cabrales, Asturias, España. Tlf. 637 283 288 • Ingredientes: LECHE cruda de cabra, cuajo, sal y fermentos lácteos • Peso neto en punto de venta • Consumir preferentemente antes del fin de / Nº Lote: ES 15.05461/0 CE</p> <table><thead><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th></tr><tr><th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>1835 KJ</td></tr><tr><td></td><td>439 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>38,47 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>26,80 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>0,01 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>0,01 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>23,09 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>2,1 g</td></tr></tbody></table> <p>Elaboración artesanal con LECHE cruda de cabra<br/>Origen de la leche: España</p> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL |  | Valores Medios por 100 g |  | Valor energético | 1835 KJ |  | 439 Kcal | Grasas | 38,47 g | de las cuales saturadas | 26,80 g | Hidratos de Carbono | 0,01 g | de los cuales azúcares | 0,01 g | Proteínas | 23,09 g | Sal | 2,1 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Valor energético         | 1835 KJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|                          | 439 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Grasas                   | 38,47 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| de las cuales saturadas  | 26,80 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Hidratos de Carbono      | 0,01 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| de los cuales azúcares   | 0,01 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Proteínas                | 23,09 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Sal                      | 2,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |         |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |



| QUESERÍA MAIN                               |                                         |                            |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br><br>JESSICA LÓPEZ FERNÁNDEZ |                                         | NRGSEAA:<br><br>15.06103/O |
| DIRECCIÓN<br><br>SOTRES (CABRALES)          |                                         |                            |
| TLF:<br><br>618938044                       | E-MAIL:<br><br>jessi_sotres@hotmail.com |                            |
|                                             |                                         |                            |

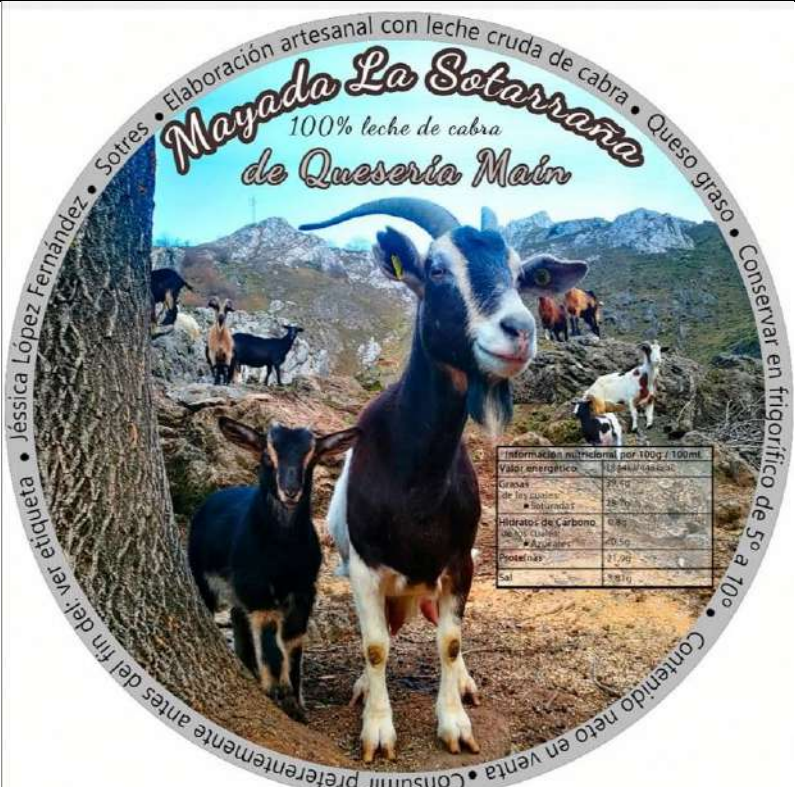


|                        |                                                                                                                                                                            |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>CABRALES</b>                                                                                                                                                            |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                                                                                                                     |  |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: 2,4 Kg<br>También en cuñas y crema de cabrales en tarro de cristal                                                                                    |  |
|                        |   |  |



|                                                                                     |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                                                                                     | <b>CABRALES RESERVA</b>                         |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso Cabrales de Vaca 8-10 meses de maduración |
| Formas de presentación                                                              | Tamaños aproximados: 2,4 Kg.                    |
|  |                                                 |



|                                          | <b>MAYADA LA SOTARRAÑA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|------------------|---------------------|-----------------------|-------|-------------|-------|------------------------------------|------|------------|------|-----------|-------|-----|------|
| DESCRIPCIÓN                              | Queso madurado de leche cruda de cabra, pasta dura, corteza natural                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| Formas de presentación                   | Tamaños aproximados: 2 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
|                                          |  <table border="1" data-bbox="973 974 1189 1120"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información nutricional por 100g / 100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>13,6 kcal / 56 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas de los cuales:</td> <td>28,1g</td> </tr> <tr> <td>• Saturadas</td> <td>18,9g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono de los cuales:</td> <td>0,8g</td> </tr> <tr> <td>• Azúcares</td> <td>0,5g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>21,0g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,8g</td> </tr> </tbody> </table>  | Información nutricional por 100g / 100ml |  | Valor energético | 13,6 kcal / 56 kcal | Grasas de los cuales: | 28,1g | • Saturadas | 18,9g | Hidratos de Carbono de los cuales: | 0,8g | • Azúcares | 0,5g | Proteínas | 21,0g | Sal | 0,8g |
| Información nutricional por 100g / 100ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| Valor energético                         | 13,6 kcal / 56 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| Grasas de los cuales:                    | 28,1g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| • Saturadas                              | 18,9g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| Hidratos de Carbono de los cuales:       | 0,8g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| • Azúcares                               | 0,5g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| Proteínas                                | 21,0g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |
| Sal                                      | 0,8g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |  |                  |                     |                       |       |             |       |                                    |      |            |      |           |       |     |      |



| VEGA DE TORDIN                          |                                  |                        |
|-----------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>LA VEGA DE TORDIN, S.C. |                                  | NRGSEAA:<br>15.06807/O |
| DIRECCIÓN<br>ARENAS (CABRALES)          |                                  |                        |
| TLF:<br>674597738                       | E-MAIL:<br>info@vegadetordin.com |                        |
|                                         |                                  |                        |



|                        |                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES</b>                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de vaca                                              |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,400 Kg.<br>También disponible en cuñas |
|                        |                                                                     |



|                        |                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES SELECTO</b>                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca de 4 a 6 meses de maduración en cueva de alta montaña. |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Pieza 2,4 Kg.                                            |
|                        |                                                                               |



|                                            | <b>CABRALES RESERVA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------|--------------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------------------|----------------|-----------|------|-----|-------|
| DESCRIPCIÓN                                | Queso Cabrales de Vaca de más de 6 meses de maduración en cueva de alta montaña.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
| Formas de presentación                     | Tamaños aproximados: Pieza 2,4 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
|                                            |  <p>Ingredientes: LECHE cruda de vaca, sal, cuajo y fermentos lácteos   Contenido neto en venta   Conservar entre 5° y 10° C   Fecha de obtención de la cuajada   Nº lote   Consumir preferentemente antes del VER ETIQUETA</p> <p>MEJOR LOTE DE CABRALES 2016</p> <p>MEJOR QUESO CABRALES 2016</p> <p>MEJOR QUESO PRIMAVERA 2016</p> <p>MEJOR QUESO ASTURIAS 2017</p> <p>3º Premio Concurso Internacional QUESOS AZULES Cantabria 2017</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> <th>VALORES MEDIOS POR 100 G</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1597 kJ   385 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas de las cuales saturadas</td> <td>31 g   22 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</td> <td>4,4 g   &lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,5 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>ES 15-66807-0 CE</p> <p>Elaborador nº 151, La Vega de Tordin S.C. / Arenas de Cabrales, 33554 - Asturias - España   T 674 597 738   www.vegadetordin.com</p> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL | VALORES MEDIOS POR 100 G | Valor energético | 1597 kJ   385 kcal | Grasas de las cuales saturadas | 31 g   22 g | Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 4,4 g   <0,5 g | Proteínas | 23 g | Sal | 2,5 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL                    | VALORES MEDIOS POR 100 G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
| Valor energético                           | 1597 kJ   385 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
| Grasas de las cuales saturadas             | 31 g   22 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 4,4 g   <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
| Proteínas                                  | 23 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |
| Sal                                        | 2,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |                          |                  |                    |                                |             |                                            |                |           |      |     |       |





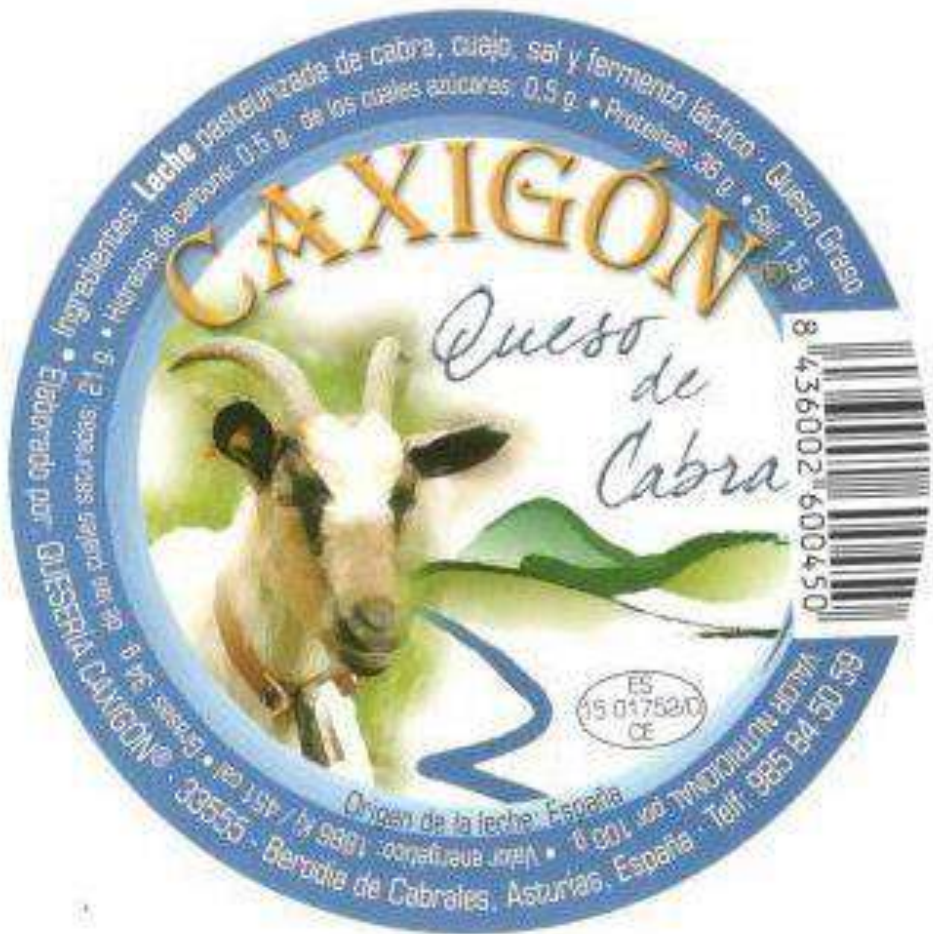
| QUESERIA EL COLLADÍN                 |                                         |                        |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>CELIA ROJAS ORELLANA |                                         | NRGSEAA:<br>15.08153/O |
| DIRECCIÓN<br>TIELVE (CABRALES)       |                                         |                        |
| TLF:<br>602187473                    | E-MAIL:<br>queseriaelcolladin@gmail.com | WEB:                   |
|                                      |                                         |                        |



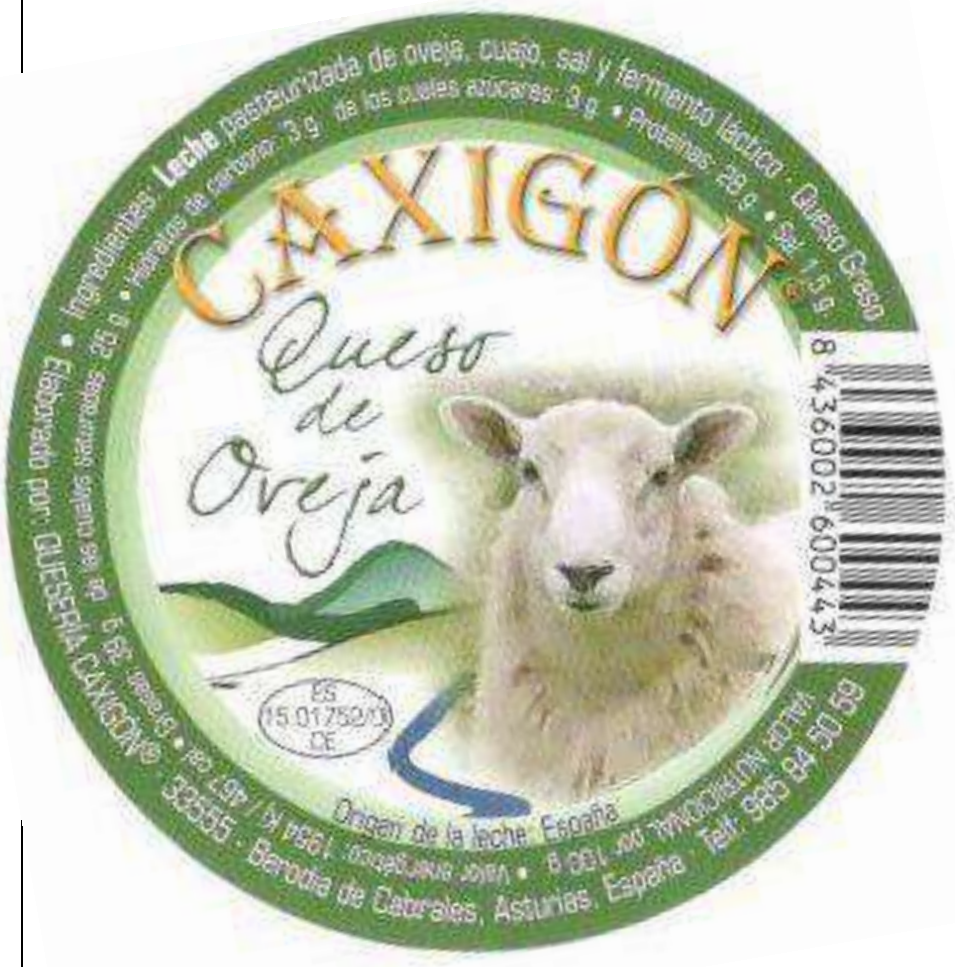
|                        |                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CABRALES</b>                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Cabrales de Vaca                                                               |
| Formas de presentación | Formatos: Enteros, Medios, cuñas<br>Tamaños aproximados: Entero: 2,200 kg; 0,500 Kg. |
|                        |                                                                                      |





|                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CAXIGON QUESO DE CABRA</b>                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Leche pasteurizada de CABRA, sin normalización refrigerada 48 horas máximo.</p> <p>Maduración en sala a Tª de conservación a 4º. Secado en sala con temperatura y humedad controlada. Pasta semi prensada, blanco con 40% de materia grasa.</p> |
| Formas de presentación | <p>Formas CILINDRICA</p> <p>Peso 350/400 gr</p>                                                                                                                                                                                                    |
|                        |                                                                                                                                                                 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CAXIGON QUESO DE OVEJA</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Leche pasteurizada de OVEJA, sin normalización refrigerada 48 horas máximo.</p> <p>Maduración en sala a Tª de conservación a 4º. Secado en sala con temperatura y humedad controlada. Pasta semi prensada, blanco amarillenta con 40% de materia grasa.</p> |
| Formas de presentación | Formas CILINDRICA Peso 350/400 gr                                                                                                                                                                                                                              |
|                        |                                                                                                                                                                             |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CAXIGON QUESO DE 3 LECHES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Leche pasteurizada de Cabra (33,33%), oveja (33,33%), y vaca (33,33%), sin normalización refrigerada 48 horas máximo. Maduración en sala a Tª de conservación a 4º. Secado en sala con temperatura y humedad controlada. Pasta semi prensada, blanco con 40% de materia grasa.                                                                      |
| Formas de presentación | Formas CILINDRICA Peso 350/400 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                        |  <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br/> Valores Medios por 100 g<br/> Valor energético 1428 kJ<br/> Grasas 34,7 g<br/> de las cuales saturadas 12,2 g<br/> Hidratos de Carbono 6,3 g<br/> de los cuales azúcares 0,6 g<br/> Proteínas 29,6 g<br/> Sal 0,14 g</p> |

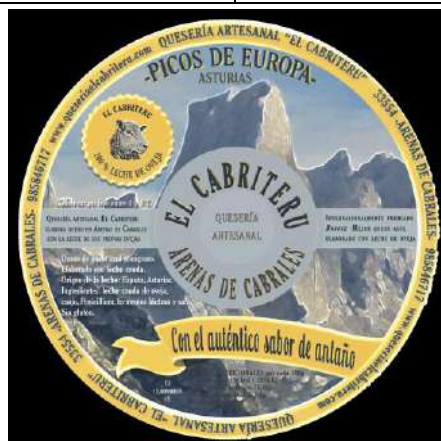
|                        |                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CAXIGON TRES LECHES MADURADO EN CUEVA</b>                                                                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | <i>Maduración lenta en cuevas naturales 60 días mínimo</i> Queso de 3 Leches: oveja 35% cabra 35% y vaca 30%. Secado en sala con temperatura y humedad controlada Pasta sin prensar , blanco intenso, sabor suave y ligero picor |
| Formas de presentación | Formas CILINDRICA: Peso 500 gr MINI Y puede llegar a 2Kg el MAXI Caxigon                                                                                                                                                         |
|                        |                                                                                                                                               |





| QUESERÍA ARTESANAL EL CABRITERU                                                                                                                                                                                                              |                                         |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>QUESERÍA EL CABRITERU S.C.                                                                                                                                                                                                  |                                         | NRGSEAA:<br>15.008060/O             |
| DIRECCIÓN:<br>CTRA. GRAL. ARANGAS AS-345, S/N. Arenas de Cabrales                                                                                                                                                                            |                                         |                                     |
| TLN:<br>985846717<br>605608720                                                                                                                                                                                                               | E-MAIL:<br>info@queseriaelcabriteru.com | WEB:<br>www.queseriaelcabriteru.com |
| La Quesería artesanal El Cabriteru oferta una experiencia queso-ganadera en Cabrales. Visita a granja de ovejas y cabras donde conectar con el mundo rural incluyendo Cata degustación de las tres variedades de queso azul de El Cabriteru. |                                         |                                     |

| QUESO AZUL 100 % LECHE CRUDA DE OVEJA EL CABRITERU |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                        | Queso de pasta azul elaborado artesanalmente utilizando exclusivamente leche cruda de oveja procedente de ganadería propia. Madurado y afinado en cava. Es un queso semigraso de coagulación mixta (enzimática y láctica), no prensado, de fina corteza natural, de pasta semidura color marfil y sutil veteado azul-verdoso.                                                                                                                                  |
|                                                    | <p><i>La utilización de leche cruda proporciona al queso matices olfativos y gustativos únicos.</i></p> <p>✓ Sabor intenso a queso azul, con las características típicas del queso de oveja. Aroma profundo y elegante. Regusto largo y aterciopelado.</p> <p>✓ Marida con nueces, almendras, avellanas y miel como postre o aperitivo</p> <p>Medalla de bronce World Cheese Awards 2016, en la categoría “Mejor queso azul elaborado con leche de oveja”.</p> |
| Formas de presentación                             | Formatos cilíndricos de 550 g (11 cm de diámetro), 1,1 Kg (19 cm) y 2,5 Kg (21 cm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |





|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUESO AZUL 100 % LECHE CRUDA DE CABRA, EL CABRITERU</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DESCRIPCIÓN                                                                          | <p>Queso de pasta azul elaborado artesanalmente utilizando exclusivamente leche cruda de cabra procedente de ganadería propia. Madurado y afinado en cava. Es un queso semigraso de coagulación mixta (enzimática y láctica), no prensado, de fina corteza natural, de pasta semidura color marfil y sutil veteado azul-verdoso.</p>           |
|                                                                                      | <p><i>La utilización de leche cruda proporciona al queso matices olfativos y gustativos únicos.</i></p> <p>✓ <i>De sabor láctico caprino, con las características notas azules de Penicillium. De aroma intenso y elegante. Regusto armonioso.</i></p> <p>✓ <i>Marida con nueces, almendras, avellanas y miel como postre o aperitivo.</i></p> |
| Formas de presentación                                                               | <p>Formatos cilíndricos de 550 g (11 cm de diámetro),<br/>1,1 Kg (19 cm) y<br/>2,5 Kg (21 cm)</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO AZUL MEZCLA LECHE CRUDA DE OVEJA Y CABRA, EL CABRITERU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de pasta azul elaborado artesanalmente utilizando exclusivamente mezcla de leche cruda de oveja (70 %) y leche cruda de cabra (30 %) procedente de ganadería propia. Madurado y afinado en cava. Es un queso semigraso de coagulación mixta (enzimática y láctica), no prensado, de fina corteza natural, de pasta semidura color marfil y sutil veteado azul-verdoso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                        | <p><i>La utilización de leche cruda proporciona al queso matices olfativos y gustativos únicos.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>De sabor potente láctico, con ciertas notas picantes.</i></li> <li>✓ <i>De olor limpio, equilibrado y regusto suave.</i></li> <li>✓ <i>Marida con nueces, almendras, avellanas y miel como postre o aperitivo.</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <i>Medalla de Plata World Cheese Awards en la categoría especial “Mejor nuevo queso azul del mundo” en el 2016.</i></li> <li>· <i>Medalla de Bronce World Cheese Awards 2016 en la categoría “Mejor queso elaborado con la leche de más de un animal”.</i></li> </ul> |  |
| Formas de presentación | Formatos cilíndricos de 550 g (11 cm de diámetro),<br>1,1 Kg (19 cm) y<br>2,5 Kg (21 cm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |





| QUESERÍA SANTA CRUZ                           |                                     |                        |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>MARIA ISABEL GONZALEZ HUERDO |                                     | NRGSEAA:<br>15.04202/0 |
| DIRECCIÓN:<br>Inganzo. 33555. Cabrales        |                                     |                        |
| TLF:<br>985845571                             | E-MAIL:<br>maribelinganzo@gmail.com |                        |

| QUESO SANTA CRUZ       |                                                                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado, elaborado con leche de vaca cruda, ligeramente ahumado                                                    |
|                        | <i>Elaborado de forma tradicional, respetando los métodos de nuestros antepasados. Con una historia de más de 50 años</i> |
| Formas de presentación | Queso cilíndrico:<br>Tamaños aproximados: de 1 kg a 9 kg                                                                  |
|                        |                                       |





LLANES



| QUESOS DE PRIA                             |                                  |                              |
|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>INES GRANDA, S.A.          |                                  | NRGSEAA:<br>15.0328/O        |
| DIRECCIÓN<br>LA PESA DE PRIA S/N. LLANES   |                                  |                              |
| TLF:<br>985410283                          | E-MAIL:<br>kike@quesosdepria.com | WEB:<br>www.quesosdepria.com |
| Quesería fundada en Pria de Llanes en 1938 |                                  |                              |



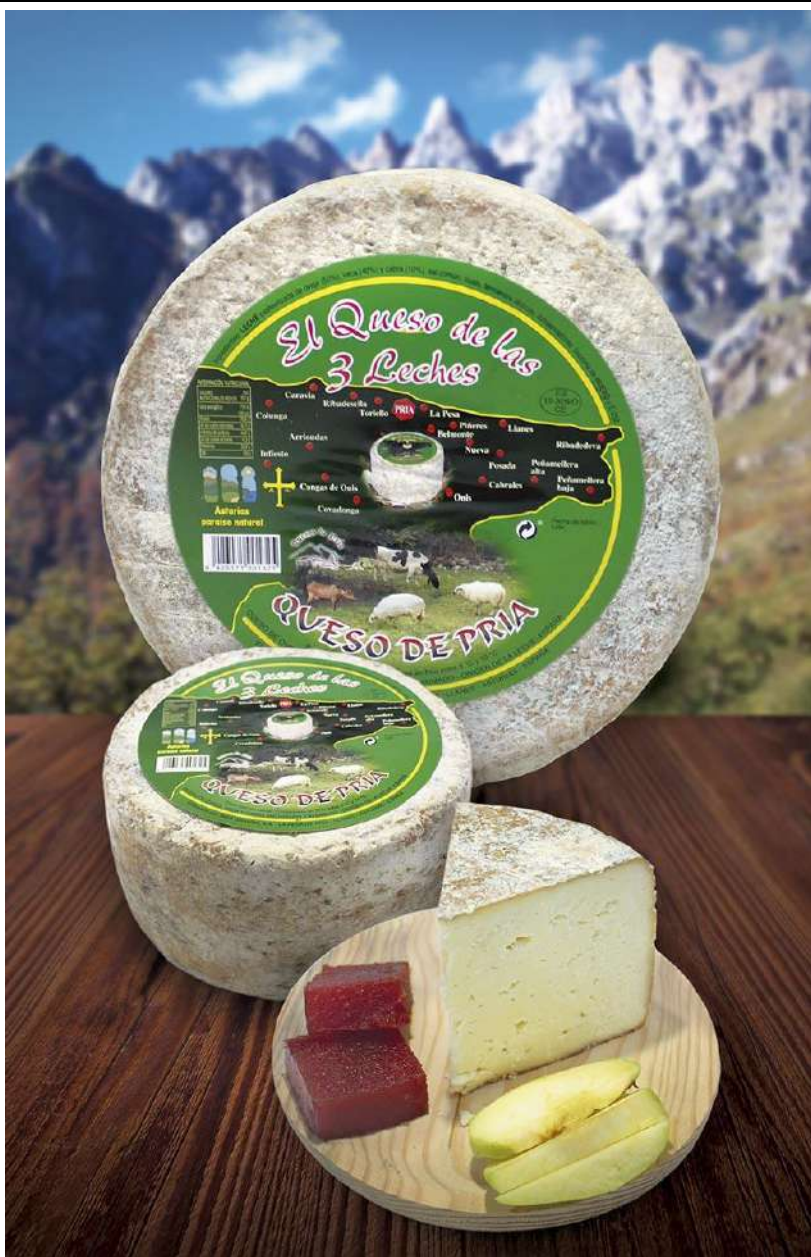
| QUESO AHUMADO DE PRIA  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca (90%) y nata de oveja (10%), ahumado natural por fricción de madera de roble o haya. Maduración mínima 30 días</p> <p><i>De forma cilíndrica con cantos redondeados. Color marrón claro por efecto del humo. Sabor suave, con poca sal.</i></p> |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas de 500 gr. (10 cm de diámetro y 6 cm de altura)</li> <li>- Piezas de 3 Kg (19 cm de diámetro y 10 cm de altura)</li> </ul>                                                                                                                        |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO TIERNO DE PRÍA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| DESCRIPCIÓN            | Se elabora a partir de leche de vaca pasteurizada, a la que se añade nata procedente de leche de oveja. Es de masa prensada con un proceso de maduración de unos 20 días. Son quesos cilíndricos, de textura firme y color al corte marfileño, corteza de color amarillento y libre de moho, es graso de masa tierna con un suave aroma y sabor láctico. |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas de 500 gr. (10 cm de diámetro y 6 cm de altura)</li> <li>- Piezas de 3 Kg (19 cm de diámetro y 10 cm de altura)</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE CABRA CUEVAS DEL MAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado elaborado con leche pasteurizada de cabra. La maduración es de unas 4 semanas en ambiente controlado de temperatura y humedad, tiene corteza de color rojizo con tacto rugoso y graso, es cilíndrico, de pasta blanca y ojos mecánicos con textura ligeramente elástica. |
|                        | <i>Al paladar ofrece notas dulces sobre fondo láctico y el sabor característico de este tipo de quesos con un final de notas amargas y caramelizadas.</i>                                                                                                                               |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas de 500 gr. (10 cm de diámetro y 6 cm de altura)</li> <li>- Piezas de 3 Kg (19 cm de diámetro y 10 cm de altura)</li> </ul>                                                                                                              |
|                        |                                                                                                                                                                                                      |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DE LAS 3 LECHES VERDE</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca (50%), oveja (45%) y cabra (5%), blanco con leves vetas azules, suavemente ahumado al final de su maduración. Su maduración, de unos 45 días, le proporciona su característica corteza con hongo gris y, ocasionalmente, la apreciada flora rojiza. |  |
|                        | <i>Es un queso de pasta grasa, semi dura, mantecosa, blanca con alguna veta azulada y sabor complejo con ligero picante que lo hace un queso extraordinario.</i>                                                                                                                                 |  |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas de 3,5 Kg. (21 cm de diámetro y 11 cm de altura)</li> <li>- Piezas de 7 Kg (33 cm de diámetro y 12 cm de altura)</li> </ul>                                                                                                                      |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                               |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE LAS 3 LECHES AZUL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso azul madurado, elaborado con leche pasteurizada de vaca (50%), oveja (45%) y cabra (5%), suavemente ahumado al final de su maduración. Maduración mínima de 45 días. Corteza natural y rugosa con mohos azul grisáceos. Forma cilíndrica con bordes redondeados.</p> <p><i>Es un queso de pasta grasa, semidura y mantecosa, marfileño con vetas azules en su interior consecuencia del penicillium, ojos irregulares y dispersos. Su sabor es muy agradable, con el punto óptimo de acidez y un retrogusto fuerte que permanece en el paladar.</i></p> |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas de 3,5 Kg. (21 cm de diámetro y 11 cm de altura)</li> <li>- Piezas de 7 Kg (30 cm de diámetro y 12 cm de altura)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE LAS 3 LECHES ROJO</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso azul madurado, elaborado con leche pasteurizada de vaca (50%), oveja (45%) y cabra (5%), con caroteno y pimentón suavemente picante. Corteza natural y rugosa con mohos azul grisáceos. Forma cilíndrica con bordes redondeados.                             |
|                        | <i>Es un queso de pasta grasa, semidura, mantecosa, anaranjado con vetas azules en su interior. Su sabor es muy agradable y con el punto óptimo de acidez, con un retrogusto fuerte que permanece en el paladar y destaca por su sabor picante y mantecosidad.</i> |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas de 3,5 Kg. (21 cm de diámetro y 11 cm de altura)</li> <li>- Piezas de 7 Kg (30 cm de diámetro y 12 cm de altura)</li> </ul>                                                                                        |
|                        |                                                                                                                                                                                 |

| PORRUA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>M <sup>a</sup> JOSÉ SÁNCHEZ GARCÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   | NRGSEAA:<br>15.1140/O         |
| DIRECCIÓN<br>B/ LA VEGA S.N 33509 PORRUA-LLANES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |                               |
| TLF:<br>649662027                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | E-MAIL:<br>Info@quesudeporrua.com | WEB:<br>www.quesudeporrua.com |
| Es típico recordar a las mujeres de antaño andando con sus cestones en la cabeza para ir a vender su producción a los mercados cercanos y así ayudar a la economía familiar. En esa época era un producto muy apreciado por sus consumidores y hoy en día, el Quesu de Porrúa, es considerado un legado de tradición y esfuerzo convertido en un producto de gran calidad y cuidada frescura. |                                   |                               |



| PORRUA FRESCO          |                                                                                                                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca, de coagulación enzimática, pasta blanda, sin corteza. Sin maduración, sin sal.                           |
|                        | <i>Es el queso típico de Porrúa y conserva los métodos de preparación tradicional de la zona de marcado carácter rural y de abundante ganadería.</i> |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica alta con las marcas del propio molde.<br>Se presenta en recipiente de plástico de unos 300gr                                        |

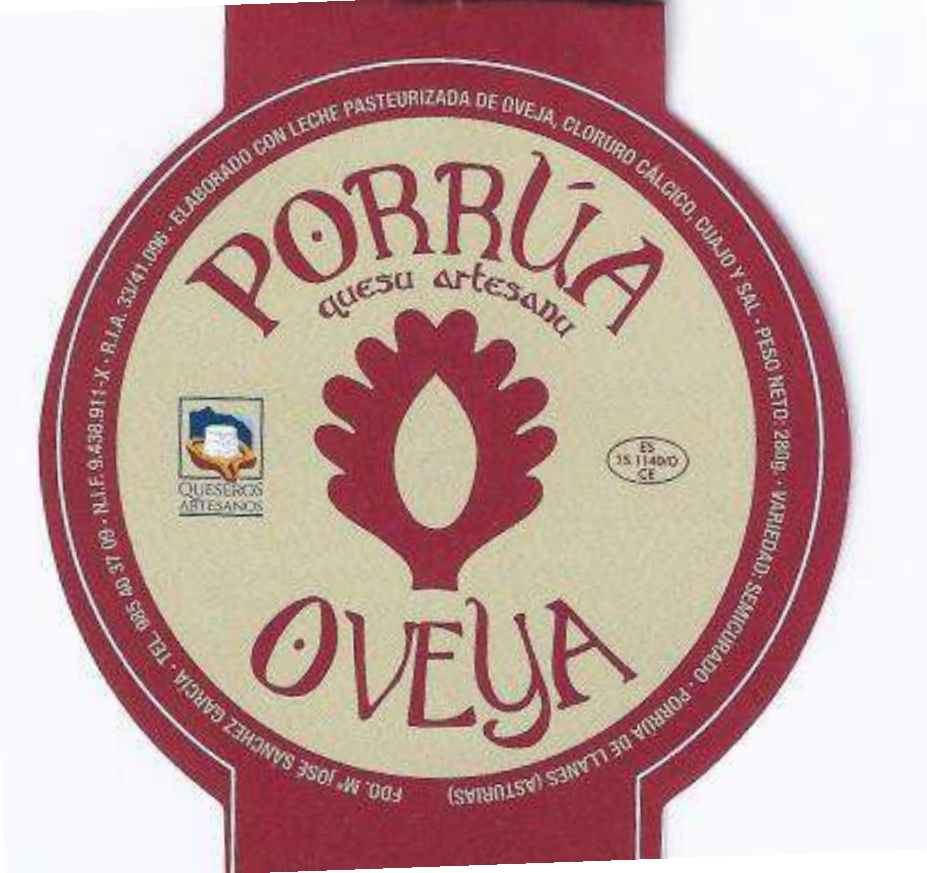


|                                                                                     |                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <b>QUESÍN DEL CUERA</b>                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso de leche pasteurizada de vaca, de coagulación enzimática, maduración 3-4 días. Fina corteza natural.                                              |
|                                                                                     | <i>Textura semicremosa que se deshace en la boca y ganan presencia los sabores lácticos de su origen vacuno potenciados por el ligero toque de sal.</i> |
| Formas de presentación                                                              | Pieza cilíndrica de unos 260 gr.<br><b><i>Venta exclusivamente en tienda o reparto cercano.</i></b>                                                     |
|  |                                                                                                                                                         |



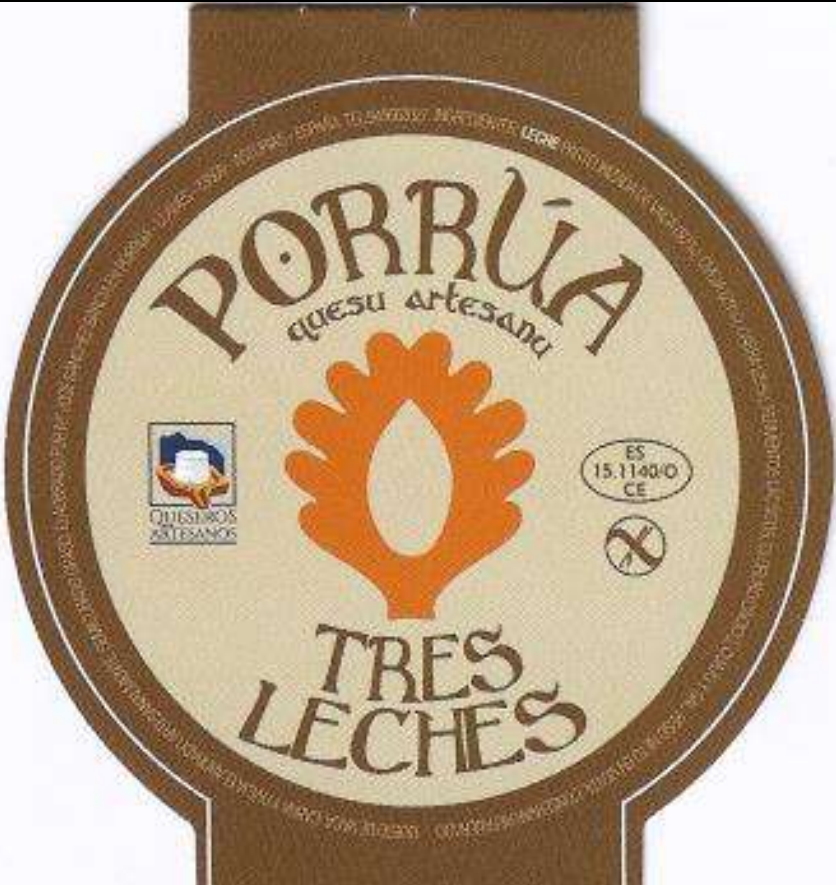
|                        |                                                                                                                               |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>PORRUA VACA</b>                                                                                                            |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca, de coagulación enzimática, autoprensado, pasta blanda. Maduración de 20 días. |  |
|                        | <i>Es un queso fácil de consumir y disfrutar, de sabor suave, muy agradable y postgusto persistente.</i>                      |  |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica 300gr<br>Forma de barra de 1 Kg                                                                              |  |
|                        |                                            |  |

|                        |                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PORRUA VACA AHUMADO</b>                                                                                          |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca, de coagulación enzimática, prensado, pasta blanda, corteza ahumada. |
|                        | <i>Maduración de 20 días. Sabor suave.</i>                                                                          |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica 450gr                                                                                              |
|                        |                                  |

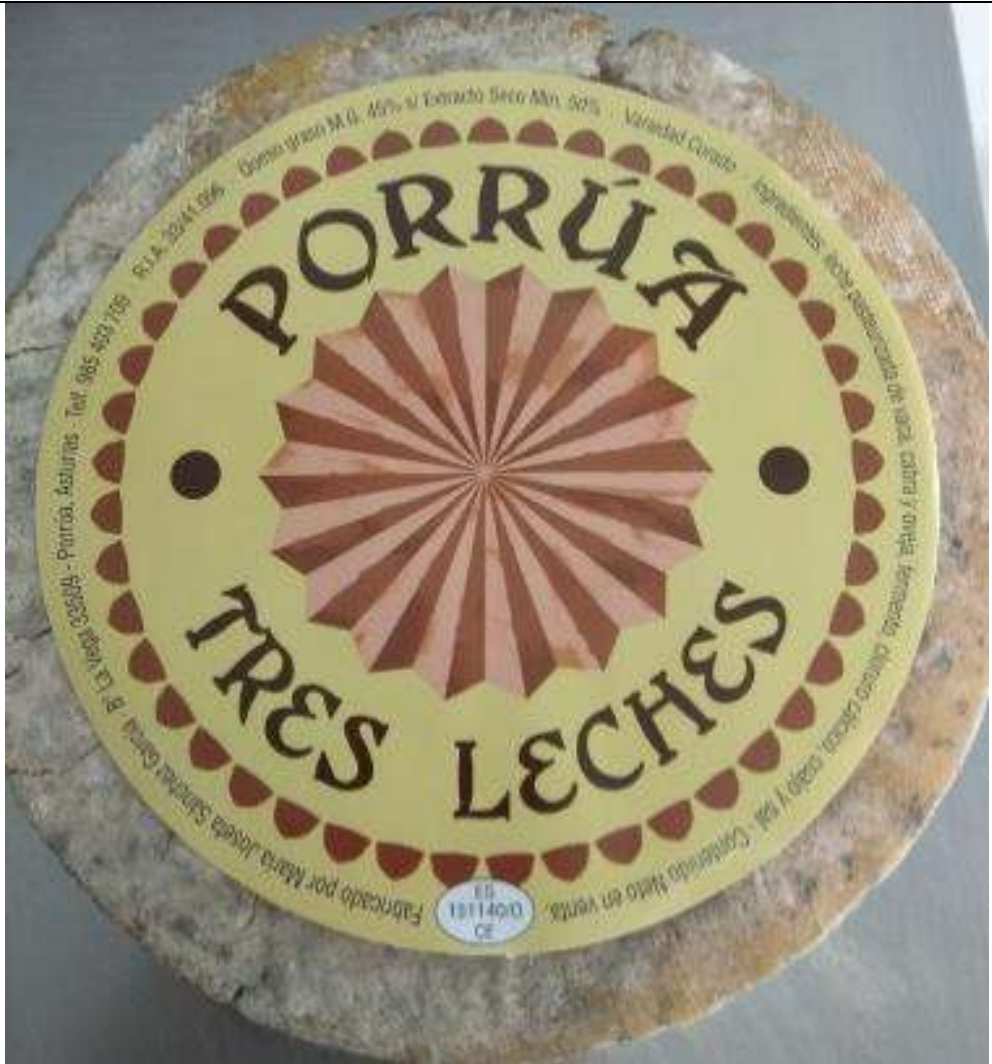
|                        |                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PORRUA OVEYA</b>                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de oveja, de coagulación enzimática, prensado, pasta semidura. Maduración mínima de 1 mes. |
|                        | <i>Aromas lácticos muy equilibrados y con un intenso sabor digno de conocer por su carácter y personalidad.</i>                   |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica 450 gr                                                                                                           |
|                        |                                                |

|                        |                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PORRUA CABRA</b>                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra, de coagulación enzimática, prensado, pasta semidura, corteza lavada. Maduración mínima de 1 mes. |
|                        | <i>Desprende aromas lácticos equilibrados, de apetecible sabor, suave y sobrio.</i>                                                               |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica 450gr                                                                                                                            |
|                        |                                                                |



|                        |                                                                                                                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PORRUA TRES LECHES SEMICURADO</b>                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca (90%), cabra (5%) y oveja (5%), de coagulación enzimática, prensado, pasta blanda. Maduración de 30 días |
|                        | <i>Es un queso suave lleno de exquisitos matices proporcionado por las leches con que se elabora.</i>                                                   |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica de unos 450 gr.                                                                                                                        |
|                        |                                                                      |



|                        |                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PORRUA TRES LECHES CURADO</b>                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado de leche pasteurizada de vaca (90%), cabra (5%) y oveja (5%), de coagulación enzimática, autoprensado, pasta dura, corteza florida. Maduración mínima de tres meses. |
|                        | <i>Es un queso exquisito en matices y con un sabor muy goloso y característico propio de su tiempo de curación.</i>                                                               |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica 3 kg y de 8 Kg                                                                                                                                                   |
|                        |                                                                                                |

| QUESERIA COLLERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>TOMAS RUBIO LOPEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         | NRGSEAA:<br>15.2412/O                                                                 |
| DIRECCIÓN:<br>RIEGO S/Nº 3597 VIDIAGO-LLANES                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |                                                                                       |
| TLF:<br>985411242<br>616332808                                                                                                                                                                                                                                                                                            | E-MAIL:<br>info@quesovidiagocollera.com | WEB:<br><a href="https://www.queseriacollera.com">https://www.queseriacollera.com</a> |
| Quesería Collera son Queseros Artesanos con tradición familiar desde 1940 asentados en Vidiago (Llanes). En los primeros años sólo se elaboraba el típico queso de Vidiago de vaca siendo pioneros en su comercialización en los mercados locales. En la actualidad también elaboran quesos de Cabra, de Oveja y de Autor |                                         |                                                                                       |



| VIDIAGO DE VACA                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso semicurado elaborado con leche entera y pasteurizada de vaca. Coagulación enzimática y pasta prensada.<br>Formato similar a un ladrillo plano, de corteza natural, cepillada o limpia. El interior es cerrado, homogéneo, sin ojos, de pasta blanda y elástica, casi untuosa y de color amarillo tenue.            |
|                                                                                      | <i>Es un queso suave y franco, entre dulzón y láctico, mantecoso y fundente al paladar</i>                                                                                                                                                                                                                               |
| Formas de presentación                                                               | Podemos encontrarlo en el mercado en tres formatos<br>-Barra de 1 kilo Dimensiones: 10,5 cm Ancho por 21 cm largo x 5 cm alto<br>-Cilíndrico 300g Dimensiones: 8 cm diámetro por 4 cm de altura<br>-Cilíndrico 450g. Dimensiones: 9,5 cm diám. por 4,5 cm de alt.<br>También con las marcas LA CADORNA y MAESTRO QUESERO |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                         | <b>VIDIAGO MACERAU</b>                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                             | Queso curado elaborado con leche entera y pasteurizada de vaca, Coagulación enzimática Pasta prensada y de corteza natural debido a que está impregnado y macerado en aceite de oliva durante varios meses. |
|                                                                                                                                                                         | <i>Corte compacto, ligeramente friable y ciego, de un color amarillo pajizo con un peculiar sabor muy característico</i>                                                                                    |
| Formas de presentación                                                                                                                                                  | Formato Cilíndrico<br>Peso neto: 0,275 Kg /Peso total con aceite 0,315 kg<br>Dimensiones: 9 cm diámetro por 3 cm de altura                                                                                  |
|   |                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                         |  |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                        | <b>VIDIAGO ADOBAU</b>                                                                                                                   |  |  |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                            | Queso curado elaborado con leche entera y pasteurizada de vaca. Coagulación enzimática. Adobado con pimentón y aceite virgen extra.     |  |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                        | <i>Ligeramente picante y tostado, pasta prensada compacta al corte, textura cremosa y corteza del color característico del pimentón</i> |  |                                                                                     |
| Formas de presentación                                                                                                                                                                                 | Forma: Cilíndrico<br>Peso neto: mas de 0,250 Kg /Peso total con aceite 0,290 kg<br>Dimensiones: 8 / 9cm diámetro por +/-4, cm de altura |  |                                                                                     |
| <div><div></div><div></div></div> |                                                                                                                                         |  |                                                                                     |



|                        |                                                                                                                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>VIDIAGO MEDIUAÑU</b>                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado elaborado con leche pasteurizada de vaca. Coagulación enzimática. Pasta prensada. Corteza enmohecida. Queso con más de seis meses de curación. |
|                        | <i>De fuerte sabor y picante por curación al final.</i>                                                                                                     |
| Formas de presentación | Forma :Cilíndrico<br>Peso: 2,5 / 3,5 Kg. Dimensiones: 20 cm x 9cm de alto                                                                                   |





| <b>VIDIAGO DE CABRA / COLLERA CABRA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                             | Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de cabra. Coagulación enzimática. Más de un mes de maduración. Pasta prensada. Corte color blanco intenso, tacto suave. Textura lisa y cremosa. Corteza lavada                                     |
|                                         | <i>Aromas primarios. Sabor intenso inicialmente que desaparece, soluble y adherente, fundente, sensación global compacta. Regusto armonioso persistente.</i>                                                                                         |
| Formas de presentación                  | Podemos encontrarlo en el mercado en dos formatos<br>- Cilíndrico Peso: 0,350 / 0,450 Kg Dimensiones: 9,5 cm diámetro por 4,5 cm de altura<br>- Rectangular (Lingote) Peso: 0,350/ 0,550 Kg Dimensiones: 19,5 largo por 5,5 ancho por de 4,5 cm alto |



| <b>VIDIAGO DE OVEJA / COLLERA OVEJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                             | Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de oveja. Coagulación enzimática. Pasta prensada. Más de un mes de maduración. Corte color amarillo, tacto suave y textura. Corteza lavada.                                                |
|                                         | <i>Aromas primarios. Sabor intenso inicialmente que desaparece, soluble y adherente, fundente, sensación global compacta. Regusto armonioso persistente</i>                                                                                  |
| Formas de presentación                  | Podemos encontrarlo en el mercado en dos formatos<br>- Cilíndrico: Peso: 350-450 g. Dimensiones: 9,5 cm diámetro por 4,5 cm de altura.<br>- Rectangular (Lingote): peso: 350-550 g. Dimensiones: 19,5 largo por 5,5 ancho por de 4,5 cm alto |



| PICURRIELLU                                                                                                                                                                                                                                                      |                                             |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>AURELIO LÓPEZ LÓPEZ                                                                                                                                                                                                                              |                                             | NRGSEAA:<br>15.3164/O               |
| DIRECCIÓN<br>PIE DE LA SIERRA-LLANES                                                                                                                                                                                                                             |                                             |                                     |
| TLF:<br>985411399                                                                                                                                                                                                                                                | E-MAIL:<br>queseria@queseriapicurriellu.com | WEB:<br>www.queseriapicurriellu.com |
| Situada en un hermoso valle entre las estribaciones de la Sierra del Cuera, en el concejo de Llanes. Sus quesos son el resultado de un trabajo artesanal avalado por una larga tradición familiar que recoge lo mejor de los sabores ancestrales de esta tierra. |                                             |                                     |

| QUESO PICÓN (AZUL)                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso de leche cruda de cabra (60%) y de vaca (40%), curado en cueva mínimo 2 meses. Autoescurrido, de pasta suelta, tonos verdes ( <i>penicilium</i> ) en el interior. Corteza natural y húmeda. |
| Formas de presentación                                                               | Formato circular de aproximadamente 500 g                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                   |



|                        |                                                                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO MEZCLA PASTOS DEL CUERA</b>                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de vaca (80%) y cabra (20%). Autoescurrido, de pasta suelta. Curación mínima mes y media. Ahumado. Corteza natural. |
| Formas de presentación | Formatos circulares de aproximadamente 500 g y 6,5 Kg                                                                                           |
|                        |                                                              |

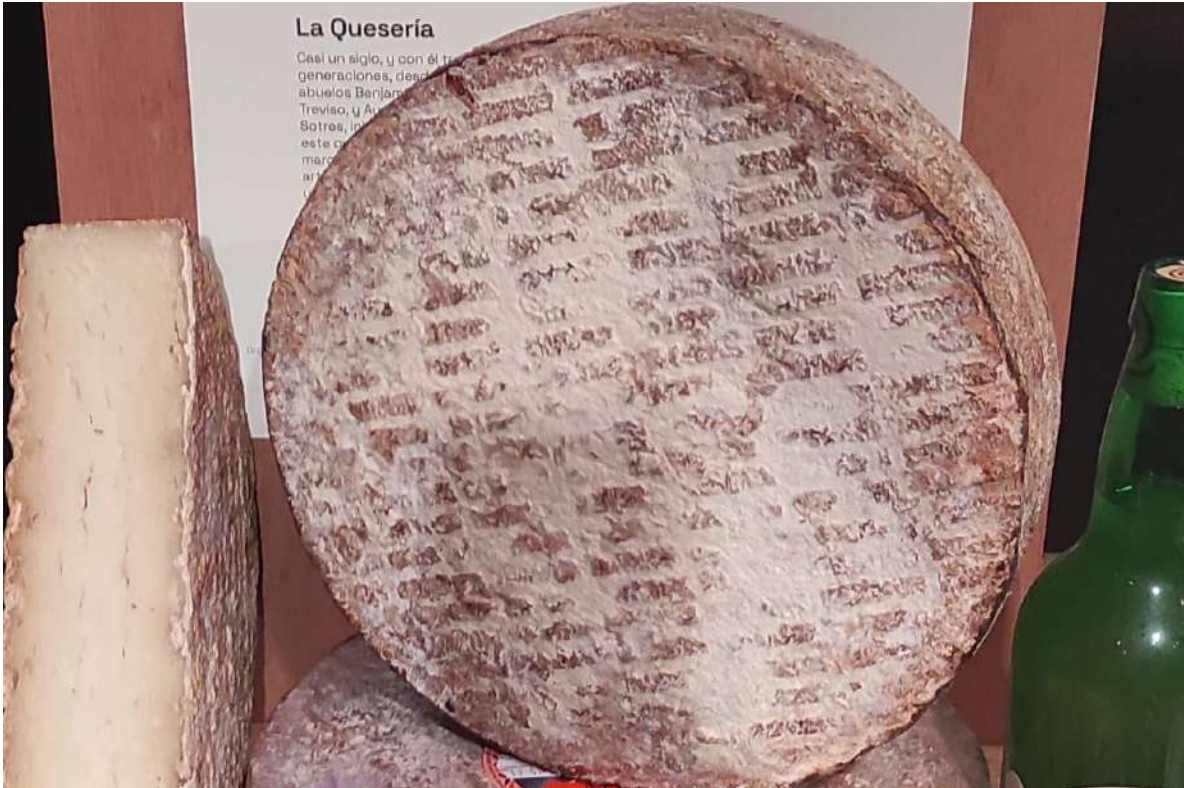
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>EL RAPOSÍN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche cruda de cabra, curado en cueva mínimo 3 meses. Autoescurrido, de pasta suelta. Corteza natural mohosa.                                                                                                                                                                                                  |
|                        | <i>De un color pardo en su exterior y hueso pálido en su interior, pudiendo tener vetas azules según va aumentando sus maduración. Su suave aroma de matices caprinos nos sorprende con un sabor ligero y lácteo al principio, con la alegría de los quesos de cabra y un agradable retrogusto persistente en boca.</i> |
| Formas de presentación | Formato circular de aproximadamente 6,5 Kg                                                                                                                                                                                                                                                                              |





|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO VALLE OSCURO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de cabra, con fermentos de yogur. Moldeado con cestillos. Autoescurrido. Curación mínima 1 mes. Corteza natural mohosa.                                                                                                                                                       |  |
|                        | <i>De un color pardo claro en su exterior y brillante color marfil en su interior- Olores ricos en matices lácteos ligeramente traviesos y punzantes. De sabor goloso y redondo en boca descubriéndonos agudos picos de sabor que van desde el más lácteo al audaz fruto de su original fermentación.</i> |  |
| Formas de presentación | Formato circular de aproximadamente 600 g                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                        |                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO FRESCO DE CABRA</b>                                                                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de cabra. Sin corteza definida.                                                                  |
|                        | <i>Su elaboración es ocasional. SÓLO SE PUEDE ADQUIRIR EN LA QUESERÍA. Color blanco, de sabor nada ácido, y con un toque salado</i> |
| Formas de presentación | Forma cónica de aproximadamente 250 g                                                                                               |
|                        |                                                  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>AHUMADO DE CABRA</b>                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de cabra. Autoescurrido, de pasta suelta. Curación mínima mes y media. Ahumado. Corteza natural.                                                                                                                                    |  |
|                        | <i>Sabor intenso con matices ligeramente punzantes con recuerdos caprinos y sabores ahumado equilibrado</i>                                                                                                                                                     |  |
| Formas de presentación | Formato circular de aproximadamente 6,5 Kg                                                                                                                                                                                                                      |  |
|                        |  <p><b>La Quesería</b><br/>Casi un siglo, y con él tres generaciones, desde abuelos Benjamín Trevisio, y Antonio Sotres, hasta este queso manchego, artesanal y natural.</p> |  |

| <b>QUESERIA VALLE DE MIJARES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>VALLE MIJARES S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     | NRGSEAA:<br>15.4606/O |
| DIRECCIÓN<br>San Roque del Acebal S/N C.P. 33596- Llanes                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |                       |
| TLF:<br>616496547                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | E-MAIL:<br>vallemijares@hotmail.com | WEB:<br>En proceso    |
| La Quesería Valle Mijares lleva realizando queso desde hace más de dos décadas. El fundador, Ángel Sordo, dio las claves para la elaboración de este manjar con enorme éxito. Fatalmente falleció hace años pero dejó el legado a su hija que continua poniendo en práctica todo lo aprendido, siendo un referente en la elaboración de este queso a nivel nacional. |                                     |                       |

| <b>QUESO VIDIAGO VALLE MIJARES DE VACA</b> |                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                | Leche pasteurizada de vaca. De coagulación mixta poco acida y enzimática, de pasta blanda y prensada, corteza natural. Contenido graso del 33%. Su curación y posterior afinado se prolonga durante un mes aproximadamente.          |
| Formas de presentación                     | Se vende en dos formatos: Forma cilíndrica de unos 8 cm de diámetro con una altura de unos 6 cm y un peso de 0,350 Kg. Forma rectangular de unos 9 cm de ancho, 23 cm de largo y unos 8 cm de alto con un peso aproximado de 1,2 Kg. |
|                                            |                                                                                                                                                  |



|                          | <b>VALLE MIJARES DE OVEJA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|--------------------------|--|---------|---------|--|----------|--------|--------|-------------------------|---------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|---------|-----|-------|
| DESCRIPCIÓN              | Leche pasteurizada de oveja. De coagulación mixta poco ácida y enzimática, de pasta blanda y prensada, corteza natural. Contenido graso del 33%. Su curación y posterior afinado se prolonga durante un mes aproximadamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Formas de presentación   | Forma cilíndrica de unos 10 cm de diámetro con una altura de unos 8 cm y un peso de 0,5 Kg.<br>(Las medidas son orientativas dada su elaboración artesanal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|                          |  <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía</td> <td>1619 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>402 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>32.9 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>22.49 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>&lt;0.5 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt;0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>26.38 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1.1 g</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL |  | Valores Medios por 100 g |  | Energía | 1619 kJ |  | 402 Kcal | Grasas | 32.9 g | de las cuales saturadas | 22.49 g | Hidratos de Carbono | <0.5 g | de los cuales azúcares | <0.5 g | Proteínas | 26.38 g | Sal | 1.1 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Energía                  | 1619 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
|                          | 402 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Grasas                   | 32.9 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| de las cuales saturadas  | 22.49 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Hidratos de Carbono      | <0.5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| de los cuales azúcares   | <0.5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Proteínas                | 26.38 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |
| Sal                      | 1.1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |  |                          |  |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |     |       |



|                        |                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>VALLE MIJARES CABRA</b>                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Leche pasteurizada de cabra. De coagulación mixta poco ácida y enzimática, de pasta blanda y prensada, corteza natural, contenido graso del 33% su curación y posterior afinado se prolonga durante un mes aproximadamente. |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica de unos 10 cm de diámetro con una altura de unos 8 cm y un peso de 0,5 Kg.<br>(Las medidas son orientativas dada su elaboración artesanal)                                                                 |
|                        |                                                                                                                                          |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VALLE MIJARES VACA Y OVEJA |                                                                                                                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN                | Leche pasteurizada de vaca y oveja. De coagulación mixta poco ácida y enzimática, de pasta blanda y prensada, corteza natural. Contenido graso del 33%. Su curación y posterior afinado se prolonga durante un mes aproximadamente. |
| Formas de presentación     | Forma cilíndrica de unos 10 cm de diámetro con una altura de unos 8 cm y un peso de 0,5 Kg.<br>(Las medidas son orientativas dada su elaboración artesanal)                                                                         |
|                            |                                                                                                                                                  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>VALLE MIJARES VACA Y CABRA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Leche pasteurizada de vaca y cabra. De coagulación mixta poco ácida y enzimática, de pasta blanda y prensada, corteza natural, contenido graso del 33% su curación y posterior afinado se prolonga durante un mes aproximadamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica de unos 10 cm de diámetro con una altura de unos 8 cm y un peso de 0,5 Kg.<br>(Las medidas son orientativas dada su elaboración artesanal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        |  <p>The image shows a round wheel of cheese, likely the 'Queso Vidiago' mentioned in the label. The cheese has a smooth, yellowish surface. The label is circular and contains the following text: 'Queso madurado', 'Queso Vidiago', 'Valle Mijares', 'Queso elaborado artesanalmente con mezcla de leche pasteurizada de VACA y CABRA', 'sin gluten', and 'Elaborado y envasado en Valle Mijares S.L. C/ San Roque, 11 - 33500 - San Roque - Llanes - Principado de Asturias - España'. There is also a small logo for 'ES 154606/0 CE'.</p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--|----------|--------|--------|-------------------------|---------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|---------|----|-------|
|                         | <b>VALLE MIJARES TRES LECHES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| DESCRIPCIÓN             | Leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. De coagulación mixta poco ácida y enzimática, de pasta blanda y prensada, corteza natural. Contenido graso del 33%. Su curación y posterior afinado se prolonga durante un mes aproximadamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| Formas de presentación  | Forma cilíndrica de unos 10 cm de diámetro con una altura de unos 8 cm y un peso de 0,5 Kg.<br>(Las medidas son orientativas dada su elaboración artesanal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
|                         |  <p><b>Valle Mijares Tres Leches</b></p> <p>Queso elaborado artesanalmente con LECHE pasteurizada de vaca, cabra y oveja</p> <p><b>Queso Vidiago</b></p> <p>sin gluten</p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br/>Valores Medios por 100 g</p> <table border="1"> <tr><td>Energía</td><td>1619 kJ</td></tr> <tr><td></td><td>402 Kcal</td></tr> <tr><td>Grasas</td><td>32,9 g</td></tr> <tr><td>de las cuales saturadas</td><td>22,49 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>&lt;0,5 g</td></tr> <tr><td>de los cuales azúcares</td><td>&lt;0,5 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>26,38 g</td></tr> <tr><td>Sa</td><td>1,1 g</td></tr> </table> <p>Conservador (nitrito potásico), fermento láctico y sal. Origen de la leche: ESPAÑA. Lote: / Consumir preferentemente antes del: / Fecha de fabricación: / Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Conservar entre 4 y 8 °C. Elaborado por Quesería Valle Mijares S.L. - Tel. 616 49 65 47 - 33596 - San Roque - Llanes, Principado de Asturias, España. valle@mijareshimal.com</p> | Energía | 1619 kJ |  | 402 Kcal | Grasas | 32,9 g | de las cuales saturadas | 22,49 g | Hidratos de Carbono | <0,5 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 26,38 g | Sa | 1,1 g |
| Energía                 | 1619 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
|                         | 402 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| Grasas                  | 32,9 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| de las cuales saturadas | 22,49 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| Hidratos de Carbono     | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| de los cuales azúcares  | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| Proteínas               | 26,38 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |
| Sa                      | 1,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |         |  |          |        |        |                         |         |                     |        |                        |        |           |         |    |       |

| QUESERÍA LOS CUETOS                                                                                                                                                                                     |                                   |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>MANUEL GUTIERREZ DOSAL                                                                                                                                                                 |                                   | NRGSEAA:<br>15.4773/O             |
| DIRECCIÓN :<br>PUERTAS DE VIDIAGO                                                                                                                                                                       |                                   |                                   |
| TLF:<br>651 108 716<br>985 411 463                                                                                                                                                                      | E-MAIL:<br>tensybalmori@gmail.com | WEB:<br>www.queserialoscuetos.com |
| Los Cuetos es una quesería artesanal localizada en Puertas de Vidiago, pueblo de gran riqueza cultural y paisajística situado entre la Sierra del Cuera y el Mar Cantábrico y los ríos Purón y Novales. |                                   |                                   |

| QUESO VIDIAGO LOS CUETOS |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca. Coagulación enzimática, prensado de pasta blanda. Corteza lavada fina y amarillenta. Corte amarillento, cremoso y elástico. |
|                          | <i>Aromas a mantequilla con notas ácidas y frescas. Sabor suave que nos recuerda a la mantequilla con algunas ligeras notas ácidas, cremosos y fundente en boca.</i>        |
| Formas de presentación   | Formato cilíndrico de aproximadamente 400 g. de unos 10 cm de diámetro y 5 de altura. Lingote de 1,2 kg. Aproximadamente de unos 25 cm de largo por 5 de alto.              |
|                          |                                                                                         |



|                        |                                                                                                                                                 |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DE CABRA LOS CUETOS</b>                                                                                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado de leche pasteurizada de cabra. Coagulación enzimática, prensado, de pasta dura. Corteza pulida y corte blanco, limpio y elástico. |  |
|                        | <i>Intensos aromas a leche de cabra con un relativo toque de acidez. Graso y equilibrado en boca con agradable y prolongados retrogusto.</i>    |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de aproximadamente 450 g. de unos 10 cm de diámetro y 7 de altura.                                                           |  |
|                        |                                                              |  |

|                        |                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE OVEJA LOS CUETOS</b>                                                                                                                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado de leche pasteurizada de oveja. Coagulación enzimática, prensado de pasta dura. Corteza pulida y grisácea debido a su óptimo punto de maduración. Corte blanco amarmolado. |
|                        | <i>Intensos aromas a leche de oveja. Redondo y pleno de sabores y aromas. Graso. Exquisitos retrogusto y aguante en boca.</i>                                                           |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de aproximadamente 450 g. de unos 10 cm de diámetro y 7 de altura.                                                                                                   |
|                        |                                                                                                      |

|                        |                                                                                                                                                                                                                          |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO TRES LECHES LOS CUETOS</b>                                                                                                                                                                                      |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado de leche pasteurizada de vaca al 50%, cabra al 25% y oveja al 25%. Coagulación enzimática, prensado de pasta dura. Corteza enmohecida por su alta humedad en maduración. Corte amarillento y masa compacta. |  |
|                        | <i>Relativa complejidad derivada de la mezcla de las tres leches. Claras notas a ovino y caprino de intensidad suave. Fácil de degustar. Agradable retrogusto.</i>                                                       |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de aproximadamente 400 g. de unos 7 cm de diámetro y 13 de altura. Formato cilíndrico de aproximadamente 8 kg de unos 35 cm de diámetro y 14 cm de altura.                                            |  |
|                        |                                                                                                                                       |  |

| QUESERÍA BEDON                                                                                                                                                                                                                                |                                      |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>INSERTA PATIU, S.L.                                                                                                                                                                                                           |                                      | NRGSEAA:<br>15.05029/O     |
| DIRECCIÓN<br>FRIERAS, 180 33594 POSADA DE LLANES                                                                                                                                                                                              |                                      |                            |
| TLF:<br>984560087/609491240                                                                                                                                                                                                                   | E-MAIL:<br>queseriabedon@elpatiu.org | WEB:<br>www.quesosbedon.es |
| <i>La quesería, fundada en 2003, recibe el nombre por ubicarse a la ribera del río Bedón. Desde 2022 es gestionada por la asociación El Patiu constituyendo una Empresa de Inserción Laboral para personas en riesgo de exclusión social.</i> |                                      |                            |



| QUESO DE CABRA BEDON   |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de cabra, de coagulación enzimática, prensado y corteza natural.                                                                                                                   |
|                        | <i>De corte limpio y color blanco marfil, con gusto persistente y regusto acentuado en el paladar.</i>                                                                                                                  |
| Formas de presentación | - Cilíndricos de 500 gr. aprox. (10 cm de diámetro y 6 cm de grosor) y de 1.400 gr. aprox. (15 cm de diámetro y 8 cm de grosor)<br>- En forma de barra cilíndrica (27 cm de largo y 5 cm de diámetro) de 800 gr. aprox. |
|                        |                                                                                                                                     |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE VACA BEDON</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca, de coagulación enzimática, prensado y corteza natural.                                                                                                                                                                            |
|                        | <i>De corte amarillo y limpio, aroma y sabor muy agradable y suave y regusto persistente en el paladar.</i>                                                                                                                                                                     |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cilíndricos de 500 gr. aprox. (10 cm de diámetro y 6 cm de grosor) y de 1.400 gr. aprox. (15 cm de diámetro y 8 cm de grosor)</li> <li>- En forma de barra cilíndrica (27 cm de largo y 5 cm de diámetro) de 800 gr. aprox.</li> </ul> |
|                        |                                                                                                                                                                                              |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DE MEZCLA BEDON</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de cabra (30%) y de vaca (70%), de coagulación enzimática, prensado y corteza natural.                                                                                                                                                     |  |
|                        | <i>De corte amarillo claro y limpio con destacables aromas caprinos, bastante equilibrado en el regusto en boca.</i>                                                                                                                                                            |  |
| Formas de presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cilíndricos de 500 gr. aprox. (10 cm de diámetro y 6 cm de grosor) y de 1.400 gr. aprox. (15 cm de diámetro y 8 cm de grosor)</li> <li>- En forma de barra cilíndrica (27 cm de largo y 5 cm de diámetro) de 800 gr. aprox.</li> </ul> |  |
|                        |                                                                                                          |  |

|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>"REQUESÓN" DE FRIERAS</b>                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco batido de leche pasteurizada de cabra.                                 |
| Formas de presentación | - Tarrinas 500 y 1000 g                                                             |
|                        |  |

|                        |                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO FRESCO DE CABRA BEDON</b>                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de cabra, de coagulación enzimática. No disponible en todo momento |
| Formas de presentación | Unidades de 300 g aprox.                                                                              |

| LECHELECHE.COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>GANADERÍA LA PEÑA, S.C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                | NRGSEAA:<br>15.07772/O     |
| DIRECCIÓN<br>Porrúa, 33509. Llanes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                |                            |
| TLF:<br>699 59 49 91                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | E-MAIL:<br>info@lecheleche.com | WEB:<br>www.lecheleche.com |
| <p>En lecheleche llevan 3 generaciones dedicadas a la Ganadería. Desde hace unos años están centrados en la elaboración de productos de alta calidad con tradición artesanal, centrado en la leche fresca de sus vacas y siempre aportando constantes mejoras en la elaboración del producto pero sin renunciar a su esencia artesana.</p> <p>Además del queso comercializan leche pasteurizada y elaboran con su propia leche yogures, arroz con leche y croquetas.</p> |                                |                            |



| QUESO FRESCO                                                                                                                                                             |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                              | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca       |
| Formas de presentación                                                                                                                                                   | Se presenta en envases de plástico de unos 400 g |
|   |                                                  |



ONIS





| LECHE DEPICOS                               |         |                                                                   |
|---------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>LÁCTEAS DE PICOS, S.L.     |         | NRGSEAA:<br>15.02437/O                                            |
| DIRECCIÓN:<br>BARRIO EL HUERGU. AVÍN (ONÍS) |         |                                                                   |
| TLF:<br>985 947 267<br>638442428            | E-MAIL: | centralacteadelospicosdeuropa@gmail.com                           |
|                                             | WEB:    | <a href="https://lechedepicos.com/">https://lechedepicos.com/</a> |

| AHUMADO DE PICOS       |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso artesanal elaborado con leche cruda de vaca que nace de la tradición quesera de los Picos de Europa, ahumado con madera de roble y haya y madurado en una cueva natural durante dos meses |
| Formas de presentación | Se presenta en el clásico formato cilíndrico de varios tamaños.                                                                                                                                 |





| QUESERIA LA HUERTONA                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>QUESEROS ARTESANOS DE ONIS SL                                                                                                                                                                                                                |                                        | NRGSEAA:<br>15.08934/O             |
| DIRECCIÓN<br>FINCA LA HUERTONA, S/N. BENIA      ONÍS                                                                                                                                                                                                         |                                        |                                    |
| TLF:<br>661339333                                                                                                                                                                                                                                            | E-MAIL:<br>maria@gamoneulahuertona.com | WEB:<br>www.gamoneulahuertona.com/ |
| Ubicada en el corazón de Benia de Onís, sobre el río Ayones y a la sombra del pico Ibeu se encuentra la Quesería La Huertona: un proyecto novedoso que enlaza el legado quesero de esta comarca con la tecnología e innovación de sus modernas instalaciones |                                        |                                    |

| EL MACIZU              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de leche cruda de vaca, auto prensado, que se somete a un proceso de ahumado y, posteriormente, se mantiene durante un tiempo madurando en cueva. La maduración óptima se obtiene entre 4 y 6 meses, a baja temperatura y alta humedad que favorecen los cambios fisicoquímicos que le aportarán finalmente los aromas y sabores característicos.</p> <p><i>Corteza enmohecida con tonos ocre-pardos. Corte firme y mantecoso pudiendo tener infiltraciones azules. Aromas complejos a pasto humo y cueva olor agradable, de recuerdos lácticos y sabores herbales, incluso a frutos secos, con matices lácticos, con un punto justo de acidez y un toque de humo.</i></p> |
| Formas de presentación | Formatos cilíndrico de aprox. 3 kg y de aprox. 7 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>NUBLINA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de leche cruda de vaca y de pasta lavada deslactosada. Es afinado durante un mínimo de 3 meses en bodega en condiciones de humedad alta y baja temperatura. Periodo en que se le aplican cepillados y lavados periódicos en corteza de agua con sal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|                        | <p><i>Corteza seca, con tonos rosados y anaranjados, derivados de los lavados periódicos. El corte y la textura son elásticos, con bordes ligeramente más blandos. Interior amarillento, pasta cremosa y con poca presencia de ojos.</i></p> <p><i>Olor complejo, donde predominan los olores florales, yogurt, mantequilla, pasto fresco y frutos secos.</i></p> <p><i>A la entrada en boca notaremos un carácter cremoso, mantecoso y fundente. Destacan los matices lácticos a yogurt y mantequilla, los matices florales y herbales, incluso a frutos secos, y con un punto dulzón.</i></p> |  |
| Formas de presentación | Formato circular de aprox. 7 kg con 32 cm de diámetro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>HAYEDO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de vaca, afinado con moho “ <i>geotrichum candidum</i> ” en corteza. Es afinado durante un mínimo de 2 meses en bodega en condiciones ambientales de humedad relativa alta y baja temperatura. Durante todo su afinado se le aplican cepillados y sobados periódicos en corteza.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        | <i>Corteza seca, enmohecida, predominando tonos ocre y grises, apreciando en ocasiones piel de sapo originada por el moho geotrichum. Interior pálido, en ocasiones tirando a amarillento y sin presencia de ojos. La textura de su pasta es blanda a semidura, mantecosa y fundente en boca. Olor láctico de yogurt suave y nata dulce. Notas frescas de cereal y mantequilla. Sabores lácticos a yogurt y mantequilla, con matices de cereal y regusto de frutos secos con alta persistencia en boca. Mantiene un equilibrio perfecto entre la pasta y su exquisita corteza.</i> |
| Formas de presentación | Formato circular de aprox. 500 gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>EL AHUMADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de vaca, sometiénolo a un proceso de ligero ahumado en frío con madera de roble, durante su afinado durante un mínimo de 3 meses en bodega en condiciones de humedad relativa alta y baja temperatura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                        | <p><i>Corteza seca, lisa, con tonos tostados marrón claro y amarillento oscuro. La textura de su pasta es blanda a semidura, mantecoso al paladar, color pálido tirando a amarillento y sin ojos.</i></p> <p><i>Aromas intensos de la familia torrefacta, tostados, etc. en la corteza, y a mantequilla, frutos secos y torrefactos en la pasta.</i></p> <p><i>Destacan los sabores lácticos a yogurt y mantequilla, así como, los matices de cereal y regusto de frutos secos. Alta persistencia en boca con fino retrogusto al ahumado.</i></p> <p><i>Sin duda un queso ligero en boca, sabroso, con textura mantecosa, resulta muy agradable y mantiene un equilibrio perfecto entre su exquisito sabor, suave y muy aromático.</i></p> |
| Formas de presentación | Formato circular de aprox. 500 gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>IBEU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Producto elaborado con leche cruda de cabra que se mantiene durante un periodo mínimo de 120 días, en condiciones controladas que favorecen los cambios fisicoquímicos que le aportan los aromas y sabores característicos de este producto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        | <p><i>Corteza dura enmohecida florida donde predominan los tonos blanquecinos y grises claros. La pasta presenta un color blanco y amarillento claro a medida que avanza en afinado, Textura compacta, firme, pero a la vez muy cremosa. Coloraciones áureas envejecidas denotan un buen afinado, y puede tener ligeras filtraciones azules de “penicillium roqueforti” cercanas a la corteza. Predominan aromas sensibles a pasto fresco, yogurt, cáprico y cueva. Sabor complejo, con fuerte presencia láctica, ligeramente ácido, pero suave, con un toque salado y un retrogusto final un tanto picante típico de la leche de cabra. Sin duda un queso intenso pero suave y sabroso, con textura agradable, fina y muy equilibrado en potencia y complejidad.</i></p> |
| Formas de presentación | <p>Formatos cilíndrico de aprox. 3 kg y de aprox. 7 kg</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



| VEGA DE ARIO                         |                                           |                        |
|--------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>S.A.T. VEGA DE ARIO |                                           | NRGSEAA:<br>15.01459/O |
| DIRECCIÓN:<br>BENIA (ONIS)           |                                           |                        |
| TLF:<br>985844218<br>677377309       | E-MAIL:<br>queseriavegadeario@hotmail.com |                        |
|                                      |                                           |                        |

|                        |                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO GAMONEU DE VACA Y CABRA</b>  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamoneu de vaca y cabra; <i>(estacionalmente solo vaca)</i> .                                                      |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados:<br>MINI (0,5 Kg), MEDIANO (3 Kg), SUPER (4 Kg) y XL (7 Kg)                                          |
|                        |                                      |





|                          | <b>QUESO GAMONÉU DE TRES LECHEs</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|------------------|------------|--|-------------|--------|--------|-------------------------|-------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|--------|-----|--------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso Gamoneu de tres leches                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Formas de presentación   | Tamaños aproximados: 4 Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|                          |  <table border="1"><caption>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</caption><thead><tr><th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>1614,25 KJ</td></tr><tr><td></td><td>385,56 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>28,5 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>21,4g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>1,78 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>&lt;0,5 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>28,5 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>4,42 g</td></tr></tbody></table> <p>Consumir preferentemente antes del fin de/ N.º lote/ Fecha de Elaboración:</p> | Valores Medios por 100 g |  | Valor energético | 1614,25 KJ |  | 385,56 Kcal | Grasas | 28,5 g | de las cuales saturadas | 21,4g | Hidratos de Carbono | 1,78 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 28,5 g | Sal | 4,42 g |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Valor energético         | 1614,25 KJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|                          | 385,56 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Grasas                   | 28,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| de las cuales saturadas  | 21,4g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Hidratos de Carbono      | 1,78 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| de los cuales azúcares   | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Proteínas                | 28,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Sal                      | 4,42 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |                  |            |  |             |        |        |                         |       |                     |        |                        |        |           |        |     |        |

| LA DESÑA                                  |                                |                        |
|-------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>MANUEL PALACIOS GONZALEZ |                                | NRGSEAA:<br>15.02070/O |
| DIRECCIÓN:<br>LA ROBELLADA (ONIS)         |                                |                        |
| TLF: 985844510<br>659084864               | E-MAIL:<br>ladesna@hotmail.com |                        |

| QUESO GAMONEÚ          |                                                                                     |    |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamoneú de tres especies, estacionalmente de dos (vaca y cabra) o una (vaca). |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados:<br>Grande (3 Kg) y Pequeño (1,5 Kg)                            |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                             |



| CUEVAS DE QUILAMA                           |                                    |                        |
|---------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>ROSA MARÍA INTRIAGO CUESTA |                                    | NRGSEAA:<br>15.05406/O |
| DIRECCIÓN:<br>BENIA (ONIS)                  |                                    |                        |
| TLF: 985844157<br>608907461                 | E-MAIL:<br>genife_vete@hotmail.com |                        |



| QUESO GAMONEÚ            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|--------------------------|--|---------|---------|--------|------|-------------------------|------|---------------------|-----|------------------------|------|-----------|------|-----|-----|
| DESCRIPCIÓN              | Queso Gamoneu de una, dos o tres leches (según disponibilidad estacional).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Formas de presentación   | Tamaños aproximados: 0,6 kg; 3,5 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
|                          | <p><b>Queso Gamoneu del Valle</b><br/><b>Cuevas de Quilama</b><br/>DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GAMONEU</p> <p>Queso graso ahumado elaborado con leche cruda de vaca, cuajo y sal. Por Rosa Mª Intriago Cuesta. NIF 10824195-G. Quilama, 33556 - Benia de Onís, Asturias, España. Tel: 985 844 157. Consumir preferentemente antes del fin de...</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía</td> <td>1874 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>27,0</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>26,0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt;0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>29,0</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fecha de fabricación / Lote: [ ]</p> <p>Contenido neto en venta<br/>Conservar entre 5 y 10 °C</p> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL |  | Valores Medios por 100 g |  | Energía | 1874 kJ | Grasas | 27,0 | de las cuales saturadas | 26,0 | Hidratos de carbono | 1,9 | de los cuales azúcares | <0,5 | Proteínas | 29,0 | Sal | 1,5 |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Energía                  | 1874 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Grasas                   | 27,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| de las cuales saturadas  | 26,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Hidratos de carbono      | 1,9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| de los cuales azúcares   | <0,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Proteínas                | 29,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |
| Sal                      | 1,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |  |                          |  |         |         |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |      |     |     |





| ENRIQUE REMIS                        |                                            |                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>PILAR AMIEVA GUERRA |                                            | NRGSEAA:<br>15.06375/O |
| DIRECCIÓN:<br>VEGA DE BELBÍN (ONIS)  |                                            |                        |
| TLF:<br>985844116                    | E-MAIL:<br>queseriaenriqueremis@hotmail.es |                        |



|                                 | <b>QUESO GAMONÉU DEL PUERTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|--------|-----|--------------------------|-----|-----------|-----|---------------------------------|-----|---------------|----|
| DESCRIPCIÓN                     | Queso gamoneu del puerto de tres leches, (aunque al final de temporada algunos lotes elaborados pueden ser de 2 especies)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
| Formas de presentación          | Se elaboran tamaños de 7 Kg, 6 Kg, 5 Kg, 3- 4 Kg, 1-2 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
|                                 | <p>Quesería Enrique Remis</p> <p>Queso Gamonéu del Puerto</p> <p>DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GAMONEU</p> <p>ES 15.06375/O CE</p> <p>LOTE:</p> <p>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1000 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>31g</td> </tr> <tr> <td>de las que son saturadas</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>de las que son de origen animal</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>3g</td> </tr> </table> <p>Conservar entre 3°C y 9°C · Pilar Amieva Guerra · 33556 SIRVIELLA · ONIS · ASTURIAS · ESPAÑA</p> | Valor energético | 1000 kJ | Grasas | 31g | de las que son saturadas | 20g | Proteínas | 25g | de las que son de origen animal | 20g | Carbohidratos | 3g |
| Valor energético                | 1000 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
| Grasas                          | 31g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
| de las que son saturadas        | 20g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
| Proteínas                       | 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
| de las que son de origen animal | 20g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |
| Carbohidratos                   | 3g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |         |        |     |                          |     |           |     |                                 |     |               |    |



| QUESERIA DEMUÉS      |                              |            |
|----------------------|------------------------------|------------|
| RAZÓN SOCIAL:        |                              | NRGSEAA:   |
| QUESERIA DEMUÉS S.L. |                              | 15.08691/O |
| DIRECCIÓN:           |                              |            |
| DEMUÉS (ONÍS)        |                              |            |
| TLF:                 | E-MAIL:                      |            |
| 985975097            | laqueseriademues@hotmail.com |            |
| 637314049            |                              |            |



| QUESO GAMONÉU          |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu de tres leches.                               |
| Formas de presentación | Formatos de 7 Kg, 3 Kg y 1 Kg (entre 6 y 15 cm de diámetro) |
|                        |                                                             |



| GANADERÍA Y QUESERÍA FINCA LA PRUNAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                           |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL</b><br>FINCA LA PRUNAL S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                           | <b>NRGSEAA:</b><br>15.08940/O                                                            |
| <b>DIRECCIÓN</b><br>CAMINO DE BOBIA ARRIBA, BOBIA DE ONÍS, ASTURIAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                           |                                                                                          |
| <b>TLF:</b><br>984240805                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>E-MAIL:</b><br>fincalaprunal@gmail.com | <b>WEB:</b><br><a href="https://www.fincalaprunal.com">https://www.fincalaprunal.com</a> |
| <p>La Ganadería y Quesería FINCA LA PRUNAL, situada en Bobia de Onís, Asturias, ha comenzado en 2023 a elaborar quesos Gamonéu del Valle con leche procedente de su propia ganadería, con animales seleccionados a lo largo de muchos años para conseguir un producto de calidad superior. FINCA LA PRUNAL SL aúna la elaboración artesanal del queso con el uso de instalaciones de vanguardia donde los estándares de bienestar animal y sostenibilidad energética son extraordinarios, así como los controles de calidad y la trazabilidad del proceso. Todo ello hace que nuestro queso artesanal Gamonéu de leche solo de vaca o de mezcla (vaca, cabra y oveja) sea excepcional, de lo que nos sentimos orgullosos.</p> |                                           |                                                                                          |



| QUESO GAMONEU D.O.P.          |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>            | <i>Queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezcla de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verdeazuladas de penicillium cerca de los bordes.</i> |
| <b>Formas de presentación</b> | Piezas enteras de forma cilíndrica de 6 a 18 cm de altura, diámetro de 10 a 35 cm con un peso de entre 2,5 y 5 kgs. Cuñas envasadas al vacío de ½ queso, ¼ de queso y 1/8 de queso.                                                                            |
|                               |                                                                                                                                                                            |





**CANGAS DE ONIS**



| CORAO                                                    |                                          |                        |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>M <sup>a</sup> JOSÉ CORTEGUERA MARTÍNEZ |                                          | NRGSEAA:<br>15.02328/O |
| DIRECCIÓN:<br>CORAO (CANGAS DE ONIS)                     |                                          |                        |
| TLF:<br>626132016                                        | E-MAIL:<br>joseluisvegacorao@hotmail.com | WEB:                   |
|                                                          |                                          |                        |



|                                   | <b>QUESO GAMONÉU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|------------------|---------------------|--------|--------|-------------------------|--------|---------------------|-------|------------------------|-------|-----------|--------|-----|------|
| DESCRIPCIÓN                       | Queso Gamonéu de vaca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| Formas de presentación            | Tamaños aproximados:<br>0.5 kg y 2.5-3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
|                                   | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>KJ 1.717 / 414 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>32,80g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>22,70g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>0,90g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>0,50g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>28,70g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,5g</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G |  | Valor energético | KJ 1.717 / 414 kcal | Grasas | 32,80g | de las cuales saturadas | 22,70g | Hidratos de carbono | 0,90g | de los cuales azúcares | 0,50g | Proteínas | 28,70g | Sal | 2,5g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| Valor energético                  | KJ 1.717 / 414 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| Grasas                            | 32,80g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| de las cuales saturadas           | 22,70g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| Hidratos de carbono               | 0,90g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| de los cuales azúcares            | 0,50g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| Proteínas                         | 28,70g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |
| Sal                               | 2,5g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |  |                  |                     |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |      |





## QUESERÍA SOBRECUEVA

RAZÓN SOCIAL:

JUAN JOSE SOBRECUEVA DOSAL

NRGSEAA:

15.02352/O

DIRECCIÓN:

LA MORRA 33550 CANGAS DE ONIS

TLF:

985849032

656416134

E-MAIL:

queso@sobrecueva.com



### QUESO GAMONÉU

DESCRIPCIÓN

Queso Gamonéu de tres leches

Formas de presentación

Tamaños aproximados:

MG (7 Kg), G (4 Kg), M (3 Kg), P (0,7 Kg)





## PRIEDAMU

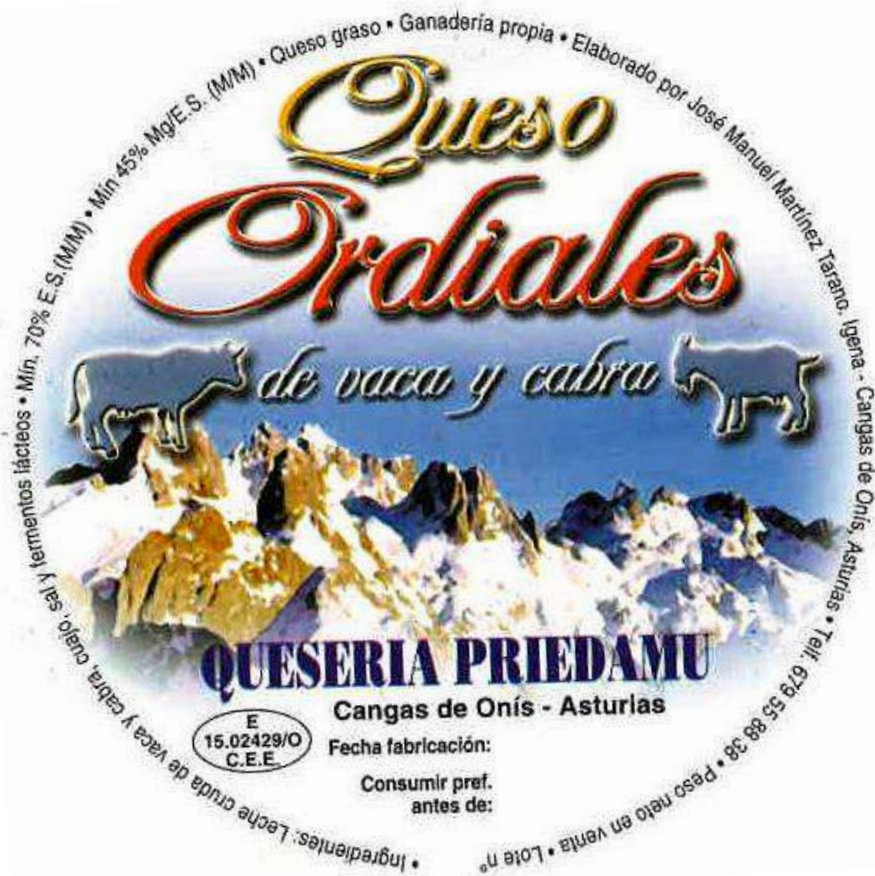
|                             |                                         |            |
|-----------------------------|-----------------------------------------|------------|
| RAZÓN SOCIAL:               |                                         | NRGSEAA:   |
| SUSANA MARTINEZ RODRIGUEZ   |                                         | 15.02429/O |
| DIRECCIÓN:                  |                                         |            |
| IGENA (CANGAS DE ONIS)      |                                         |            |
| TLF: 985925677<br>679558838 | E-MAIL:<br>queseriapriedamu@hotmail.com |            |



### QUESO GAMONÉU

|                        |                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu, vaca                                                             |
| Formas de presentación | <i>Gamonéu del Valle Priedamu</i><br>Tamaños aproximados: 0,7 kg, 3,5 kg y 8 kg |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>ORDIALES</b>                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche cruda de vaca y cabra.                                      |
| Formas de presentación | Tamaño aproximado 3,5 kg                                                            |
|                        |  |



## QUESERÍA TORIELLO

|                               |                                                      |            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|------------|
| RAZÓN SOCIAL:                 |                                                      | NRGSEAA:   |
| HORTENSIA TORIELLO VILLANUEVA |                                                      | 15.02635/O |
| DIRECCIÓN:                    |                                                      |            |
| IGENA (CANGAS DE ONIS)        |                                                      |            |
| TLF: 985922499<br>630329835   | E-MAIL:<br>igelda@yahoo.es<br>tensitoriello@yahoo.es |            |
|                               |                                                      |            |



### QUESO GAMONEÚ

|                        |                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu de vaca y cabra.                                                                                              |
| Formas de presentación | Se presenta en tres formatos: El formato mini de 600 gramos, el formato grande de 2,5 kg y el formato XL que es el de 8 kg. |







|                        |                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO GAMONÉU DE CABRA</b>                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu de cabra.                                                                                                     |
| Formas de presentación | Se presenta en tres formatos: El formato mini de 600 gramos, el formato grande de 2,5 kg y el formato XL que es el de 8 kg. |



## LA CASINA DE CEBIA

|                                      |                                    |                        |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>SAT LES CARBONOS    |                                    | NRGSEAA:<br>15.04678/O |
| DIRECCIÓN:<br>CEBIA (CANGAS DE ONIS) |                                    |                        |
| TLF: 985913563<br>660044464          | E-MAIL:<br>susanaconcha@hotmail.es |                        |



### QUESO GAMONEÚ

|                        |                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso gamoneu de dos leches, vaca y cabra,                                                                                                            |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: 500 gramos y 3 kilos<br>Diámetro 10 cm y altura 7 cm el queso de 500 gramos<br>Diámetro 20 cm y altura 10 cm el queso de 3 kilos |







| PRIENA                                   |                                         |                        |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>ALBERTO MARTINEZ ALONSO |                                         | NRGSEAA:<br>15.06170/O |
| DIRECCIÓN:<br>CORAO - CANGAS DE ONIS     |                                         |                        |
| TLF:<br>660902287                        | E-MAIL:<br>albertomtneزالonso@gmail.com |                        |
|                                          |                                         |                        |



|                        | <b>QUESO GAMONÉU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu de tres leches.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados:<br>M (1,5 Kg), L (1, 750 Kg), XL (3 Kg), XXL (4,5 Kg) y G (7 Kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                        | <p>Queso de mezcla graso y ahumado. Ingredientes: Leche cruda de vaca 50% (min.), cabra 50% (min.) y oveja 5% (min.), queso y sal.</p> <p>Conservar entre 6 y 8 °C. (Contenido neto en venta).</p> <p>Información Nutricional:<br/>Valores Medios por 100 g<br/>Valor energético 1.879 kJ<br/>453 kcal<br/>Grasas 27 g<br/>de las cuales saturadas 16 g<br/>Hidratos de Carbono 1 g<br/>de los cuales azúcares 0,5 g<br/>Proteínas 23 g</p> <p>ES 15.06170/O CE</p> <p>Alberto Martínez Alonso<br/>Corao, Cangas de Onis - 33586<br/>Asturias - España<br/>Tlf.: 660 902 287</p> |





| QUESERÍA D'ONAO           |                           |            |
|---------------------------|---------------------------|------------|
| RAZÓN SOCIAL:             |                           | NRGSEAA:   |
| MARIA BELEN BULNES TELEÑA |                           | 15.06366/O |
| DIRECCIÓN:                |                           |            |
| ONAO 18 - CANGAS DE ONIS  |                           |            |
| TLF:                      | E-MAIL:                   |            |
| 647517474                 | queseriadonao@hotmail.com |            |



| QUESO GAMONÉU DE TRES LECHE                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso graso de larga maduración. Mezcla de leche cruda de vaca, cabra y oveja, ahumado y madurado en cueva.                                                                                                                                                                                                      |
| Formas de presentación                                                               | <p>Formas / formatos: pieza entera y cuña</p> <p>Tamaños y pesos aproximados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Súper grande – de 7 a 9 kgs</li> <li>Grande – de 3 a 3,500 kgs</li> <li>Mediano – de 1,500 a 1,700 kgs</li> <li>Pequeño – de 500 a 700 grs</li> <li>Cuña – de 500 grs a 1 kg</li> </ul> |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>LA CUNIA MANOLITOS</b>                                                           |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso graso de leche cruda de vaca.                                                 |  |
| Formas de presentación | Pieza entera de 180 a 350 grs                                                       |  |
|                        |  |  |

| <b>QUESERÍA GUMARTINI</b>                        |                                        |                        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>SAT LA CORROLADA                |                                        | NRGSEAA:<br>15.06372/O |
| DIRECCIÓN:<br>VEGA DE GUMARTINI (CANGAS DE ONIS) |                                        |                        |
| TLF: 985944060<br>699649941                      | E-MAIL:<br>queseriagumartini@gmail.com |                        |



|                          | <b>QUESO GAMONÉU DEL PUERTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|--------------------------|--|------------------|---------|--|----------|--------|------|-------------------------|------|---------------------|-----|------------------------|--------|-----------|------|-----|-------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso Gamonéu del puertu de tres leches                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Formas de presentación   | Tamaños aproximados:<br>G (8 Kg), M2 (5 Kg), M1 (3,5 Kg) Y P (1,5 Kg).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
|                          | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1679 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>403 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>37 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>26 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>28 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,5 g</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL |  | Valores Medios por 100 g |  | Valor energético | 1679 kJ |  | 403 Kcal | Grasas | 37 g | de las cuales saturadas | 26 g | Hidratos de Carbono | 1 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 28 g | Sal | 1,5 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Valor energético         | 1679 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
|                          | 403 Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Grasas                   | 37 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| de las cuales saturadas  | 26 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Hidratos de Carbono      | 1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| de los cuales azúcares   | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Proteínas                | 28 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |
| Sal                      | 1,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |  |                          |  |                  |         |  |          |        |      |                         |      |                     |     |                        |        |           |      |     |       |





| LA VEGA DE FANA                             |                                 |                        |
|---------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>MARIA ELENA BARRIO VETIA   |                                 | NRGSEAA:<br>15.06374/O |
| DIRECCIÓN:<br>VEGA DE FANA (CANGAS DE ONIS) |                                 |                        |
| TLF:<br>603850169                           | E-MAIL:<br>elena-bv@hotmail.com |                        |



| QUESO GAMONEU DEL PUERTO                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                 | Queso Gamoneu del puerto: tres leches                                                              |
| Formas de presentación                                                                                                                                                                                                                                      | Tamaños aproximados: quesos de entre 1 y 7 kg<br>Entre 15 y 30 cm diámetro entre 15 y 20 cm altura |
|    |                                                                                                    |





| <b>L'ARBEYAL</b>         |                                |            |
|--------------------------|--------------------------------|------------|
| RAZÓN SOCIAL:            |                                | NRGSEAA:   |
| L'ARBEYAL S.C.           |                                | 15.06630/O |
| DIRECCIÓN:               |                                |            |
| PERUYES (CANGAS DE ONIS) |                                |            |
| TLF:                     | E-MAIL:                        |            |
| 651477650                | graciela_elarbeyal@hotmail.com |            |



| <b>QUESO GAMONÉU</b>                                                                                                                                                       |                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                | Queso Gamonéu de vaca y cabra, aunque estacionalmente puede ser solo de vaca.                                                 |
| Formas de presentación                                                                                                                                                     | Tamaños aproximados:<br>SG (8 Kg), XG (5 Kg), G (3 Kg), M (1-2 Kg), P (0,5 Kg)<br>También elabora en ocasiones Crema de queso |
|   |                                                                                                                               |



| LA TORRE                                       |                                             |                        |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>MARIA DEL CARMEN CONCHA SUERO |                                             | NRGSEAA:<br>15.06996/O |
| DIRECCIÓN:<br>LABRA (CANGAS DE ONIS)           |                                             |                        |
| TLF:<br>619881731                              | E-MAIL:<br>maricarmen.conchasuero@gmail.com |                        |
|                                                |                                             |                        |



| QUESO GAMONÉU          |                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu de tres leches, aunque al inicio y final de temporada pueden ser dos (vaca y cabra).                         |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: P (0,5 – 1,3 Kg), M (2 - 3 Kg), G (3 – 4,5 Kg), XL (7 Kg). No todos ellos se elaboran todos los años. |
|                        |                                                                                                                            |





| EL RECUESTU                             |                                       |                        |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>EL RECUESTU S.C.       |                                       | NRGSEAA:<br>15.07085/O |
| DIRECCIÓN:<br>INTRIAGO (CANGAS DE ONIS) |                                       |                        |
| TLF:<br>699563847                       | E-MAIL:<br>queseriarecuestu@gmail.com |                        |



| QUESO GAMONÉU          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Gamonéu de vaca y cabra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados:<br>SG (8 Kg), G+ (5 Kg), G (3,5 Kg), M (1,5 Kg), P (0,5 Kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                        | <p>Queso de mezcla gras, ahumado y curado. Ingredientes: leche cruda de vaca (mín. 70%) y cabra (mín. 20%), cuajo, sal y fermentos lácteos. Elaborado por El Recuestu S.C. - Intriago 33550 - Cangas de Onís, Asturias, España. Tel: 699 56 38 47. Conservar entre 4 y 10 °C. Peso neto en venta.</p> <p>ES 15.07085/O CE</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL<br/>Valores medios por 100 g<br/>Valor energético 1879 kJ</p> <p>Grasas 37,0<br/>de las cuales saturadas 20,0<br/>Hidratos de carbono 1,5<br/>de los cuales azúcares 0,5<br/>Proteínas 28,0<br/>Sal 1,2</p> <p>INFORMACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA<br/>GAMONEU<br/>Elaborado con leche cruda</p> <p>Nº AUT. 00300A<br/>Alimentos del porcino natural</p> |



| VEGA CEÑAL                                       |                                          |                        |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>SAT EL CEÑAL                    |                                          | NRGSEAA:<br>15.07202/O |
| DIRECCIÓN:<br>GAMONEU DE CANGAS (CANGAS DE ONIS) |                                          |                        |
| TLF:<br>985849205<br>677811226                   | E-MAIL:<br>queseriavegacenal@hotmail.com |                        |



| QUESO GAMONÉU            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|------------------|---------|--------|----------|-------------------------|------|---------------------|------|------------------------|-----|-----------|------|-----|-------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso Gamonéu de tres leches                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| Formas de presentación   | Tamaños aproximados:<br>P (0,5 Kg), M (2,5 Kg), G (4 Kg), SG (7 Kg).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
|                          | <table border="1"> <caption>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</caption> <thead> <tr> <th colspan="2">Valores Medios por 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1870 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>453 kcal</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>26 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>29 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,3 g</td> </tr> </tbody> </table> | Valores Medios por 100 g |  | Valor energético | 1870 kJ | Grasas | 453 kcal | de las cuales saturadas | 30 g | Hidratos de carbono | 26 g | de los cuales azúcares | 1 g | Proteínas | 29 g | Sal | 1,3 g |
| Valores Medios por 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| Valor energético         | 1870 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| Grasas                   | 453 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| de las cuales saturadas  | 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| Hidratos de carbono      | 26 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| de los cuales azúcares   | 1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| Proteínas                | 29 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |
| Sal                      | 1,3 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |  |                  |         |        |          |                         |      |                     |      |                        |     |           |      |     |       |



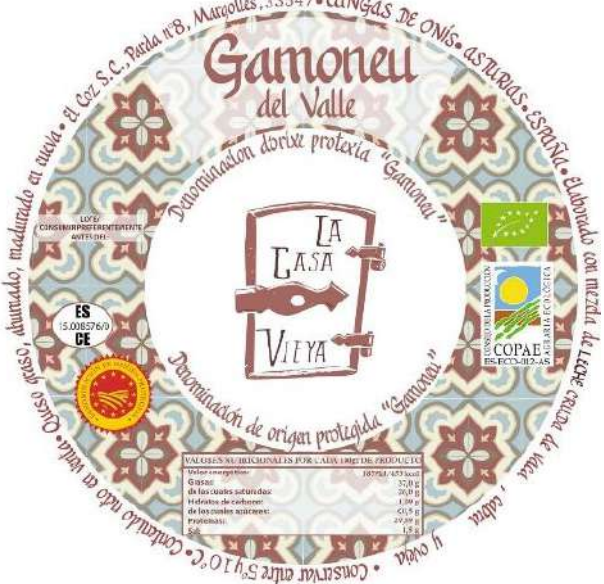
| QUESERÍA UBERDÓN                                                       |                                       |                        |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>JOSE LUIS ALONSO ZARAGOZA                             |                                       | NRGSEAA:<br>15.08207/O |
| DIRECCIÓN:<br>Vega de Humartini, Montaña de Covadonga (Cangas de Onís) |                                       |                        |
| TLF:<br>608093170                                                      | E-MAIL:<br>alonsojoseluis14@gmail.com |                        |

| QUESO GAMONÉU DEL PUERTO |                                                                                     |    |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN              | Queso Gamonéu del puertu: tres leches (cabra, vaca, oveja)                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formas de presentación   | Venta de quesos completos<br>Tamaños de aproximadamente: 3 kg, 4-5 kg, 7-8 kg.      |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                             |





| LA CASA VIEYA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>EL COZ, S.C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               | NRGSEAA:<br>15.08576/O                                                                                          |
| DIRECCIÓN:<br>PARDA, 8 (CANGAS DE ONIS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                 |
| TLF:<br>618780734<br>608586992                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E-MAIL:<br>abeastur@gmail.com | <a href="https://www.facebook.com/lacasavieyaquesugamoneu">https://www.facebook.com/lacasavieyaquesugamoneu</a> |
| Una pareja de emprendedores que cuando ya estaban a punto de salir al mercado un incendio calcinó su queserías, pero no se vinieron abajo, sino que volvieron a sacar el proyecto adelante. Elaboran el primer Gamoneu ecológico con razas rústicas y autóctonas (incluyendo cabra bermeya) y animales alimentados exclusivamente en pasto. |                               |                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUESO GAMONÉU ECOLÓGICO</b>                                                        |                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                              | Queso Gamonéu de vaca, cabra y oveja ( <i>estacionalmente pueden cambiar las proporciones</i> ). |
| Formas de presentación                                                                                                                                                   | Varios tamaños entre 2,5 y 5 Kg de peso.                                                         |
|   |                                                                                                  |



| QUESERÍA LA CORONA                                                                                                                                                          |                                       |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>SAT LA CORROLADA                                                                                                                                           |                                       | NRGSEAA:<br>15.08923/O |
| DIRECCIÓN:<br>INTRIAGO. 33556 Cangas de Onis                                                                                                                                |                                       |                        |
| TLF: 605998898<br>699649941                                                                                                                                                 | E-MAIL:<br>queserialacorona@gmail.com |                        |
| Quesería artesanal que sigue una larga tradición familiar en la elaboración de queso Gamonéu. Ubicada en el pueblo de Intriago a los pies del Parque Nacional de Covadonga. |                                       |                        |



| QUESO GAMONÉU          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso graso, ahumado y madurado con mohos, de leche cruda de vaca. Coagulación ácido-láctica. Amasado. Pasta dura o semidura color blanco-amarillento, con leves afloraciones verdes-azuladas próximas a la corteza. Corteza natural delgada, color siena tostado con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. |
| Formas de presentación | Forma cilíndrica. Varios Tamaños: Altura entre 6 y 15 cm., Diámetro de 10 a 30 cm., Peso de 0,5 a 7 kg.                                                                                                                                                                                                       |







AMIEVA



| QUESERÍA ARTESANAL LA COLLADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                               |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL</b><br>Los Sebarguinos S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                               | <b>NRGSEAA:</b><br>15.1329/O            |
| <b>DIRECCIÓN</b><br>Barrio La Collada - Cirieño s/n (Amieva)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               |                                         |
| <b>TLF:</b><br>985 94 46 57                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>E-MAIL:</b><br>queserialacollada@gmail.com | <b>WEB:</b><br>www.queserialacollada.es |
| La “Quesería Artesanal La Collada” es una pequeña empresa familiar situada en Cirieño, un pueblo de montaña del concejo de Amieva. Se fundó en 1987 y comenzó a elaborar el queso “Los Beyos”, el queso tradicional de la zona. En 1999 decidieron dar un paso más allá, y aumentar la variedad de quesos que elaboraban, empezando a elaborar un queso de autor denominado “La Collada”; completamente diferente al anterior con leche de vaca, cabra, oveja y sus mezclas. |                                               |                                         |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <b>I.G.P LOS BEYOS DE VACA</b>    |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>            | Queso madurado de coagulación láctea, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su corteza es rugosa de color amarillo cremoso. La textura es firme y desmenuzable al corte característico de este queso.                                                                                     |
|                               | <i>Aroma suave y sabor un poco salado y ligeramente ácido y suave.</i>                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Formas de presentación</b> | Formato pequeño, entre 250 y 500 gramos                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                               |                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I.G.P LOS BEYOS DE CABRA</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso madurado de coagulación láctea, elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su corteza es fina, rugosa, de color amarillo pálido, con interior de color blanco y desmenuzable al corte característico de este queso. |
|                                                                                     | <i>Olor intenso con aromas caprinos suaves. Sabor con toques a caprino ligeramente ácido; agradable y equilibrado, con regusto pronunciado y persistente.</i>                                                             |
| Formas de presentación                                                              | Formato pequeño, entre 250 y 500 gramos                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I.G.P LOS BEYOS DE OVEJA</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso madurado de coagulación láctea, elaborado con leche pasteurizada de oveja. Corteza fina, rugosa, de color pardo claro; la pasta se desmenuza al corte característico de este queso.                                                        |
|                                                                                     | <i>Olor y aroma intensos que recuerdan la leche de la que proceden. Sabor intenso, con notas suaves características de la leche de oveja y notas ácidas finales; en todo caso agradable y equilibrado, con regusto pronunciado y persistente</i> |
| Formas de presentación                                                              | Formato pequeño, entre 250 y 500 gramos                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                        |                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LA COLLADA DE VACA</b>                                                                                                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de coagulación enzimática, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Presenta un corte amarillo de varias tonalidades y ojos de tamaño variable. |
|                        | <i>La textura es ligeramente elástica y friable. Aromas lácticos con toques de acidez e intensidad; regusto ligeramente persistente, suave y agradable.</i>     |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 300 y 600 gramos                                                                                                                         |
|                        |                                                                              |

|                        |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LA COLLADA DE CABRA</b>                                                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de coagulación enzimática, elaborado con leche pasteurizada de cabra. Presenta un corte de color blanco con ojos de tamaño variable, superficie uniforme y tacto fino y suave. |
|                        | <i>La textura es flexible y elástica. Aromas primarios intensos con tonos cítricos y un regusto persistente y equilibrado suave.</i>                                                          |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 300 y 600 gramos                                                                                                                                                       |
|                        |                                                                                                            |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LA COLLADA DE OVEJA</b>                                                                                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de coagulación enzimática, elaborado con leche pasteurizada de oveja. Presenta un corte blanco uniforme con ojos de tamaño variable. Su textura es fina, flexible y elástica.                                   |
|                        | <i>Los aromas primarios y lácticos, se encuentran en equilibrio. En la boca es muy soluble y fundente, con sensación global cerrada y buena entrada, suave y armonioso; el regusto es agradable y ligeramente persistente.</i> |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 300 y 600 gramos                                                                                                                                                                                        |
|                        |                                                                                                                                             |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------------------------|---------|---------------------|-------|------------------------|-------|-----------|---------|-----|--------|
|                         | <b>LA COLLADA DE TRES LECHES PEQUEÑO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| DESCRIPCIÓN             | Queso madurado de coagulación enzimática, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Presenta una corteza rugosa de color amarillo-ocre. El corte es de color amarillo-anaranjado con ojos de tamaño variable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
|                         | <i>La textura es flexible y elástica. Aromas intensos y sabor suave con un regusto persistente.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| Formas de presentación  | Formato pequeño, entre 300 y 650 gramos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
|                         |  <p><b>QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS</b><br/><b>Queso de vaca, cabra y oveja</b></p> <p>Ingredientes:<br/>LECHE de VACA,<br/>CABRA y OVEJA,<br/>cuajo, sal y<br/>fermentos lácteos.</p> <p>Origen de<br/>la leche: España<br/>E.S.<br/>(S.O. 3290)</p> <p><b>Queseros<br/>Artisanos</b></p> <p>Alimentos<br/>del paraíso natural<br/>www.alimentosparaiso.com</p> <p><b>La Collada</b></p> <p><b>Información Nutricional</b><br/>(Valores medios por 100g)<br/>valor energético 1821 kJ / 436 kcal</p> <table border="1"> <tr><td>Grasas</td><td>36,5 g</td></tr> <tr><td>de las cuales saturadas</td><td>25,87 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de carbono</td><td>0,9 g</td></tr> <tr><td>de los cuales azúcares</td><td>0,9 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>26,84 g</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>0,77 g</td></tr> </table> | Grasas | 36,5 g | de las cuales saturadas | 25,87 g | Hidratos de carbono | 0,9 g | de los cuales azúcares | 0,9 g | Proteínas | 26,84 g | Sal | 0,77 g |
| Grasas                  | 36,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| de las cuales saturadas | 25,87 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| Hidratos de carbono     | 0,9 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| de los cuales azúcares  | 0,9 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| Proteínas               | 26,84 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |
| Sal                     | 0,77 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |                         |         |                     |       |                        |       |           |         |     |        |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LA COLLADA AZUL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de coagulación enzimática, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Presenta una corteza algo rugosa de color amarillo-ocre, con tonalidades oscuras. Su corte es amarillo-anaranjado, con ojos de tamaño variable y pequeñas pintas azuladas que aparecen cuando su maduración es superior al mes y medio. |
|                        | <i>La textura es flexible y elástica con un sabor cremoso. Aromas intensos y sabor suave con un regusto persistente.</i>                                                                                                                                                                                                                   |
| Formas de presentación | Formato grande, entre 1 kg y 3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                        |                                                                                                                                                                                                             |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>LA COLLADA DE TRES LECHES CRUDA GRANDE</b>                                                                                                                                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de coagulación enzimática, elaborado con leche cruda de vaca, cabra y oveja. Presenta una corteza lisa de color amarillo-marrón. Su corte es blanco-amarillento con ojos de tamaño variable. |  |
|                        | <i>La textura es firme y quebradiza. Aromas intensos, con un equilibrio de los aromas lácticos; de sabor intenso y suave.</i>                                                                               |  |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 1 kg y 3.5 kg                                                                                                                                                                        |  |
|                        |                                                                                                                          |  |

|                        |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LA COLLADA DE VACA Y CABRA</b>                                                                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de coagulación láctea, elaborado con leche pasteurizada de vaca y cabra, de color amarillo cremoso. La textura es firme y desmenuzable al corte característico de este queso. |
|                        | <i>Aroma suave y sabor cremoso, con toques ligeramente ácidos y suave.</i>                                                                                                                   |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 250 a 500 gramos                                                                                                                                                      |
|                        |                                                                                                           |

|                        |                                                                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO FRESCO LA COLLADA</b>                                                                                                      |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de coagulación láctea, elaborado con leche pasteurizada de vaca, de color blanco. La textura es firme y sabor cremoso. |  |
|                        | Aroma muy suave y sabor cremoso, con toques ligeramente ácidos.                                                                     |  |
| Formas de presentación | Formato en tarrina                                                                                                                  |  |
|                        |                                                  |  |



| QUESERÍA ARTESANAL PICU'L SELLA               |                                                                     |                        |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>PRODUCTOS COVADONGA, S.A.     |                                                                     | NRGSEAA:<br>15.06699/O |
| DIRECCIÓN INDUSTRIAL:<br>LA FRESNEDA (Amieva) | DIRECCIÓN SOCIAL:<br>Avda. de Castilla nº 44 – 33550 Cangas de Onís |                        |
| TLF:<br>985 84 80 69                          | mariajosepcovadonga@gmail.com                                       |                        |



|                        |                                                                                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>I.G.P LOS BEYOS DE VACA</b>                                                                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca.                                                                                    |
|                        | <i>Indicación Geográfica Protegida</i>                                                                                           |
| Formas de presentación | Cilíndrico Peso 250 a 500 g. Diámetro de 9 a 10 cm; Altura entre 6-9 cm<br>También se vende con las marcas MAESTRO QUESERO y TGT |







| QUESERÍA PREGONDÓN                   |                                  |                       |
|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>CARLOS CALLEJA AMAGO |                                  | NRGSEAA:<br>15.1732/O |
| DIRECCIÓN<br>PREGONDÓN. 33558 AMIEVA |                                  |                       |
| TLF:<br>619684700                    | E-MAIL:<br>pregondon@hotmail.com |                       |

| CUEVA PREGONDÓN (CABRA) |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN             | <p>Queso madurado de leche cruda de cabra. De coagulación enzimática, pasta autoprensada, corteza natural. Madurado en cueva natural.</p> <p><i>Sabor potente con aromas lácticos a cabra y a hongos y ligeramente picante.</i></p> |
| Formas de presentación  | Formato grande, entre 7 y 8 kilos                                                                                                                                                                                                   |
|                         |                                                                                                                                                 |

|                        |                                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PREGONDÓN OVEJA</b>                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche cruda de oveja. Cuajada láctica madurado en cueva, corteza natural. Puede tener infiltraciones de penicilium cerca de los bordes. |
| Formas de presentación | Formato grande, 7, 8 Kg y cuñas                                                                                                                           |
|                        |                                                                        |

|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AMIEVA OVEJA</b>                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche cruda de oveja. Coagulación ácida.<br>Corteza natural       |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 350 y 500 gramos                                             |
|                        |  |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AMIEVA CABRA</b>                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche cruda de cabra. Coagulación ácida.<br>Corteza natural       |
| Formas de presentación | Formato pequeño, entre 350 y 500 gramos                                             |
|                        |  |



PARRES



| QUESERÍA LAFUENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                          |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>QUESERÍA LAFUENTE, S.A.U.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          | NRGSEAA:<br>15.00242/O                                                           |
| Dirección industrial<br>Carretera de Colunga S/N,<br>33540 ARRIONDAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          | DIRECCIÓN SOCIAL:<br>Pol. Ind. de Heras, Parcela 304.<br>39792 HERAS, CANTABRIA, |
| TLF:<br>985840071<br>942526251                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E-MAIL:<br>lafuente@queserialafuente.com | WEB:<br>www.queserialafuente.com                                                 |
| Quesería Lafuente es una empresa que lleva desarrollando su actividad en el sector lácteo desde 1942, dedicándose a la elaboración y envasado de quesos. Disponen de centros de producción en Heras (Cantabria), uno en Arriondas (Asturias) y otro en Jumilla (Murcia). El domicilio social y sede administrativa de Quesería Lafuente se ubica en el Polígono Industrial de Heras (Cantabria). |                                          |                                                                                  |

| MOZZARELLA FRESCA          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca, coagulante microbiano. Tecnología: Pasta Hilada Origen de la leche: España                                                                                                                                                                       |
|                            | <i>Características organolépticas: Queso suave, textura ligeramente elástica, fibrosa, hilante a su fusión.</i>                                                                                                                                                                              |
| BOLAS DE MOZZARELLA FRESCA |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Formas de presentación     | <p><u>Formato 125 g</u> MARCA: HACENDADO/LAFUENTE<br/>Envasado unitario Flow-Pack vertical- Dimensiones de la unidad: 135 x 135 x 40 mm. Bola de 125 g.</p> <p><u>Formato 1 kg</u> MARCA: LAFUENTE<br/>Envasado en cubo y tapa. Dimensiones de la unidad: 190 x 160 mm. 8 Bolas de 125 g</p> |
|                            |                                                                                                                       |

| <b>PERLAS MOZZARELLA FRESCA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formas de presentación          | <p><u>Formato 150 g</u> MARCA: HACENDADO / LAFUENTE<br/>Envasado en bote con cestillo y tapa. Dimensiones de la unidad: 93 x 92 mm.<br/>Perlas de 6 g</p> <p><u>Formato 250 g</u><br/>Envasado en bote y tapa. Dimensiones de la unidad: 95 x 115 mm.<br/>Perlas de 6 ó 2 g</p> <p><u>Formato 1 kg</u> Envasado en cubo y tapa. Dimensiones de la unidad: 145 x 140 mm.<br/>Perlas de 6 ó 2 g</p> <p><u>Formato 4 kg</u> Envasado en cubo y tapa. Dimensiones de la unidad: 242 x 191 mm.<br/>Perlas de 6 g ó 2 g</p> |
|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <b>LONCHAS MOZZARELLA FRESCA</b> |                                                                                                                |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formas de presentación           | <p><u>Formato 500 g</u> MARCA: LAFUENTE<br/>Envasado en bote y tapa Dimensiones de la unidad: 145 x 95 mm.</p> |
|                                  |                            |

|                        |                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>MOZZARELLA FRESCA LIGHT</b>                                                                                                                                                         |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco light de leche pasteurizada de vaca y leche desnatada pasteurizada, coagulante microbiano. Tecnología: Pasta Hilada 30% menos de grasa que la Mozzarella Hacendado normal |  |
| Formas de presentación | Formato 125 g MARCA: HACENDADO/LAFUENTE<br>Envasado unitario Flow-Pack vertical-<br>Dimensiones de la unidad: 135 x 135 x 40 mm. Bola de 125 g.                                        |  |
|                        |                                                                                                     |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>MASCARPONE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco elaborado con nata pasteurizada (de leche de vaca). Coagulación ácida. Origen de la leche: (España)                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        | <i>Características organolépticas: Queso suave, textura cremosa. Uso en repostería: tiramisú, helados, postres variados...</i>                                                                                                                                                                                                                                   |
| Formas de presentación | <p>MARCA: HACENDADO/LAFUENTE</p> <p><u>Formato 250 g</u><br/>Envasado en tarrina y tapa, Dimensiones de la unidad: 114 x 46 mm.</p> <p><u>Formato 2 Kg</u><br/>Envasado en bandeja termosellada. Dimensiones de la unidad: 235 x 152 x 82 mm.</p> <p><u>Formato 5 Kg</u><br/>Envasado en bandeja termosellada. Dimensiones de la unidad: 332 x 273 x 196 mm.</p> |
|                        |                                                                                                                                                                                           |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>BURRATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca con relleno de nata y trozos de pasta hilada. Tecnología: Pasta hilada. Origen de la leche: España.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|                        | <p><i>Características organolépticas: Textura cremosa y suave, como una crema por dentro y por la parte exterior una textura solida igual a la de la mozzarella fresca.</i></p> <p><i>Se presenta en saquitos de pasta hilada atados con un lazo verde en la parte superior. Su interior contiene un relleno de pasta hilada deshilachada y nata que despunta por su textura cremosa, similar a la nata, y sabor lácteo con notas dulces.</i></p> |  |
| Formas de presentación | Formato 125 g MARCA: LAFUENTE. Envasado unitario bote y tapa. Dimensiones de la unidad. 94 x 87 mm. Bola de 125 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        | Formato 5 x 125 gr MARCA LAFUENTE. Envasado unitario bote y tapa. Dimensiones de la unidad. : 185 x 117 x 100mm. 5 bolas de 125 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        | Formato 3 x 125 gr MARCA LAFUENTE. Envasado unitario bote y tapa. Dimensiones de la unidad. : 185 x 117 x 100mm. 3 bolas de 200 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |



CASO





| QUESERÍA REDES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                    |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>NATALIA LOBETO ÁLVAREZ                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    | NRGSEAA:<br>15.02335/O                                                          |
| DIRECCIÓN<br>El Llano 18, Reciegos, Campocaso (Caso)                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |                                                                                 |
| TLF:610766282<br>607229216                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | E-MAIL:<br>lobetoalvarez@gmail.com | WEB:<br><a href="http://www.elquesocasin.com/">http://www.elquesocasin.com/</a> |
| Hace más de 20 años Marigel Álvarez, creó la “Quesería Redes” siendo la pionera en el proceso de recuperación del Queso Casín y su producción orientada a la comercialización y distribución. Fue la promotora y durante varios años única productora de esta DOP. Hoy su hija Natalia continúa con la tradición en esta quesería. |                                    |                                                                                 |



| CASÍN REDES                                                                                                                                                              |                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                              | QUESO CASÍN                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                          | <i>Elaborado con leche cruda de vaca, de sabor fuerte y ligeramente picante caracterizado por un gran retrogusto.</i> |
| Formas de presentación                                                                                                                                                   | Se presenta en unidades de unos 250 g envasados al vacío                                                              |
|   |                                                                                                                       |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>ROLLO DE GOROLLU</b>                                                             |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche cruda de vaca de pasta amasada                                       |  |
|                        | <i>De sabor suave y mantecoso, ligeramente amargo.</i>                              |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico (rollo), con dos tamaños, 150 g y 300g.                          |  |
|                        |  |  |

|                        |                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>NÁTALI BLUE</b>                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso azul de leche cruda de vaca de pasta amasada y 60 días de maduración.             |
|                        | <i>Se caracteriza por su gran aroma y largo sabor, muy suavizado por el penicilium.</i> |
| Formas de presentación | Formato cúbico de un peso aproximado de 300 g envuelto en papel                         |





| QUESERÍA LA CORTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>FRANCISCO CUERIA PRADO                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                  | NRGSEAA:<br>15.007804/O      |
| DIRECCIÓN<br>Tanes 18, 33994 – Caso                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                  |                              |
| TLF:<br>626349211                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E-MAIL:<br>info@quesoslacorte.es | WEB:<br>www.quesoslacorte.es |
| Quesería La Corte nace en 2014, aunque en sus raíces hay una gran tradición quesera y ganadera. Desde la quesería frente al embalse de Tanes elaboran con mimo y dedicación cada pieza, siguiendo las pautas que su familia ha practicado para obtener un producto único, artesano, y con el sabor de siempre del queso casín. |                                  |                              |



| CASÍN LA CORTE         |                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | QUESO CASÍN                                                                          |
| Formas de presentación | Se presenta en unidades de unos 260 g envasados al vacío.                            |
|                        |  |





PILOÑA



| QUESERÍA CA LLECHI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>LACALLECHI, S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                | NRGSEAA:<br>15.07626/O |
| DIRECCIÓN:<br>MORUXONES, 1 PINTUELES. 33534 PILOÑA                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                |                        |
| TLF:<br>608682612                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E-MAIL:<br>callechi@hotmail.es |                        |
| Quesería artesanal que comienza a elaborar queso en 2012. Trata de ayudar a recuperar una forma ancestral de elaborar el "queso casín" en el concejo de Piloña. Una apuesta por la tradición y la innovación pues desarrolla nuevas líneas de productos. Tras asociarse con una pastora de ovejas, ha incorporado varios quesos de esta especie. |                                |                        |



| QUESO CASÍN D.O.P.                                                                   |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | QUESO CASÍN               |
| Formas de presentación                                                               | Piezas envasadas al vacío |
|  |                           |

|                        |                                                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>XERRA</b>                                                                                                                                                                                                  |  |
| DESCRIPCIÓN            | El Quesu de la Xerra es un queso curado elaborado con leche cruda de vaca de sabores intensos aromas marcados. De coagulación enzimática y autoprensado, pasta blanda, mantecosa y corteza natural cepillada. |  |
|                        | <i>Recibe su nombre de una finca de la localidad de Priede, en el municipio de Piloña.</i>                                                                                                                    |  |
| Formas de presentación | Queso de corteza natural.<br>Tamaños aproximados: 10 cm de diámetro y 4 a 6 cm de alto con unos 400 gramos de peso.                                                                                           |  |
|                        |                                        |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>FRANXÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Franxón es un queso de pasta blanda y corteza florida de leche pasteurizada de vaca de rápida evolución. Frutos secos y hongos son algunas de las notas aromáticas que se pueden adivinar en este queso. Aroma: Muy diversos según punto de maduración. Mohos, notas herbales... Textura: Fundente y adhesiva. Sabor: Hongos, frutos secos y heno con evolución hacia sabores más intensos según su estado de maduración.</p> |  |
|                        | <p><i>Recibe su nombre de una finca anexa a la quesería Ca Llechi, poblada de avellanos y lepiotas</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Formas de presentación | <p>Envuelto en papel de doble hoja e introducido en cajita de madera.</p> <p>Tamaños aproximados:<br/>10 cm diámetro y 3-4 cm de altura / peso mínimo 270 gr.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BÁRCENA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de pasta prensada y a la sidra, elaborado con leche pasteurizada de vaca. De tonos amarillentos y que está afinado en su corteza con harina tostada de castaña ecológica. Corteza: Enharinada. Pasta: cerrada, amarillenta de corte limpio. Aroma: Aromas a mantequilla con notas frutales y ligeramente ácidas. Textura: Elástica y fundente. Sabor: mantecoso, con recuerdos a frutos secos, toques dulces y retrogustos frutales. Elaboración tipo cheddar.</p> <p><i>Como la mayoría de los nombres de nuestros quesos, el suyo, proviene del nombre de un prado cercano a la quesería situado al lado del río, el cual lo inunda en época de lluvias.</i></p> |
| Formas de presentación | <p>Recubierto con harina tostada de castaña y envasado al vacío</p> <p>Tamaños aproximados:<br/>20 cm de diámetro y 8-9 de altura / 3 kilos Normalmente presentado en cuñas de 250 a 500 grs.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CALERU</b>                                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca, semigraso, de cuajada mixta. Corteza: Inexistente. Pasta: Blanda, quebradiza. Aroma: Láctico muy fresco. Textura: Ligeramente harinosa. Sabor: Ácido agradable a yogur natural.                        |
|                        | <i>Recibe su nombre de una finca caliza, donde antiguamente se extraía la cal que recuerda el color blanco limpio de la pasta así como su textura quebradiza. Ideal para desayunos y meriendas o para la confección de todo tipo de ensaladas.</i> |
| Formas de presentación | Sin corteza y envasado al vacío.<br>Tamaños aproximados:<br>10 Cm diámetro y 4 cm altura / 300 gr peso                                                                                                                                             |
|                        |                                                                             |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>GOROLLU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso tierno amasado <i>de leche pasteurizada de vaca</i>. Corteza: Inexistente Pasta: Color Amarillo y ligeramente granulosa Aroma: Mantequilla con toques cítricos y notas animales. Textura: Textura granulosa. Fundente en el paladar Sabor: Marcado y equilibrado.</p> <p><i>Fase inicial en la elaboración del queso Casín que este caso se comercializa como producto tradicional con entidad propia. Su amasado le proporciona una relativa intensidad de sabores y aromas pese a tratarse de un producto tierno.</i></p> |
| Formas de presentación | <p>Queso sin corteza.</p> <p>Tamaños aproximados:</p> <p>Aprox. 15 cm Cm diámetro y altura / 400 grs. peso</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>FONTELEA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de pasta blanda madurado por mohos, con la corteza florida. Elaborado con leche pasteurizada de oveja.</p> <p>Evoluciona desde sabores lácticos y a moho cuando es joven, hasta aromas y sabores más evolucionados, frutos secos, frutos de mar, animales etc.</p> <p>Es un queso de temporada, pues estas ovejas sólo dan leche entre febrero y julio aproximadamente.</p> |  |
|                        | <p><i>Surge su nombre de la fuente donde nace el “riu Profundu” en el concejo de Villaviciosa, lugar donde pastan las ovejas que producen la leche con la que se elabora este queso.</i></p>                                                                                                                                                                                         |  |
| Formas de presentación | <p>Envuelto en papel de doble hoja para que se mantenga la corteza viva.</p> <p>Tamaño aproximado:<br/>10 cm de diámetro, 3 cm de altura y un peso de unos 250 gramos.</p>                                                                                                                                                                                                           |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>SOVIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de pasta prensada y corteza natural cepillada. Elaborado con leche cruda de oveja.</p> <p>De forma cilíndrica y corteza mohosa gris. Al corte tiene un color marfil o amarillo pajizo y puede tener algunos pequeños agujeros. De olor y sabor algo picante, sobre todo cuanto más maduro esté. En el sabor se aprecia el cuajo y la leche de oveja, más o menos madura según el tiempo de evolución del queso. Sabor persistente.</p> <p>Es un queso de temporada, pues estas ovejas sólo dan leche entre febrero y julio, aproximadamente.</p> |
|                        | <i>Elaborado con leche de ovejas Latxas que viven y se ordeñan en la Casería de Sovia, situada en el pueblo de Coru, en el concejo de Villaviciosa, en la vertiente oeste del “riu Profundu”.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Formas de presentación | <p>Queso con corteza cepillada, presentado entero envuelto en papel y mitades al vacío.</p> <p>Tamaño aproximado: Unos 12,5 cm de diámetro y 6-7 cm de alto. En torno a 1 kilo de peso</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LLARAÑES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso de pasta autoprensada y corteza lavada. Elaborado con leche cruda de oveja.</p> <p>De forma cilíndrica y corteza anaranjada. Al corte tiene un color marfil o amarillo pajizo y puede tener algunos pequeños agujeros. Predominan los olores lácticos y herbáceos, sabores lácticos y ovinos suaves. El sabor se vuelve algo picante con el paso de los meses, sobre todo cuanto más maduro esté. En el sabor se aprecia el cuajo y la leche de oveja, más o menos madura según el tiempo de evolución del queso. Sabor persistente.</p> <p>Es un queso de temporada, pues estas ovejas sólo dan leche entre febrero y julio, aproximadamente.</p> |
|                        | <i>Elaborado con leche de ovejas Latxas que viven y se ordeñan en la Casería de Sovia, situada en el pueblo de Coru, en el concejo de Villaviciosa, en la vertiente oeste del “riu Profundu”.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Formas de presentación | <p>Queso con corteza lavada, presentado entero envuelto en film.</p> <p>Tamaño aproximado:<br/>Unos 11 cm de diámetro y 4-5 cm de alto. En torno a 300 gr. de peso</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>GRISÚ</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca y con corteza florida, madurado con mohos.</p> <p>De forma cilíndrica y corteza mohosa. Al corte tiene color amarillo con algunas cavidades y vetas azuladas. De textura mas bien elástica y sabores suaves.</p> |  |
|                        | <p><i>El nombre nos lo inspiró los colores grises de su corteza debidos a la mezcla de mohos y las vetas azuladas de su interior.</i></p>                                                                                                                               |  |
| Formas de presentación | <p>Queso de corteza mohosa envuelta en papel transpirable.</p> <p>Tamaño aproximado:<br/>Unos 11 cm de diámetro y 10 cm de altura. En torno a 500 gr. de peso.</p>                                                                                                      |  |
|                        |                                                                                                  |  |

**SARIEGO**





| LA SAREGANA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>YAIZA RIMADA HERNANDEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                   | NRGSEAA:<br>15.06527/O                                                    |
| DIRECCIÓN:<br>La Vega de Miyares. 33518 SARIEGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |                                                                           |
| TLF:<br>98574 84 89<br>666981457                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | E-MAIL:<br>lasaregana@hotmail.com | WEB:<br><a href="https://www.lasaregana.es">https://www.lasaregana.es</a> |
| La Saregana es una pequeña empresa familiar situada en el concejo de Sariego, Asturias; Su ganadería lleva tres generaciones dedicándose a la producción de leche y desde 2008 para aumentar la rentabilidad han empezado a transformarla en productos lácteos de calidad. Además de los quesos elaboran otros productos como yogures o mantequilla |                                   |                                                                           |

| QUESO CURADO LA SAREGANA                                                             |                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso curado de leche cruda de vaca de raza Jersey. Coagulación Enzimática, Prensado, pasta blanda, corteza natural. Elaborado con fermento de yogur. |
| Formas de presentación                                                               | Forma cilíndrica de gran formato.<br>Tamaños: de 3 y 10 kg aproximadamente, se venden enteros o por cuñas                                             |
|  |                                                                                                                                                       |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU DEL DUERNU</b>                                                             |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco en crema de coagulación láctea.                                        |  |
|                        | <i>Se corresponde a lo que en Asturias se conoce como "requesón" o barreña</i>      |  |
| Formas de presentación | Recipiente de plástico de 500 g y 3Kg                                               |  |
|                        |  |  |

|                        |                                                                                                            |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DEL DUERNU A LAS FINAS HIERBAS</b>                                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco en crema de coagulación láctea con especias                                                   |  |
|                        | <i>Se corresponde a lo que en Asturias se conoce como requesón o barreña al que se añade finas hierbas</i> |  |
| Formas de presentación | Tarro de plástico de 230 g                                                                                 |  |
|                        |                         |  |

|                        |                                                                                                                   |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU DEL DUERNU ENCARNAU</b>                                                                                  |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco en crema de coagulación láctea con  mojo canario                                                     |  |
|                        | <i>Se corresponde a lo que en Asturias se conoce como requesón o barreña al que se le añade mojo canario rojo</i> |  |
| Formas de presentación | Tarro de plástico de 230 g                                                                                        |  |
|                        |                                |  |



|                        |                                                                                                               |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO VEGAMIYARES LA SAREGANA</b>                                                                          |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca de raza Jersey. Coagulación Enzimática. Pasta blanda, sin corteza. |  |
|                        | <i>Queso de pasta algo elástica y sabor intenso algo salado. Muy adecuado para ensaladas.</i>                 |  |
| Formas de presentación | Se presenta en piezas rectangulares de unos 200 g.                                                            |  |
|                        |                            |  |





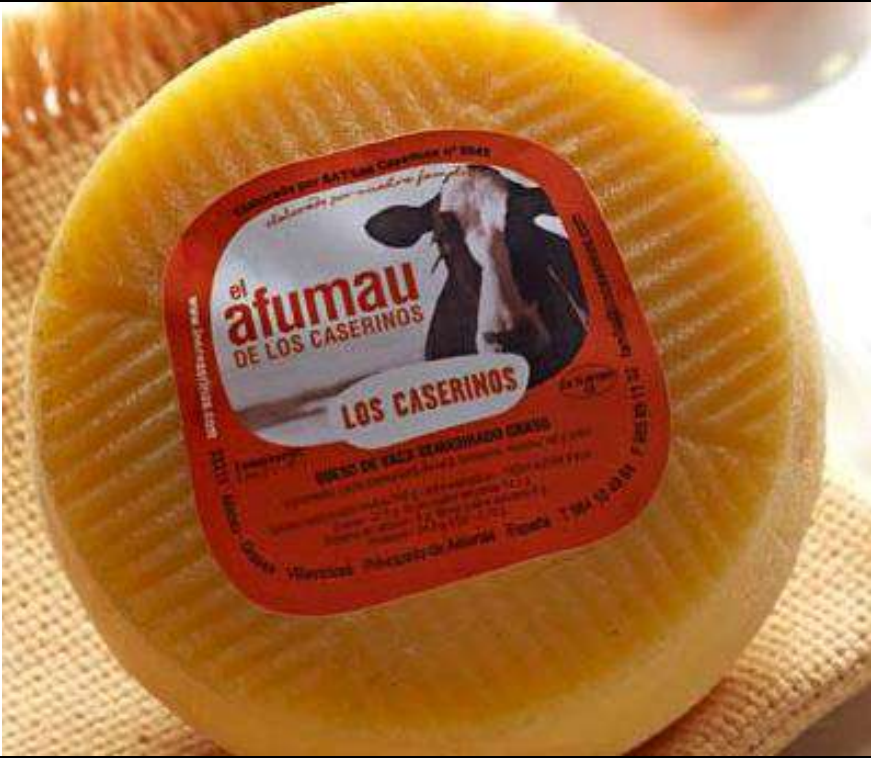
**VILLAVICIOSA**



| LOS CASERINOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>SAT LOS CASERINOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     | NRGSEAA:<br>15.06126/O       |
| DIRECCIÓN<br>Maoxu – Grases S/N. :33313, Villaviciosa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                              |
| TLF:<br>659 144 426                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | E-MAIL:<br>familia@loscaserinos.com | WEB:<br>www.loscaserinos.com |
| Ubicada en la denominada Comarca de la Sidra, a 4 kilómetros de Villaviciosa, en la pequeña localidad de Maoxu, se encuentra la granja familiar Los Caserinos, que se remonta ya a cuatro generaciones en la que se elaboran productos lácteos totalmente artesanales y de alta calidad, siendo una granja de producción ecológica. Además de los quesos que detallamos elaboran otros productos lácteos como yogur o arroz con leche. |                                     |                              |



| EL UNO DE LOS CASERINOS |                                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN             | Queso artesano de leche pasteurizada de vaca, semicurado, graso, de pasta prensada.                   |
|                         | <i>Fue el primer queso con el que comenzaron su andadura en el mundo de la elaboración artesanal.</i> |
| Formas de presentación  | Tamaños aproximados: Queso de 340 gr: 23 cm. de diámetro y 10,5 cm. de altura                         |
|                         |                   |

|                        |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>EI AFUMAU DE LOS CASERINOS</b>                                                                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de vaca, con fina corteza exterior de color amarillo tostado, con interior blanco amarillento. Inconfundible aroma ahumado, intenso al olfato y sabor más sutil. |
|                        | <i>Como elemento diferenciador respecto a otros quesos ahumados, el Afumau se ahúma con madera de pomar (manzano)</i>                                                                        |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Queso de 700 gr. 10,5 cm. de diámetro y 6,5 cm. de altura                                                                                                               |
|                        |                                                                                                           |



|                        |                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO A LA SIDRA DE LOS CASERINOS</b>                                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso artesano de leche pasteurizada de vaca, tierno, graso, de pasta prensada, bañado en sidra asturiana. |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Queso de 340 gr.<br>23 cm. de diámetro y 10,5 cm. de altura                           |
|                        |                         |

|                        |                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>SEMICURADO DE CABRA DE LOS CASERINOS</b>                                                                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de cabra artesano semi-curado graso, de pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de cabra. Entre 60 y 90 días en cámara de maduración en condiciones constantes de 10°C y 78% de humedad. |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Queso de 340 gr.<br>23 cm. de diámetro y 10,5 cm. de altura                                                                                                                        |
|                        |                                                                                                                      |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>EL DE MEZCLA DE LOS CASERINOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de mezcla de cabra y vaca artesano curado graso, de pasta prensada, elaborado con un 70% leche pasteurizada de vaca y un 30% leche pasteurizada de cabra. Tiempo de maduración, entre 90 y 120 días en cámara de maduración en condiciones constantes de 10°C y 78% de humedad. |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Queso de 2,5 kg.<br>19 cm. de diámetro y 10 cm. de altura                                                                                                                                                                                                        |
|                        |                                                                                                                                                                                                    |



|                        |                                                                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO AZUL ECOLÓGICO LOS CASERINOS</b>                                                                                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de vaca artesano graso, elaborado con leche ecológica pasteurizada de vaca. Madurado en cámara simulando las condiciones naturales de afinamiento en cueva.        |
| Formas de presentación | Tamaños aproximados: Queso de 3kg.<br>23 cm. de diámetro y 10,5 cm. de altura                                                                                            |
|                        |   |

|                                                |                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AZUL A LA SIDRA ECOLÓGICO LOS CASERINOS</b> |                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN                                    | Queso de vaca artesano graso, elaborado con leche ecológica pasteurizada de vaca y con baños en sidra ecológica. Madurado en cámara simulando las condiciones naturales de afinamiento en cueva. |
| Formas de presentación                         | Tamaños aproximados: Queso de 3kg.<br>23 cm. de diámetro y 10,5 cm. de altura                                                                                                                    |
|                                                |                                                                                                               |





NAVA



| QUESU OVIN                                                                                    |                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>QUESU OVIN C.B                                                                |                                   | NRGSEAA:<br>15.02605/O                                                                |
| DIRECCIÓN<br>Ovin s/n 33529, Nava                                                             |                                   |                                                                                       |
| TLF:<br>985716981<br>627956389                                                                | E-MAIL:<br>quesería@quesuovin.com | WEB:<br><a href="https://quesu-ovin.negocio.site">https://quesu-ovin.negocio.site</a> |
| Elaborando queso desde 1995 y las variedades Ecológicas desde 2001, operador del COPAE 11/ I. |                                   |                                                                                       |



| QUESU OVIN CREMOSO DE VACA |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                | Queso Tradicional de Autor, elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca, cuajo, sal y fermentos de yogur. Coagulación enzimática, pasta prensada no cocida. Salado por inmersión. Queso tierno, graso, con un periodo corto de maduración, corteza casi inexistente |
|                            | <i>Queso de sabor y olor suave, muy agradable al paladar, pasta blanca y brillante. Textura banda, compacta, mantecosa, suave y muy flexible, se deshace en boca.</i>                                                                                                           |
| Formas de presentación     | Envuelto en papel, envasado al vacío y peso aproximado de 500 gr.                                                                                                                                                                                                               |
|                            |                                                                                                                                                                                             |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU OVIN VACA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado artesanalmente con leche de vaca de alta calidad, sometida a un proceso de pasteurización y maduración media. Coagulación enzimática, tras la cual se obtiene un producto de pasta prensada, no cocida, semicurado graso, con una maduración de unos 30 días en cava. Salado en inmersión. |  |
|                        | <i>Queso de sabor y olor suave muy agradable al paladar, pasta no muy elástica, textura banda, compacta, suave pero de prolongado retrogusto en boca.</i>                                                                                                                                            |  |
| Formas de presentación | Se presenta en dos formatos de 500 y 900 gr. aproximadamente.                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                   |  |



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUESU OVIN AUTOPRENSADO DE VACA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| DESCRIPCIÓN                            | Queso curado, Tradicional de Autor, elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca de ganaderías próximas a nuestras instalaciones, coagulación enzimática, pasta no cocida y autoprensado. Corteza rugosa y ligeramente enmohecida. Con una maduración, como mínimo, de dos meses. Salado en inmersión. |
|                                        | <i>Pasta color amarillo paja y textura firme al corte, cremoso, sabor fresco y limpio en boca, retrogusto agradable.</i>                                                                                                                                                                                          |
| Formas de presentación                 | Formato de 2,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUESU OVIN MEZCLA</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso Tradicional de Autor, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca (mim 50%) y cabra (mim 20%) fermentos lácticos y cuajo. Semicurado graso, pasta prensada, no cocida, de forma cilíndrica con 30 días de maduración. Salado en inmersión. |
|                                                                                     | <i>El sabor es suave, franco, entre dulzón y láctico, con poca sal y mantecoso al paladar, con retrogusto a nueces.</i>                                                                                                                               |
| Formas de presentación                                                              | Se presenta en dos formatos de 500 y 900 gr. aproximadamente                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU OVIN CABRA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado artesanalmente a partir de leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal. Queso Tradicional de Autor. Salado por inmersión. Es un queso de pasta prensada, no cocida, de forma cilíndrica con 30 días de maduración en cava, donde existe un estricto control de la humedad y la temperatura. El interior es ciego y presenta cierta elasticidad; color blanco marfil. La corteza es cerrada y cepillada de color gris ligero. |  |
|                        | <i>El sabor es suave, directo pero no fuerte, con poca sal y mantecoso al paladar, con aroma muy agradable a hierbas silvestres y suave aroma a leche de cabra.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| Formas de presentación | El formato es cilíndrico y el tamaño es pequeño, puede ser de 500gr. o 900gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU OVIN AUTOPRENSADO DE CABRA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos y cuajo. Madura un mínimo de 12 semanas recibiendo unos cuidados particulares que permiten el desarrollo de su corteza y su característico sabor. Salado en salmuera, inmersión. Es un queso de coagulación enzimática, pasta no cocida y autoprensado, corteza rugosa y ligeramente enmohecida. |  |
|                        | <i>Corte blanco característico de los quesos de leche de cabra, textura cremosa, equilibrados aromas a leche de cabra y matices florales.</i>                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Formas de presentación | Formato de 2,5kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU OVIN OVEJA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso Tradicional de Autor, elaborado artesanalmente, semicurado graso, elaborado a partir de leche pasteurizada de oveja, fermentos lácticos, cuajo y sal. Salado en salmuera, inmersión</p> <p>Es un queso de coagulación enzimática de pasta prensada, no cocida, el interior es ciego y presenta cierta elasticidad; color blanco ahuesado. La corteza es cerrada y cepillada de color gris ligero.</p>                                        |  |
|                        | <p><i>De sabor es suave, directo pero no fuerte, al punto de sal y mantecoso al paladar, con aroma muy agradable a hierbas silvestres y suave aroma a leche de oveja.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| Formas de presentación | <p>El formato es cilíndrico y el tamaño es pequeño, puede ser de 500gr. o 900gr. aprox., y envasado al vacío.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                        |  <p>The image shows two wheels of Queso Ovin Oveja cheese. One wheel is whole and has a label that reads 'QUESU OVIN', 'QUESO de OVEJA', 'semicurado - graso', and 'Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de oveja'. The other wheel is cut open, revealing a white, slightly textured interior. Both wheels are resting on a wooden cutting board.</p> |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU OVIN ECOLÓGICO</b>                                                                                                                                                                                                          |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso artesano, elaborado con leche pasteurizada de vaca procedente de ganadería ecológica, fermentos de yogurt y cuajo. Queso tierno graso, pasta blanda, con una maduración muy corta en cava, su textura es cremosa y envolvente. |  |
|                        | <i>Queso suave con sabor característico propio de la leche ecológica, muy fundente en boca</i>                                                                                                                                       |  |
| Formas de presentación | Se presenta en formato cilíndrico envuelto en papel y envasado al vacío para su conservación. Su peso aproximado es de 500 gramos.                                                                                                   |  |
|                        |                                                                                                                                                   |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESU EL ASTUR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | El Astur es un producto natural, nutritivo, saludable y una alternativa respetuosa con medio ambiente. Queso Tradicional de Autor, artesano, elaborado con leche pasteurizada de vaca procedente de ganadería ecológica, fermentos y cuajo. Graso, semicurado, con una maduración aproximada de 24 días en cava. |
|                        | <i>De sabor intenso, definido y personal, aromático y suave.</i>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Formas de presentación | Se presenta en formato cilíndrico de 330 gramos aprox., envasado al vacío.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        |                                                                                                                                                                                                                               |



SIERO





| QUESO DE VARÉ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                  |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>QUESO DE VARÉ, S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  | NRGSEAA:<br>15.01861/O       |
| DIRECCIÓN:<br>Varé s/n Samartindianes 33189 SIERO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                  |                              |
| TLF:<br>985920779                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | E-MAIL:<br>quesudevare@gmail.com | WEB:<br>www.quesosdevare.com |
| <p>Los orígenes de su elaboración artesanal se remontan al año 1990, en Varé (Siero) con un pequeño rebaño de 25 cabras. Dos años más tarde inician la construcción de la pequeña quesería artesana y en el año 1993 empiezan la fabricación de QUESO DE VARÉ, de leche pasteurizada de cabra. En el año 2002 inician la elaboración de 2 nuevos tipos de quesos: Un queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de cabra y un queso ecológico de pasta prensada elaborado con leche de vaca, siendo los primeros elaboradores de queso ecológico en Asturias.</p> |                                  |                              |

| QUESO DE VARÉ (de cabra pasterizada) |                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                          | Queso madurado de leche pasteurizada de cabra                                        |
| Formas de presentación               | Formato cilíndrico de 450 gramos, 1 kg. Y 2 kg.                                      |
|                                      |  |

|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b><i>QUESU DE VARÉ (de cabra cruda)</i></b>                                        |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche cruda de cabra                                              |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de 450 gramos, 1 kg. Y 3 kg.                                     |
|                        |  |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESU DE VARÉ (de cabra cruda) RESERVA</b>                                       |  |
| DESCRIPCIÓN            | <i>Queso madurado de leche cruda de cabra con seis meses de curación</i>            |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de 3 kg.                                                         |  |
|                        |  |  |

|                        |                                                                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE VARÉ ECOLÓGICO (Vaca pasterizada)</b>                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche ecológica pasterizada de vaca<br><i>Primer queso ecológico elaborado en Asturias</i> |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de 450 gramos y barra de 2,5 kg.                                                          |
|                        |                                                                                                              |

|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESU DE VARÉ ECOLÓGICO (Vaca cruda)</b>                                         |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche ecológica cruda de vaca                                     |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de 450 gramos y 2 kg.                                            |
|                        |  |





| <b>QUESERÍA ALEJANDRO CASIELLES 1913</b>                                                                                                                                                                                               |                                                       |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL</b><br>ALEJANDRO CASIELLES RODRÍGUEZ                                                                                                                                                                                   |                                                       | <b>NRGSEAA:</b><br>15.07110/O                 |
| <b>DIRECCIÓN</b><br>Vega de Poja nº 19 (Siero)                                                                                                                                                                                         |                                                       |                                               |
| <b>TLF:</b><br>669499619                                                                                                                                                                                                               | <b>E-MAIL:</b><br>quesería@alejandrocasielles1913.com | <b>WEB:</b><br>www.alejandrocasielles1913.com |
| Quesería ubicada en zona rural en funcionamiento desde el año 2006, con cambio de gerencia en el año 2020 en plena epidemia covid 19, realizando quesos artesanales potenciando su sabor, su calidad y manteniendo su criterio propio. |                                                       |                                               |

| <b>QUESO DE CABRA AÑEJO 1913 EDICION LIMITADA</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                   | El queso de cabra añejo de edición limitada se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra. Durante nueve meses el queso se afina de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color pajizo y su lento proceso de afinado, potencia su sabor y aroma |
| <b>Formas de presentación</b>                                                        | Formato de 9 Kg<br>Piezas enteras o Lingotes. Medidas 35 x 25 x 12 cm                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

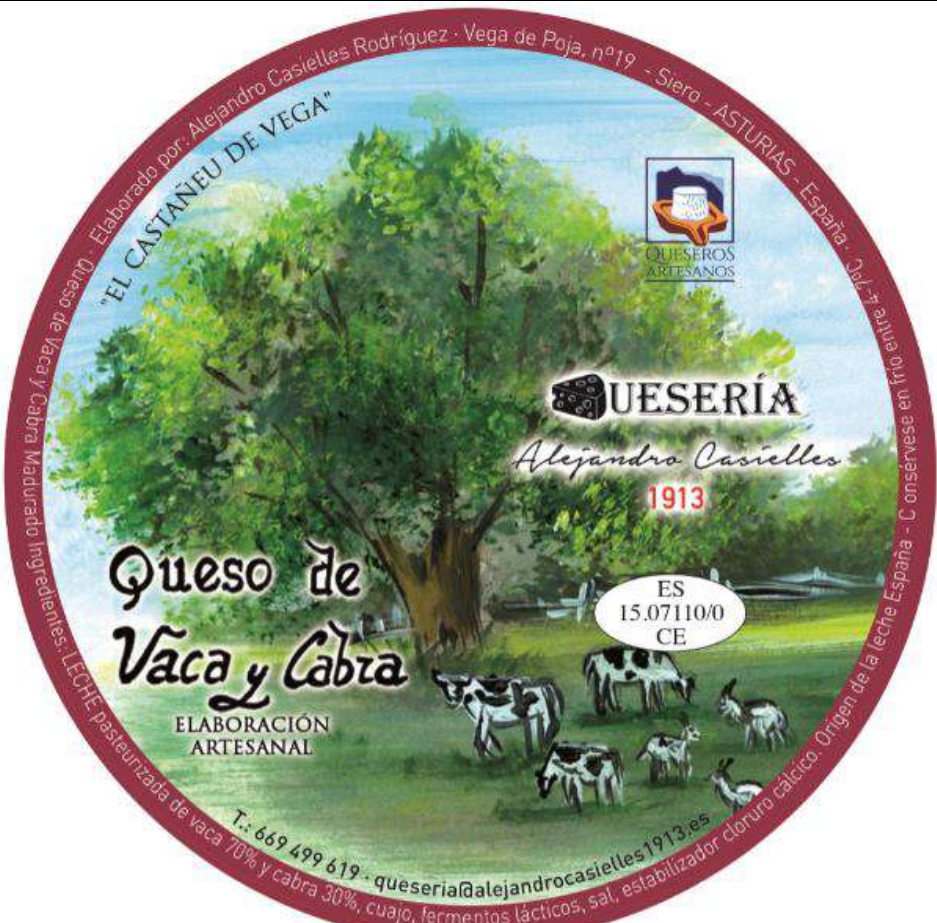
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO PATA CABRA 1913</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>El queso de cabra curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra, cuajo animal y fermentos lácteos. Forma ovoide, su corteza natural de un color marrón claro, y sin someterlo a un prensado mecánico, con una curación de aproximadamente 2-3 meses.</p>                                                                                                                           |  |
|                        | <p><i>Presenta un corte de pasta blanca y con algún ojo de pequeño tamaño mecánico e irregular. Su olor fino, limpio y penetrante característico de la leche de cabra. Textura homogénea, semidura y fundente. Su sabor destaca por su toque ácido con una suavidad exquisita y agradable. Con olores lácticos evolucionados y limpios de una intensidad media, dejando un regusto suave y envolvente</i></p> |  |
| Formas de presentación | <p>Lingotes de aproximadamente 2 Kg<br/>Piezas enteras 23 x 13 x 6 cm.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE CABRA MADURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>El queso de cabra curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.</p> <p>Durante 4 meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.</p> |
| Formas de presentación | <p>Formato de 3 Kg Diámetro 19 cm Altura 11 cm</p> <p>Piezas enteras o cuñas</p>                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                                                                                                                                                              |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DE CABRA MINI MADURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>El queso de cabra curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.</p> <p>Durante 2 meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.</p> |  |
| Formas de presentación | <p>Formato 0.5 Kg Diámetro 9 cm Altura 5 cm</p> <p>Piezas enteras</p>                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                              |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | Este queso se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca (70%) y cabra (30%). Durante 4 meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca. |
| Formas de presentación | Formato de 3 Kg. Diámetro 19 cm Altura 11 cm<br>Piezas enteras o cuñas                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        |                                                                                                                                                                                                                     |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO DE MEZCLA MINI MADURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | El queso se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca (70%) y cabra (30%). Durante 2 meses se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca. |
| Formas de presentación | Formato 0.5 Kg. Diámetro 9 cm. Altura 5 cm<br>Piezas enteras                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                                                                                                                                          |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>1913 y LAS TRES AMIGAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Este queso se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca (60%) oveja (20%) y cabra (20%). Durante 4 meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca. |
| Formas de presentación | Formato de 3 Kg. Diámetro 19 cm Altura 11 cm: Piezas enteras o cuñas                                                                                                                                                                                                                                               |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>1913 y LAS TRES AMIGAS MINI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Este queso se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca (60%) oveja (20%) y cabra (20%). Durante 2 meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca. |
| Formas de presentación | Piezas enteras de 0,400 Kg. Aprox. Diámetro 9 cm, Altura 5 cm.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                 |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO VIEJO DE CABRA SELECCIÓN CARAMELO 1913</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| DESCRIPCIÓN            | El queso de cabra viejo selección se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra. Durante 6 meses de maduración el queso se afina de manera natural y controlada alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color pajizo. Su lento proceso de afinado potencia su sabor y aroma. |  |
| Formas de presentación | Formato 0,400 Kg. Aprox. Diámetro 9 cm, Altura 5 cm<br>Piezas enteras<br>Queso envuelto de manera especial con forma de caramelo se ahí su nombre                                                                                                                                                               |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                              |  |

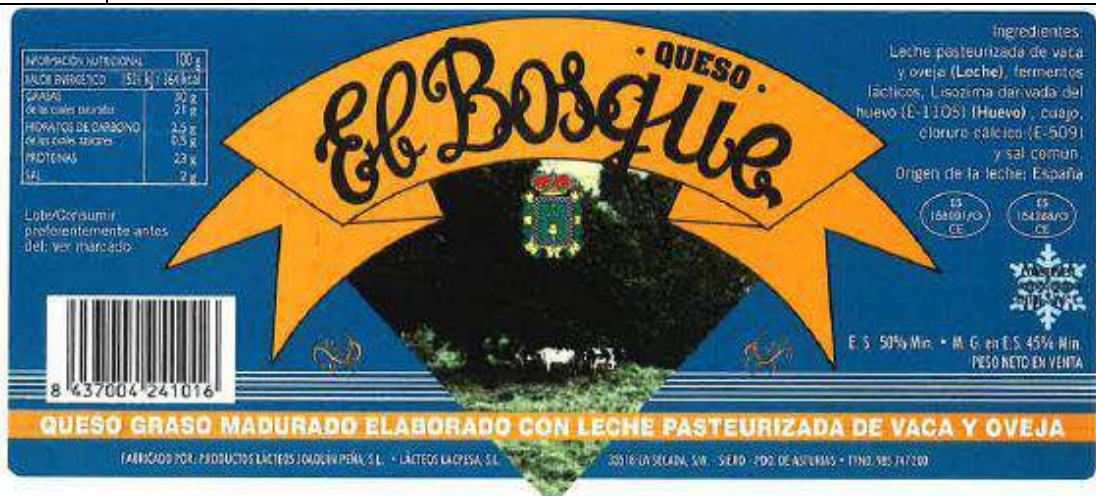


|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO VIEJO VACA-CABRA SELECCIÓN CARAMELO 1913</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Este queso se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca (70%) y de cabra (30%). Durante 6 meses de maduración el queso se afina de manera natural y controlada alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color pajizo. Su lento proceso de afinado potencia su sabor y aroma.                                                                                           |
| Formas de presentación | Formato 0,400 Kg. Diámetro 9 cm, Altura 5 cm. Piezas enteras<br>Queso envuelto de manera especial con forma de caramelo se ahí su nombre                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        |  <p>QUESO VIEJO<br/>VACA-CABRA<br/>SELECCIÓN<br/><b>1913</b><br/>ELABORACIÓN ARTESANAL CORTEZA<br/>NATURAL</p> <p>   </p> <p>Nº AUT. 0358PP</p> |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO LAS TRES AMIGAS SELECCIÓN CARAMELO 1913</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Este queso se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca (60%) oveja (20%) y cabra (20%). Durante 6 meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color pajizo. Su lento proceso de afinado potencia su sabor y aroma. |
| Formas de presentación | Piezas enteras de 0,400 Kg. Aprox. Diámetro 9 cm, Altura 5 cm.<br>Envoltorio tipo caramelo                                                                                                                                                                                                                                            |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |



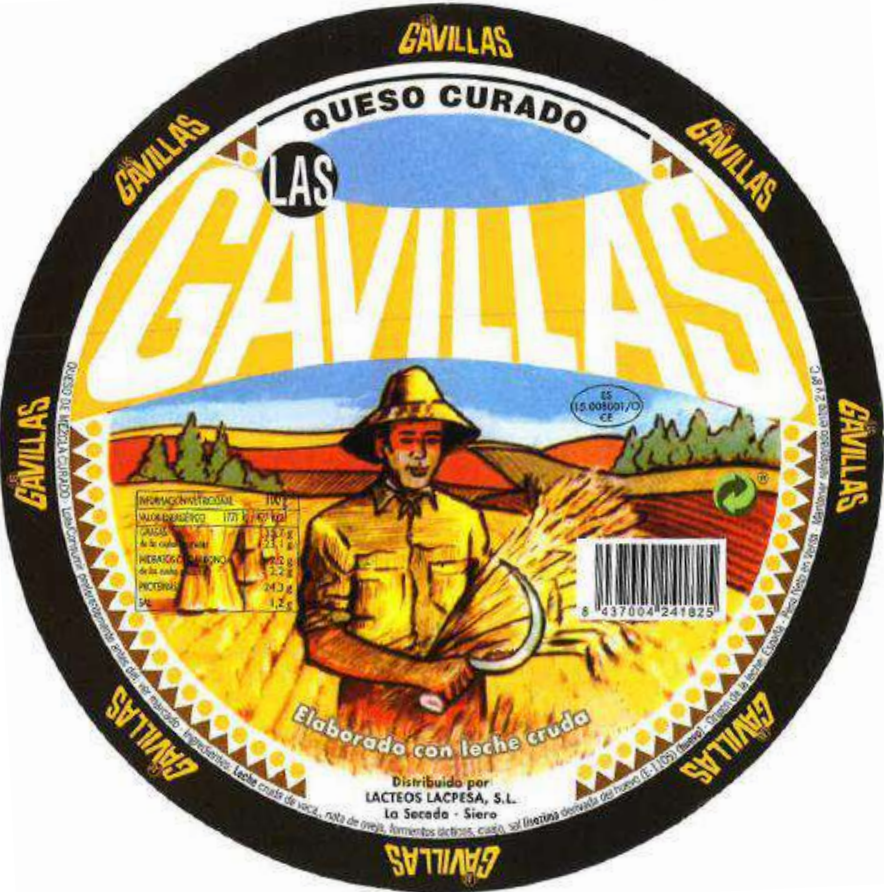
| JOAQUÍN PEÑA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL</b><br>PRODUCTOS LÁCTEOS JOAQUÍN PEÑA, S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              | <b>NRGSEAA:</b><br>15.04248/O                                             |
| <b>DIRECCIÓN</b><br>C/ LA SECADA s/n. (SIERO)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |                                                                           |
| <b>TLF:</b><br>985747200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>E-MAIL:</b><br>pedidos@lacteoslacpesa.com | <a href="http://www.lacteoslacpesa.com">http://www.lacteoslacpesa.com</a> |
| LACPESA inició sus actividades a comienzos del siglo XX, concretamente en 1910 en la localidad de Sariego. En los años 40, la fábrica se trasladó a Pola de Siero, donde mantiene su actividad. Con el paso de los años, la empresa se amplió con una nueva factoría en La Secada. También dispone de cisternas para recoger la leche utilizada en sus quesos. |                                              |                                                                           |

| QUESO BARRA MEZCLA            |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>            | Queso de leche pasteurizada de vaca y oveja.<br>Tratamientos aplicados al producto: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pasteurización cuajado</li> <li>2. Moldeado, prensado, salado</li> <li>3. Maduración y conservación</li> </ol> |
| <b>Marcas propias</b>         | <i>El Bosque</i>                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Formas de presentación</b> | Formato rectangular de un peso aproximado de 1,5 Kg.                                                                                                                                                                                         |
|                               |                                                                                                                                                          |

|                                   | <b>QUESO MEZCLA SEMICURADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|----------|-------------------|---------|--------|--------------------------|--------|-----------------------------|-------|-----------------------------------|-------|-----------------------------------|--------|
| DESCRIPCIÓN                       | <p>Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca y nata pasteurizada de oveja.</p> <p>Maduración: 1 a 3 meses máximo, según condiciones de temperatura y humedad.</p> <p>Tratamientos aplicados al producto:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pasteurización cuajado</li> <li>2. Moldeado, prensado, salado</li> <li>3. Maduración y conservación</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| Marcas propias                    | <i>El Bosque, El Bosque Asturiano, El Pastor Viejo y Las Gavillas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| Formas de presentación            | Formatos Cilíndrico de unos 3 Kg; Medios de 1,5 Kg y cuñas según demanda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
|                                   |  <p><b>INGREDIENTES:</b><br/> Lleche (pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de oveja), productos lácteos, fermentos lácticos, cloruro cálcico (E-509), cuajado, sal y <b>flavour</b> (E-1108) (derivado del huevo) (Huevo) • Origen de la leche: Capatía.<br/> Peso Neto en Venta: • Mantener refrigerado entre 2 y 8 °C.<br/> Lote/Consumir preferentemente antes del: ver marcado.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th>Por 100g</th> <th>Por ración (300g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía</td> <td>317 kJ</td> </tr> <tr> <td>de los cuales son grasas</td> <td>21,2 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales son saturadas</td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales son monoinsaturadas</td> <td>9,5 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales son poliinsaturadas</td> <td>22,4 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL<br/> P.I. HERRERO PARRA, S.L.<br/> LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL</p> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL |  | Por 100g | Por ración (300g) | Energía | 317 kJ | de los cuales son grasas | 21,2 g | de las cuales son saturadas | 1,4 g | de los cuales son monoinsaturadas | 9,5 g | de los cuales son poliinsaturadas | 22,4 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| Por 100g                          | Por ración (300g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| Energía                           | 317 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| de los cuales son grasas          | 21,2 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| de las cuales son saturadas       | 1,4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| de los cuales son monoinsaturadas | 9,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |
| de los cuales son poliinsaturadas | 22,4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |  |          |                   |         |        |                          |        |                             |       |                                   |       |                                   |        |





|                         | <b>QUESO MEZCLA LECHE CRUDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|---------|---------|--------|--------|-------------------------|--------|-----------|--------|-----------------------|-------|----------|-------|------------------------|-------|
| DESCRIPCIÓN             | <p>Queso de leche cruda de vaca y nata de oveja.<br/> Maduración: 60 días mínimo.<br/> Tratamientos aplicados al producto:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuajado</li> <li>2. Moldeado, prensado, salado</li> <li>3. Maduración y conservación</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| Marcas propias          | <i>El Bosque, El Pastor Viejo y Las Gavillas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| Formas de presentación  | Formatos Cilíndrico de unos 3 Kg; Medios de 1,5 Kg y cuñas según demanda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
|                         |  <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>VALOR MEDIO POR 100g</th> <th>100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA</td> <td>1100 kJ</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>33,7 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>23,1 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS</td> <td>24,0 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales lácteas</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>GLÚCIDOS</td> <td>2,4 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>1,2 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>ES (S.005001/0) CE</p> <p>8 437 00 4 241 825</p> <p>Distribuido por:<br/> <b>LACTEOS LACPESA, S.L.</b><br/> La Secada - Siero</p> | VALOR MEDIO POR 100g | 100g | ENERGÍA | 1100 kJ | GRASAS | 33,7 g | de las cuales saturadas | 23,1 g | PROTEÍNAS | 24,0 g | de las cuales lácteas | 2,2 g | GLÚCIDOS | 2,4 g | de los cuales azúcares | 1,2 g |
| VALOR MEDIO POR 100g    | 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| ENERGÍA                 | 1100 kJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| GRASAS                  | 33,7 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| de las cuales saturadas | 23,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| PROTEÍNAS               | 24,0 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| de las cuales lácteas   | 2,2 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| GLÚCIDOS                | 2,4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |
| de los cuales azúcares  | 1,2 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |      |         |         |        |        |                         |        |           |        |                       |       |          |       |                        |       |

**OVIEDO**



| QUESERA VENASTUR                                                                                                                                                                                                                      |                                             |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL</b><br>JOSÉ MANUEL SÁNCHEZ QUINTANA                                                                                                                                                                                   |                                             | <b>NRGSEAA:</b><br>15.008947/O         |
| <b>DIRECCIÓN</b> Polígono Industrial de Olloniego, parcela B51, Nave 6.<br>33660 OVIEDO                                                                                                                                               |                                             |                                        |
| <b>TLF:</b><br>684632972                                                                                                                                                                                                              | <b>E-MAIL:</b><br>queseravenastur@gmail.com | <b>WEB:</b><br>www.queseravenastur.com |
| <i>Se trata de una quesería que elabora quesos populares de Venezuela y algún otro país hispanoamericano con leche asturiana. Además de los quesos descritos, también elabora nata o crema acidificada, mantequilla y lactosuero.</i> |                                             |                                        |

| <b>QUESO FRESCO, LLANERO, COSTEÑO, Y RANCHERO</b>                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                    | Queso fresco de leche de vaca pasteurizada. MG/E.S.T. 39,4%.                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                       | <i>Queso blanco de consistencia firme, nivel medio de sal. Semigraso. Se puede servir frío o caliente. Es un queso duro. Debido a su textura se puede rallar, freír.</i> |
| <b>Formas de presentación</b>                                                                                                                                                         | Envasado al vacío. Peso al corte: 500g, 1 kg, 2 kg...<br>Para bares y restaurantes barras desde 3Kg en adelante.                                                         |
| <div>   </div> |                                                                                                                                                                          |



|                        |                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO OAXACA</b>                                                                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche de vaca pasteurizada. MG/E.S.T. 27,3%.                                                                                                                                      |
|                        | <i>Queso de pasta hilada, con textura de capas, nivel medio de sal. Se trata de un queso de origen mexicano, es uno de los predilectos, gracias a sus excelentes cualidades para ser fundido.</i> |
| Formas de presentación | Envasado al vacío. Bola de 500g.                                                                                                                                                                  |



|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                  | <b>QUESO DE MANO</b>                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                      | Queso fresco de Leche de vaca pasteurizada. MG/E.S.T. 27,3%.                                                                         |
|                                                                                                                                                                                  | <i>Queso de pasta hilada, con textura de capas. blanco, fresco y suave. Es de forma plana y redonda y de textura suave/elástica.</i> |
| Formas de presentación                                                                                                                                                           | Envasado al Vacío. Peso 500g. Para bares y restaurantes botes desde 2Kg en adelante.                                                 |
| <div></div> |                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        | <b>QUESO TELITA</b>                                                                                                                                                                         |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                            | Queso fresco de leche de vaca pasteurizada. MG/E.S.T. 27,3%                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                        | <i>Queso de pasta hilada, con textura de capas, nivel medio de sal. Se moldea al estilo de la mozzarella estirando la pasta cocida. El resultado es un queso cremoso, suave y elástico.</i> |
| Formas de presentación                                                                                                                                                 | Envasado en tarrinas. Peso 500 gramos.<br>Para bares y restaurantes barras desde 3Kg en adelante.                                                                                           |
|   |                                                                                                                                                                                             |

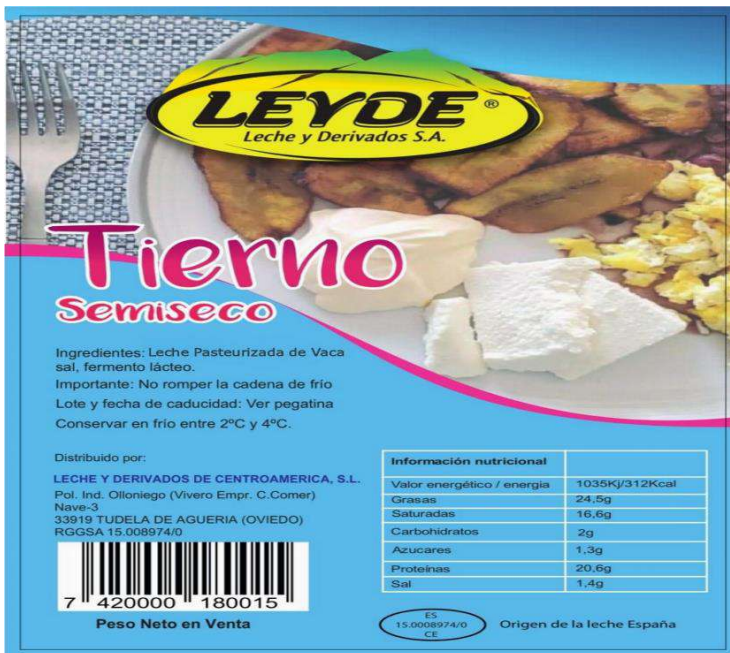
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                     |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|--------|--------|-------------------------|--------|---------------------|-------|------------------------|-------|-----------|--------|-----|--------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>QUESO GUAYANÉS</b>                                                                                                                               |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Queso fresco de leche de vaca pasteurizada. MG/E.S.T. 27,3%                                                                                         |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <i>Queso de pasta hilada, de consistencia suave, nivel medio de sal. Se puede comer a temperatura ambiente o caliente. Con un sabor más fuerte.</i> |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| Formas de presentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Envasado en tarrinas. Peso 500 gramos.                                                                                                              |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
|   <p><b>Queso fresco semigraso</b><br/>tipo<br/><b>GUAYANÉS</b></p> <p>Ingredientes: leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, conservante (E-202) y Cloruro Cálcico (E-509). MG/E.S.T. 27,3 % semigraso</p> <p>Información Nutricional por 100 g</p> <table> <tr><td>Energía</td><td>195,1 Kcal</td></tr> <tr><td>Grasas</td><td>10,8 g</td></tr> <tr><td>de las cuales Saturadas</td><td>6,04 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>1,7 g</td></tr> <tr><td>de los cuales azúcares</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>22,8 g</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>2,04 g</td></tr> </table> <p>Conservación: Refrigeración +4°C/+6°C</p> <p>ES 15.008947/O C.E.</p> <p>WWW.QUESERAVERNASTUR.COM</p> <p>Queseravenastur</p> <p>JOSE MANUEL SANCHEZ QUINTANA POL. IND. OLONECO PARCELA B-51 NAVE 6 VIVERO DE EMPRESAS CÁMARA DE COMERCIO CP-33660 ASTURIAS ESPAÑA TLF: 984290032 / 684633292</p> <p>Orden de la Asturias España</p> |                                                                                                                                                     | Energía | 195,1 Kcal | Grasas | 10,8 g | de las cuales Saturadas | 6,04 g | Hidratos de Carbono | 1,7 g | de los cuales azúcares | 0,5 g | Proteínas | 22,8 g | Sal | 2,04 g |
| Energía                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 195,1 Kcal                                                                                                                                          |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| Grasas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10,8 g                                                                                                                                              |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| de las cuales Saturadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6,04 g                                                                                                                                              |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| Hidratos de Carbono                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1,7 g                                                                                                                                               |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| de los cuales azúcares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5 g                                                                                                                                               |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| Proteínas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 22,8 g                                                                                                                                              |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |
| Sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,04 g                                                                                                                                              |         |            |        |        |                         |        |                     |       |                        |       |           |        |     |        |

|                        |                                                                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO TRENZA</b>                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca. MG/E.S.T. 27,3%.                                                                             |
|                        | <i>Queso de pasta hilada, con textura de capas que se presentan en forma de trenza. Nivel medio de sal. Tiene un sabor muy especial.</i> |
| Formas de presentación | Envasado al Vacío. Peso 500 gramos                                                                                                       |





| LEYDECA                                                                                                 |                                         |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>LECHE Y DERIVADOS DE CENTROAMERICA S. L                                                 |                                         | NRGSEAA:<br>15.008974/0 |
| DIRECCIÓN<br>POLIGONO INDUSTRIAL OLLONIEGO (VIVIERO EMPR.COMER) NAVE #3<br>33919 TUDELA AGUERIA, OVIEDO |                                         |                         |
| TLF:<br>63839 9192                                                                                      | E-MAIL:<br>mvelasquezquez@cafoodshn.com | WEB:                    |
|                                                                                                         |                                         |                         |

|                            | <b>QUESO TIERNO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|--------|-------|-----------|-------|---------------|----|----------|------|-----------|-------|-----|------|
| DESCRIPCIÓN                | <p>Queso tierno elaborado con leche pasteurizada de vaca, de pasta semidura, coagulación enzimática, de maduración temprana.</p> <p>Su sabor salado muy tradicional y representativo en la gastronomía de Nicaragua, El Salvador y Honduras.</p> <p>Su pasta es semidura gracias a los beneficios que le aporta la Sal y esta misma actuando como conservante natural, controlando la humedad y el crecimiento bacteriano.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
|                            | <p>Conocido en Centroamérica como <b>“Queso semiseco”</b> y su <i>textura firme lo hace agradable al paladar. Este tipo de queso es un ingrediente infaltable en la cocina Centroamericana es ideal para poner sobre platillos típicos.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Formas de presentación     | Forma rectangular sin corteza de 350 g y envasado al vacío                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
|                            |  <p><b>LEYDE</b><br/>Leche y Derivados S.A.</p> <p><b>Tierno</b><br/>Semiseco</p> <p>Ingredientes: Leche Pasteurizada de Vaca sal, fermento lácteo.<br/> Importante: No romper la cadena de frío<br/> Lote y fecha de caducidad: Ver pegatina<br/> Conservar en frío entre 2°C y 4°C.</p> <p>Distribuido por:<br/> <b>LECHE Y DERIVADOS DE CENTROAMERICA, S.L.</b><br/> Pol. Ind. Olloniego (Vivero Empr. C.Comer)<br/> Nave-3<br/> 33919 TUDELA DE AGUERIA (OVIEDO)<br/> RGGSA 15.008974/0</p> <p><b>Información nutricional</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético / energía</td> <td>1035KJ/312Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>24.5g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td>16.6g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>1.3g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>20.6g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1.4g</td> </tr> </table> <p>7 420000 180015<br/> <b>Peso Neto en Venta</b></p> <p>ES<br/> 15.008974/0<br/> CE</p> <p>Origen de la leche España</p> | Valor energético / energía | 1035KJ/312Kcal | Grasas | 24.5g | Saturadas | 16.6g | Carbohidratos | 2g | Azúcares | 1.3g | Proteínas | 20.6g | Sal | 1.4g |
| Valor energético / energía | 1035KJ/312Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Grasas                     | 24.5g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Saturadas                  | 16.6g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Carbohidratos              | 2g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Azúcares                   | 1.3g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Proteínas                  | 20.6g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |
| Sal                        | 1.4g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |                |        |       |           |       |               |    |          |      |           |       |     |      |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO CON PICANTE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca, de pasta blanda, coagulación enzimática, ligeramente salado, con una combinación de pequeños trozos de pimientos rojos, verdes y jalapeños.</p> <p>Conocido en Centroamérica como “<b>Queso con chile</b>” y su textura fresca lo hace agradable al paladar.</p> <p><b>El queso con Chile</b> es un queso con una pasta firme pero elástica, de un sabor suave y bien definido con un toque picante lo que asegura que su sabor sea inigualable.</p> |
|                        | <i>Es un producto 100% hondureño, elaborado con métodos tradicionales.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Formas de presentación | Forma rectangular sin corteza de 350 g y envasado al vacío.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

**RIBERA DE ARRIBA**



## MANTEQUERÍAS ARIAS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>MANTEQUERÍAS ARIAS, S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         | NRGSEAA:<br>15.00905/O                                  |
| DIRECCIÓN<br>VEGALENCIA (Ribera de Arriba)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                                                         |
| TLF:<br>985796100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E-MAIL: | WEB:<br><a href="https://arias.es">https://arias.es</a> |
| <p>La compañía tiene su origen en 1848 cuando Antonio Arias crea, en el pueblo asturiano de Corias de Pravia, un pequeño establecimiento dedicado a la preparación artesanal de mantequilla. Tras muchos años de evolución y crecimiento constante, en 1978 es adquirida por la multinacional francesa Soparind Bongrain (ahora <i>Grupo Savencia Saveurs &amp; Spécialités</i>). En la actualidad Arias cuenta con unos 500 empleados repartidos en seis centros de trabajo en España.</p> <p>En este trabajo se incluyen los quesos elaborados en la fábrica de Asturias</p> |         |                                                         |

### BURGO DE ARIAS: RECETA ORIGINAL

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                    |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                                                            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche pasteurizada de vaca, sal y cuajo</p> <p>Fuente de proteínas, calcio y fosforo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Sin ningún aditivo</li> </ul> |                                                                                                                    |                                                                                                             |
|                                                                                                                        | <i>Textura suave y sabor fresco a leche de vaca</i>                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                    |                                                                                                             |
| Formas de presentación                                                                                                 | El producto se presenta en varios formatos:                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                    |                                                                                                             |
|  <p><b>230 g</b></p>                |                                                                                                                                                                                                                                                          |  <p><b>Familiar 2*230 g</b></p> |                                                                                                             |
|  <p><b>Mini: 3*72 g y 6*72g</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                          |  <p><b>Barra 1 y 1.5 kg</b></p> |                                                                                                             |
|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                          |  <p><b>500 g</b></p>           |  <p><b>2*-60 g</b></p> |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>BURGO DE ARIAS: 0% MG</b>                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche desnatada y pasterizada de vaca, sal y cuajo</p> <p>Fuente de proteínas, calcio, fósforo. 0% MG</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Sin ningún aditivo</li> </ul> |  |
|                        | <i>Textura suave y sabor fresco a leche de vaca</i>                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Formas de presentación | El producto se presenta 2 formatos:                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|                        |  <p><b>Mini 3*72 g y 6x72 g</b></p>                                                                                                                                                    |  |
|                        |  <p><b>Familiar 2*230 g</b></p>                                                                                                                                                       |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BURGO DE ARIAS: SIN SAL AÑADIDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche semi desnatada pasterizada de vaca y cuajo</p> <p>Fuente de proteínas, calcio, fosforo. Sólo el 5% de MG y sin sal añadida</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Sin ningún aditivo</li> </ul> |
|                        | <i>Textura suave y sabor fresco a leche de vaca</i>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Formas de presentación | <p>El producto se presenta en formato Mini 3*72 g</p>                                                                                                                                                             |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BURGO DE ARIAS: SIN LACTOSA</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche pasteurizada de vaca sin lactosa, sal y cuajo</p> <p>Fuente de proteínas, calcio, fósforo. Sin lactosa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Y sin ningún aditivo</li> </ul> |
|                        | <i>Textura suave y sabor fresco a leche de vaca con algunas notas dulces</i>                                                                                                                                                                                                       |
| Formas de presentación | <p>El producto se presenta en formato Mini 3x72 g y 6x72</p>                                                                                                                                    |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BURGO DE ARIAS: CABRA</b>                                                                                                                                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche pasteurizada de <b>cabra</b>, sal y cuajo</p> <p>Fuente de proteínas, calcio, fosforo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Y sin ningún aditivo</li> </ul> |
|                        | <i>Textura suave y sabor fresco a leche de cabra</i>                                                                                                                                                                                                              |
| Formas de presentación | <p>El producto se presenta en formato Mini 3*70 g</p>                                                                                                                          |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BURGO DE ARIAS: BIO</b>                                                                                                                                                                                                                                          |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche ecológica pasteurizada de vaca, sal y cuajo</p> <p>Fuente de proteínas, calcio, fosforo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Y sin ningún aditivo</li> </ul> |
|                        | <i>Textura suave y sabor fresco a leche</i>                                                                                                                                                                                                                         |
| Formas de presentación | <p>El producto se presenta en formato Mini 3*70 g</p>                                                                                                                                                                                                               |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BURGO DE ARIAS: PROTEIN PLUS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco. Fabricado a partir de leche pasteurizada de vaca, cuajo y sal.</p> <p>Se trata de un queso que contiene más proteínas, 14 g por 100 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin conservantes</li> <li>✓ Sin aromas</li> <li>✓ Y sin ningún aditivo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                        | <i>Textura suave y sabor fresco con un plus de proteínas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Formas de presentación | <p>El producto se presenta en formato Mini 3x70 g y 6x70g</p>  <p>The image shows the Burgo de Arias Protein Plus logo, which is a dark blue shield-like shape. At the top, it says '• ARIAS, 175 AÑOS CONTIGO.' in white. In the center is a silver heart with 'Burgo de Arias' written in black. Below the heart, 'PROTEIN plus' is written in large, bold, light blue letters. To the left of the center, it says 'SABOR FRESCO BAJO EN GRASA' in white, followed by a list of benefits: '✓ SIN CONSERVANTES', '✓ SIN EDULCORANTES', and '✓ SIN AZÚCARES AÑADIDOS!'. To the right of the center is an image of a white cheese wedge and several slices. To the right of the cheese, it says '14g DE PROTEÍNA POR 100g' in large black numbers. At the bottom, it says 'SOLO LECHE, CUAJO Y UNA PIZCA DE SAL' in white.</p> |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>SAN MILLAN CLASICO</b>                                                           |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco cremoso para untar, elaborado con leche pasteurizada de vaca.          |  |
|                        | <i>Textura suave, untable y cremosa. Sabor láctico</i>                              |  |
| Formas de presentación | Formas / formatos<br>Tarrina de: 200g y 150g                                        |  |
|                        |  |  |

|                        |                                                                                       |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>SAN MILLAN 0%MG</b>                                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco cremoso para untar, elaborado con leche desnatada y pasteurizada de vaca |  |
|                        | Textura suave, untable y cremosa. Sabor: Láctico, ligeramente ácido.?                 |  |
| Formas de presentación | Formas / formatos<br>Tarrina de 175g                                                  |  |
|                        |    |  |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>SAN MILLAN CON AJO Y PEREJIL</b>                                                 |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco cremoso para untar, elaborado con leche pasteurizada de vaca           |  |
|                        | Textura suave, unttable y cremosa. Sabor láctico, con notas de ajo y perejil        |  |
| Formas de presentación | Formas / formatos<br>Tarrina de: 125g                                               |  |
|                        |  |  |

ILLAS





| QUESOS GORFOLÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>QUESOS GORFOLÍ S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   | NRGSEAA:<br>15.00625/O                                                          |
| DIRECCIÓN<br>Taborneda, Illas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |                                                                                 |
| TLF:<br>606329017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | E-MAIL:<br>pablogorfoli@gmail.com | WEB:<br><a href="https://www.quesosgorfoli.es">https://www.quesosgorfoli.es</a> |
| <p>Su historia tiene su origen en Taborneda, Illas, lugar de verdes pastos asturianos que ofrecen, desde hace mucho años, alimento a vacas productoras de leche. La Quesería Gorfolí comienza su andadura en los años 60, cuando la señora Clotilde González comenzó a vender los quesos frescos que hacía en su casa con leche de la ganadería familiar en Avilés, en su tradicional mercado de abastos. Fueron pasando los años y la familia Gorfolí profesionaliza su producción y venta y se adapta a los tiempos que llegan sin perder la esencia de su productos.</p> <p>En la actualidad Gorfolí cuenta con una fábrica en el pueblo de Taborneda, Illas, 4 tiendas que llevan el mismo nombre, en Avilés y Gijón y una distribución que permite llegar a todos sus clientes.</p> |                                   |                                                                                 |

| QUESO FRESCO GORFOLÍ   |                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso Fresco natural, sin conservantes y elaborado con leche pasteurizada de vaca. Elaboración tradicional, identidad en el sabor, trazabilidad y control del producto son pilares de este                                         |
|                        | <i>El queso Fresco Gorfolí es el producto estrella de la quesería y es conocido por su jugosidad, armonía y suavidad en su textura, jugosidad y corte firme. Tiene aromas limpios que recuerdan a la leche fresca de Asturias.</i> |
| Formas de presentación | Formato alargado y redondeado superiormante. De un peso aproximado de 3kg, se vende al corte.<br>Variedad Con sal y Sin sal.                                                                                                       |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                    |

|                        |                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>REQUESÓN GORFOLÍ</b>                                                                                                                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de coagulación láctica.                                                                                                |  |
|                        | <i>Siempre fresco, untuoso y cargado de sabor. Se suele disfrutar en el postre, desayunos o meriendas, acompañado de fresas, miel, frutos secos, o incluso sólo.</i>   |  |
| Formas de presentación | Se vende en tarras de 250 gr, 500 gr o calderos de 3 kg o 10 kg                                                                                                        |  |
|                        |   |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO TIERNO GORFOLÍ</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | Queso suave, elaborado con leche pasteurizada de vaca y con una maduración aproximada de unos 20 días. Es un producto con textura cremosa y ligera, con una corteza fina y delicada .                                                                             |
|                        | <i>Ganador del premio al mejor queso de Asturias Avilés, 2021. Con textura fundente y sabor suave es perfecto para acompañar una tabla de quesos, comer con membrillo o, gracias a su delicadeza, utilizar en cocina para elaborar salsas o recetas fundentes</i> |
| Formas de presentación | Formatos redondos de unos 800 gramos o de unos 3kg                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                              |





| QUESOS LA PERAL                                                                                                                                                 |                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>QUESOS LA PERAL, S.L.                                                                                                                          |                                   | NRGSEAA:<br>15.00914/O                                                            |
| DIRECCIÓN:<br>El Forcón, 60. LA PERAL 33414 ILLAS                                                                                                               |                                   |                                                                                   |
| TLF:<br>985 50 60 44<br>985 50 61 84                                                                                                                            | E-MAIL:<br>info@quesoslaperal.com | WEB:<br><a href="https://www.quesoslaperal.com">https://www.quesoslaperal.com</a> |
| La Peral es una quesería de carácter familiar fundada en 1923 por D. Antonio León Álvarez, que viene elaborando artesanalmente desde entonces el Queso La Peral |                                   |                                                                                   |



| ESTRELLA LA PERAL      |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Estrella La Peral es un queso de leche pasteurizada de vaca, de color blanco pajizo, fermentos lácteos y mohos nobles seleccionados que le dan sus características manchas azuladas.                                                                                       |
|                        | <i>Cuando es joven, es un queso semiazul, de sabor delicado y con un gran bouquet. Con el paso de los días, completa su transformación en un queso azul, adquiriendo toda su personalidad, ligeramente picante, pero sin perder ni un ápice de su untuosidad y bouquet</i> |
| Formas de presentación | Presentado en papel de aluminio alimentario plateado con estrellas amarillas<br>Formatos 400g, 800g, 2Kg, y 7Kg.<br>Edición especial <b>Corazón</b> .<br><b>Crema</b> en tarro de cristal de 200g                                                                          |
|                        |                                                                                                                                                                                        |

|                        |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>PERALZOLA</b>                                                                                                                                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | El queso “Peralzola”, pertenece a la familia de los quesos azules. Está elaborado con leche pasteurizada de oveja. Posee un carácter muy personal, distinto al inconfundible sello de La Peral. |
|                        | <i>Su color blanco marfil con vetas azules forman, junto con su maduración, un conjunto rico en sabores, olores y aromas que tiene como resultado un equilibrado queso de excelente calidad</i> |
| Formas de presentación | Presentado en papel de aluminio alimentario dorado<br>FORMATOS: 800g. y 2Kg, y 7Kg.                                                                                                             |
|                        |                                                                                                              |

|                        |                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>PEÑOCEO</b>                                                                                                                                                                                   |  |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su textura es mantecosa, y posee todo el carácter que un queso azul debe tener, pero con el sabor y la calidad que caracteriza a los Quesos La Peral. |  |
| Formas de presentación | Presentado en papel de aluminio alimentario azul<br>FORMATOS: 800g. 2 Kg y 6Kg                                                                                                                   |  |
|                        |                                                                                                               |  |



|                        |                                                                                                                                                         |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>ESTRELLA LA PERAL SELECCIÓN ESPECIAL</b>                                                                                                             |  |
| DESCRIPCIÓN            | Piezas seleccionadas del queso Estrella La Peral elaborado con leche pasteurizada de vaca, con maduración superior a 4 meses                            |  |
|                        | <i>Una edición especial del maravilloso queso La Peral, madurado con pausa y con cariño para conseguir, con el tiempo necesario, el queso perfecto.</i> |  |
| Formas de presentación | Presentado en papel de aluminio alimentario de color negro en tamaño grande                                                                             |  |
|                        |                                                                      |  |

|                        |                                                                                                                                                                                            |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>EL PEPERAL</b>                                                                                                                                                                          |  |
| DESCRIPCIÓN            | El Peperal es un queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por una textura cremosa, pasta de color blanco pajizo y corteza cubierta de mohos blancos. |  |
|                        | <i>Se trata del único queso no azul elaborado en la quesería, en la que se busca sorprender a sus clientes con productos nuevos.</i>                                                       |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de unos 350g,                                                                                                                                                           |  |
|                        |                                                                                                         |  |



|                                                                                                 |                                                                                          |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL:</b><br><b>CAMPOASTUR PRODUCTOS Y SERVICIOS SOCIEDAD COOPERATIVA ASTURIANA.</b> |                                                                                          |                                                                        |
| <b>DIRECCIÓN SOCIAL:</b><br>Río Mayor s/n – Otur 33792, Valdés – Asturias                       |                                                                                          |                                                                        |
| <b>TLF:</b><br>985 641 721                                                                      | <b>E-MAIL:</b><br><a href="mailto:campoastur@campoastur.es">campoastur@campoastur.es</a> | <b>WEB:</b><br><a href="https://campobio.es/">https://campobio.es/</a> |



| <b>QUESO AZUL ECOLÓGICO CAMPOBIO</b> |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                          | Es un queso de leche cruda ecológica de vaca, fermentos lácteos y mohos penicilium que le dan sus características manchas azuladas a una pasta amarillenta.                                   |
|                                      | <i>El queso se elabora con leche cruda ecológica producida por socios de la cooperativa Campoastur, respetando así todas las bondades microbianas y confiriéndole matices diferenciadores</i> |
| Formas de presentación               | Presentado en papel de aluminio alimentario verde oscuro<br>Formato de unos 2Kg. Y cuñas                                                                                                      |



**LAS REGUERAS**



| QUESERÍA ARTESANAL LAZANA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                   |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>DAVID FERNANDEZ GONZALEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   | NRGSEAA:<br>15.05472/O                                                          |
| DIRECCIÓN<br>Lugar de Lazana 3. 33190 Las Regueras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                                                                                 |
| TLF:<br>985 79 95 71                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | E-MAIL:<br>david@quesoslazana.com | WEB:<br><a href="http://www.quesoslazana.com/">http://www.quesoslazana.com/</a> |
| Ubicada en el lugar de Lazana, una aldea de Asturias en el concejo de Las Regueras, con gran tradición de ganado vacuno lácteo. Desde el año 2010, retoman la actividad de una pequeña quesería tradicional, con la ilusión de crear productos diferentes. Quesos LAZANA desarrolla nuevas líneas de productos basados en la experiencia adquirida, la investigación y la innovación, ofreciendo productos únicos, artesanales y de producción limitada. |                                   |                                                                                 |

| ORIGEN DE LAZANA                                                                     |                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso de leche cruda de vaca, corteza natural lavada, 90 días de maduración |
|                                                                                      | <i>Elaborando desde el año 2016</i>                                         |
| Formas de presentación                                                               | Piezas de 5 kilogramos aproximadamente, moldeo manual                       |
|  |                                                                             |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>GEO LAZANA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche cruda de vaca, corteza natural lavada, moldeo manual, 60 días de maduración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                        | <i>Elaborando desde el año 2012. Corteza de color anaranjado, algo húmeda, pudiendo presentar, dependiendo de la época, una fina capa blanca de penicilium, lo que certifica la autenticidad del producto. Al corte presenta un color amarillento que se intensifica en primavera-verano, debido a los pastos que sirven como alimento principal del ganado. Su textura es semiblanda, con algunos ojos de pequeño tamaño y repartidos irregularmente.</i> |
| Formas de presentación | Piezas de 900 gramos aproximadamente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>LAZANA AFINADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de pasta blanda de vaca afinado, corteza natural lavada, moldeado manual. 30 días de maduración.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                        | <p><i>Elaborando desde el año 2010. Es consumido en tres estadios de maduración:</i></p> <p><i>Cuando es joven (3 a 5 semanas), predominan las notas lácticas y vegetales. En su punto óptimo o estadio medio (5 a 8 semanas) desarrolla una textura cremosa y fundente al paladar y se perciben notas dulces de cereal, de mantequilla y frutos secos crudos. En su último estadio de maduración (a partir de las 8 semanas), el sabor es más potente e intenso.</i></p> |
| Formas de presentación | Piezas de 300 gramos aproximados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



**GRADO**



| <b>QUESERÍA TEMIA</b>                                                                                                                                                     |                                    |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>QUESERIA ARTESANA TEMIA, S.L.                                                                                                                            |                                    | NRGSEAA:<br>15.01561/O |
| DIRECCIÓN:<br>Temia. 33829 – GRADO                                                                                                                                        |                                    |                        |
| TLF: 680 183 046<br>636 580 346                                                                                                                                           | E-MAIL:<br>queseriatemia@gmail.com |                        |
| Temia, pequeña aldea asturiana que da nombre a una familia de queseros que generación tras generación han puesto su cariño y esmero en cada una de las piezas elaboradas. |                                    |                        |



| <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU BLANCU</b> |                                                                                                         |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                          | Queso Afuega'l pitu atroncau blancu de leche pasteurizada. Consumo a partir del sexto día de maduración |
| Formas de presentación               | Piezas envueltas en papel de entre 200 y 600 g<br>También para marcas "Tres Oscos" y "La Fontona"       |
|                                      |                     |





|                        |                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU ROXU</b>                                                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu atroncau roxu de leche pasteurizada                                           |
| Formas de presentación | Piezas envueltas en papel de entre 200 y 600 g<br>También para marcas "Tres Oscos" y "La Fontona" |
|                        |                |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU DE TRAPU BLANCU</b>                                                |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu de trapu blancu de leche pasteurizada                           |
| Formas de presentación | Piezas envueltas al vacío                                                           |
|                        |  |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU DE TRAPU ROXU</b>                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu de trapu roxu de leche pasteurizada                             |
|                        | Piezas envueltas al vacío<br>También para marca "Tierra Astur"                      |
| Formas de presentación |  |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>"REQUESÓN"</b>                                                                   |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco blando de leche pasteurizada de vaca.                                  |  |
| Formas de presentación | Se presenta en tarrinas de plástico de 500 g o de 3 Kg.                             |  |
|                        |  |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>DON GONZALO A LAS FINAS HIERBAS</b>                                                                                                   |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Queso tierno cremosos de leche pasteurizada de vaca, pasta blanda, corteza cubierta de finas yerbas                                      |
| Formas de presentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Se presenta en piezas de 300 g envueltas en papel alimentario y envasado en caja de cartón.<br>También en rulos de aproximadamente 1 Kg. |
|  <p>The image shows two boxes of 'Don Gonzalo' cheese and two wheels of cheese. The boxes are green and white, featuring a circular logo with a portrait of a man in a hat and the text 'Queso Don Gonzalo' and 'Queso madurado con hierbas aromáticas'. The wheels of cheese are round, covered in a green herb crust, and wrapped in clear plastic.</p> |                                                                                                                                          |



|                        |                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>UDRE</b>                                                                                                                                                        |
| DESCRIPCIÓN            | <i>Crema elaborada con quesos madurados de leche cruda (DOP Cabrales) y pasteurizada (DOP Afuega'l pitu blancu y roxu) macerado con unas gotas de aguardiente.</i> |
| Formas de presentación | Se comercializa en tarrinas de cristal de 250 gramos                                                                                                               |





| QUESERÍA LA BORBOLLA                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>Quesería La Borbolla C.B.                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           | NRGSEAA:<br>15.02462/O                                                          |
| DIRECCIÓN:<br>La Borbolla, 9 - 33820 - Grado                                                                                                                                                                                                                                                               |                                           |                                                                                 |
| TLF:<br>985 75 08 10                                                                                                                                                                                                                                                                                       | E-MAIL:<br>contacto@queserialaborbolla.es | WEB:<br><a href="http://queserialaborbolla.es">http://queserialaborbolla.es</a> |
| Quesería la Borbolla inicia su actividad en los años 70 cuando Mari Luz y Paco deciden transformar en queso Afuega'l Pitu la leche de su ganadería. En la actualidad, siguiendo la tradición familiar, sus hijas Isabel y Ana han conseguido convertirlo en uno de los quesos más reconocidos de Asturias. |                                           |                                                                                 |



| AFUEGA'Ĺ PITU ATRONCAU BLANCU |                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                   | Queso DOP Afuega'l pitu atroncau blancu de leche pasteurizada.                       |
| Formas de presentación        | Piezas troncocónicas de aprox. 350 gr.                                               |
|                               |  |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU ROXU</b>                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso DOP Afuega'l pitu atroncau roxu de leche pasteurizada.                        |
| Formas de presentación | Piezas troncocónicas de aprox. 350 gr.                                              |
|                        |  |



|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU TRAPU BLANCU</b>                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso DOP Afuega'l pitu blancu de trapu de leche pasteurizada.                      |
| Formas de presentación | Piezas de aprox. 600gr.                                                             |
|                        |  |





|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU TRAPPU ROXU</b>                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso DOP Afuega'l pitu roxu de trappu de leche pasteurizada.                       |
| Formas de presentación | Piezas de aprox. 600gr.                                                             |
|                        |  |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO FRESCO LA BORBOLLA</b>                                                     |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca de coagulación láctea y pasta blanda.    |  |
| Formas de presentación | Piezas de aprox. 500gr.                                                             |  |
|                        |  |  |

|                        |                                                                                          |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO FRESCO LA BORBOLLA SIN SAL</b>                                                  |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca de coagulación láctea y pasta blanda. Sin sal |  |
| Formas de presentación | Piezas de aprox. 500gr.                                                                  |  |
|                        |       |  |

|                        |                                                                                                                                           |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>BARREÑA DE MARI LUZ</b>                                                                                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca de coagulación láctea y pasta blanda. Sin sal.                                                 |  |
|                        | <i>Queso fresco similar al mal llamado en otras zonas de Asturias "requesón", que se suele consumir batido con leche y azúcar o miel.</i> |  |
| Formas de presentación | Piezas de aprox. 600gr.                                                                                                                   |  |
|                        |                                                        |  |





| QUESERÍA CA SANCHU                           |                                       |                                                                                                             |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>FILOMENA MARTÍNEZ FERNÁNDEZ |                                       | NRGSEAA:<br>15.2582/O                                                                                       |
| DIRECCIÓN:<br>AMBÁS, 15. 33826 GRADO         |                                       |                                                                                                             |
| TLF:<br>686865822                            | E-MAIL:<br>queseriacasanchu@gmail.com | WEB:<br><a href="https://www.facebook.com/queseriacasanchu/">https://www.facebook.com/queseriacasanchu/</a> |
| Elaborando queisos desde 1975                |                                       |                                                                                                             |



| AFUEGA'L PITU ATRONCÁU BLANCU                                                        |                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso Afuega'l pitu atroncáu blancu de leche pasteurizada de entre 8 y 15 días de maduración. Coagulación láctea, autoprensado, corteza natural. |
| Formas de presentación                                                               | Piezas de unos 300-350 g envueltas en film plástico                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                  |



|                        |                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCÁU L'HORRU</b>                                                                                                                                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu atroncáu blancu de leche pasteurizada de entre 20 y 40 días de maduración. Coagulación láctea, autoprensado, secado natural, corteza natural con presencia de mohos (corteza florida) |
| Formas de presentación | Piezas de unos 250-300 g envueltas en film plástico                                                                                                                                                       |
|                        |                                                                                                                        |



|                        |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCÁU ROXU</b>                                                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu atroncáu roxu de leche pasteurizada de entre 8 y 15 días de maduración. Coagulación láctea, amasado con mezcla de pimentones dulces y picantes, autoprensado, corteza natural. |
| Formas de presentación | Piezas de unos 280-330 g envueltas en film plástico                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                                                 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU TRAPU BLANCU</b>                                                                                                                                                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu de trapu blancu de leche pasteurizada de entre 30 y 40 días de maduración. Coagulación láctea, amasado, ligero prensado manual con trapos que le dan esa forma característica, corteza natural. |
| Formas de presentación | Piezas de unos 350-400 g envueltas en film plástico                                                                                                                                                                 |
|                        |                                                                                                                                  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU TRAPU ROXU</b>                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu de trapu roxu de leche pasteurizada de entre 30 y 40 días de maduración. Coagulación láctea, amasado junto con mezcla de pimentones dulces y picantes, ligero prensado manual con trapos que le dan esa forma característica, corteza natural. |  |
| Formas de presentación | Piezas de unos 350-400 g envueltas en film plástico                                                                                                                                                                                                                |  |
|                        |                                                                                                                                                                                 |  |



|                        |                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>BARREÑA D'AMBÁS</b>                                                                                                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de 2 a 3 días, coagulación láctea, leche pasteurizada de vaca, autoprensado, sin sal añadida. Forma troncocónica, pasta blanda          |  |
|                        | Se trata del queso y formato más representativo de los concejos de Grado y sus limítrofes, también recibe los nombres de cuajada o <i>requesón</i> . |  |
| Formas de presentación | En bolsa de plástico. Peso aproximado 550 gramos.                                                                                                    |  |
|                        |                                                                   |  |

|                                                                                     |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUEISU FRESCU CON SAL – CA SANCHU</b>                                            |                                                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso fresco de 3 a 4 días, coagulación láctea, leche pasteurizada de vaca, autoprensado, con sal añadida. Forma troncocónica, pasta blanda |
|                                                                                     | Se trata del queso previo o antesala al afuega'l pitu blancu.                                                                               |
| Formas de presentación                                                              | Peso aproximado 450 a 500 gramos.                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                             |

|                        |                                                                                                                                             |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUEISU FRESCU SIN SAL – CA SANCHU</b>                                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de 3 a 4 días, coagulación láctea, leche pasteurizada de vaca, autoprensado, sin sal añadida. Forma troncocónica, pasta blanda |  |
| Formas de presentación | Peso aproximado 450 a 500 gramos                                                                                                            |  |
|                        |                                                          |  |

**SALAS**





| QUESERIA EL VISO                                                                                                            |                                       |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>EL COBO S.C                                                                                                 |                                       | NRGSEAA:<br>15.05685/O |
| DIRECCIÓN:<br>SAN MARTIN 7. 33860 SALAS                                                                                     |                                       |                        |
| TLF:<br>646132266                                                                                                           | E-MAIL:<br>elvisoqueceria@hotmail.com |                        |
| Pequeña quesería del concejo de Salas Además de la marca <i>El Viso</i> en ocasiones envasan con la marca <i>Don Juan</i> . |                                       |                        |



| AFUEGA'L PITU ATRONCAU BLANCU |                                                                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                   | Queso graso de leche pasteurizada de vaca. Entre 5/10 días de maduración. De color blanco.<br>Puede venderse tierno. |
|                               | <i>Sabor ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco.</i>                                         |
| Formas de presentación        | Envasado al vacío<br>Altura entre 8/ 12 cm. Diámetro entre 8/14. Peso entre 200/315 g                                |
|                               |                                  |

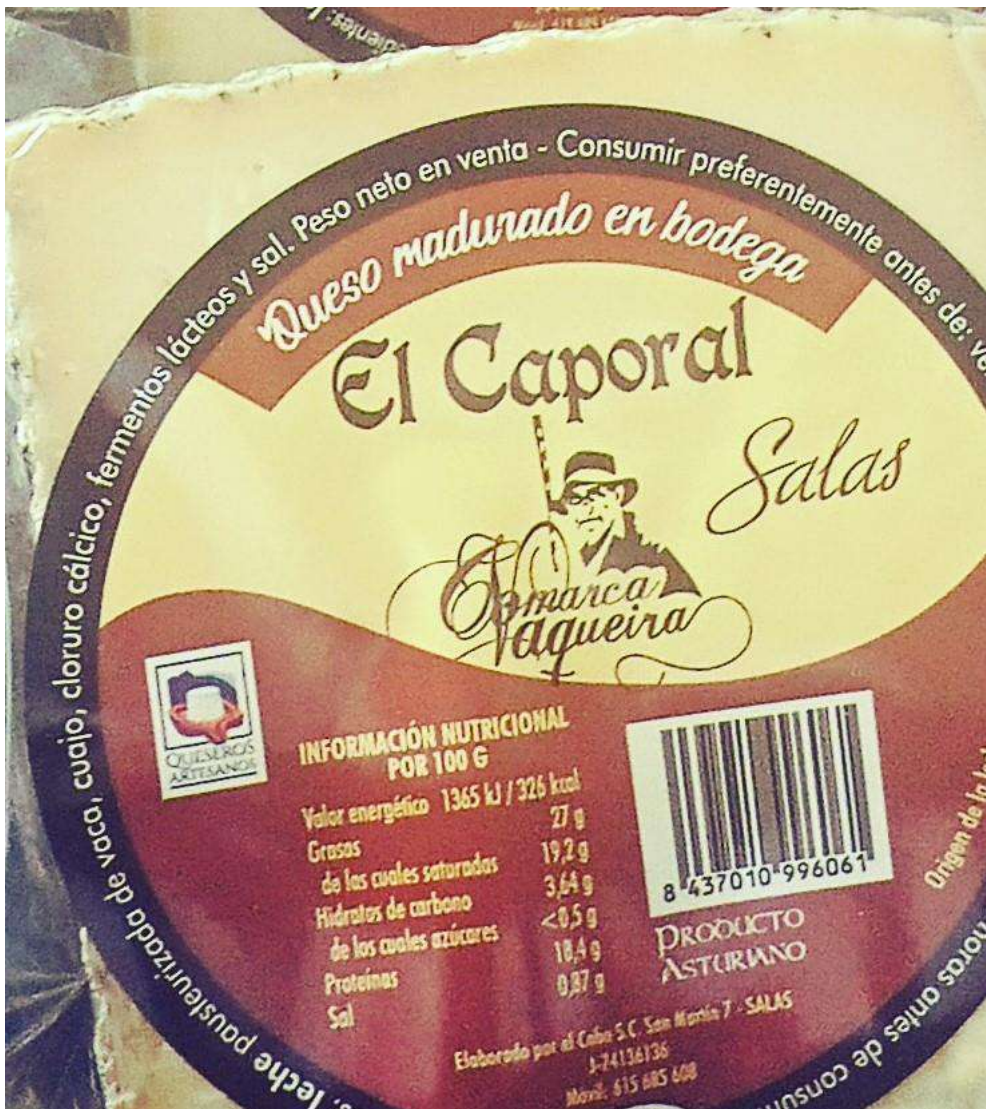


|                        |                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU ROXU</b>                                                                                                                                 |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso graso de leche pasteurizada de vaca. Entre 5/10 días de maduración.</p> <p>Puede venderse tierno. De color anaranjado rojizo por añadirsele pimentón.</p> |
|                        | <p>Sabor fuerte y picante ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco.</p>                                                                      |
| Formas de presentación | <p>Envasado al vacio</p> <p>Altura entre 8/ 12 cm. Diametro entre 8/14. Peso entre 200/315 g</p>                                                                   |
|                        |                                                                                 |

|                        |                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BARREÑA o CUAYÁ</b>                                                               |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de leche pasteurizada de vaca.<br><i>Fase inicial del Afuega'l pitu</i> |
| Formas de presentación | Se presenta en bandejas dentro de una bolsa de plástica                              |
|                        |   |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|--------|------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|--------|-----|--------|
|                         | <b>QUESO EL VISO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| DESCRIPCIÓN             | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca; Coagulación enzimática, autoprensado, pasta dura, Corteza natural de color amarillento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|                         | <i>Textura en boca, blanda en el tierno y más firme en el semicurado</i><br><i>Sabor suave, color amarillento y maduración corta</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Formas de presentación  | FORMA: cilíndrica: PESO entre 350 -400 g. ALTURA: entre 4-6 cm. DIÁMETRO: 6-10 Cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|                         |  <p><b>El Viso</b><br/>Queso de Vaca semicurado graso<br/>SIN GLUTEN<br/>Marca Vaqueira</p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g</b></p> <table border="1"> <tr><td>Valor energético</td><td>1365 kJ / 326 kcal</td></tr> <tr><td>Grasas</td><td>27 g</td></tr> <tr><td>de las cuales saturadas</td><td>19,2 g</td></tr> <tr><td>hidratos de carbono</td><td>3,64 g</td></tr> <tr><td>de los cuales azúcares</td><td>&lt;0,5 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>18,4 g</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>0,87 g</td></tr> </table> <p>Elaborado por el Caba S.C. San Martín P. SALAS<br/>J. 2413a136<br/>Móvil: 015 605 400</p> <p>Expiración: 15 días a 4°C</p> | Valor energético | 1365 kJ / 326 kcal | Grasas | 27 g | de las cuales saturadas | 19,2 g | hidratos de carbono | 3,64 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 18,4 g | Sal | 0,87 g |
| Valor energético        | 1365 kJ / 326 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Grasas                  | 27 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| de las cuales saturadas | 19,2 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| hidratos de carbono     | 3,64 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| de los cuales azúcares  | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Proteínas               | 18,4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Sal                     | 0,87 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |



|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|--------|------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|--------|-----|--------|
|                         | <b>QUESO MADURADO EL CAPORAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| DESCRIPCIÓN             | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca; Coagulación enzimática, autoprensado, pasta dura, Corteza natural de color amarillento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Formas de presentación  | FORMA: cilíndrica: PESO entre 350 -400 g. ALTURA: entre 4-6 cm. DIÁMETRO: 6-10 Cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
|                         |  <p><i>Queso madurado en bodega</i></p> <p><b>El Caporal Salas</b></p> <p><i>Marca Vaqueira</i></p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G</b></p> <table> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1365 kJ / 326 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>19,2 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>3,64 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>18,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,87 g</td> </tr> </table> <p><b>PRODUCTO ASTURIANO</b></p> <p>Elaborado por el Caba S.C. San Martín 7 - SALAS<br/> T: 74136136<br/> Móvil: 615 885 608</p> | Valor energético | 1365 kJ / 326 kcal | Grasas | 27 g | de las cuales saturadas | 19,2 g | Hidratos de carbono | 3,64 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 18,4 g | Sal | 0,87 g |
| Valor energético        | 1365 kJ / 326 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Grasas                  | 27 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| de las cuales saturadas | 19,2 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Hidratos de carbono     | 3,64 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| de los cuales azúcares  | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Proteínas               | 18,4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |
| Sal                     | 0,87 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                    |        |      |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |     |        |



|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------|--------|------|-------------------------|------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|------|-----|-------|
|                         | <b>QUESO A LA SIDRA EL CAPORAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| DESCRIPCIÓN             | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca; Coagulación enzimática, autoprensado, pasta dura, corteza natural. y maduración corta. Macerado en sidra. Corteza natural de color amarillento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
|                         | <i>Textura en boca, blanda en el tierno y más firme en el semicurado. sabor suave, color amarillento</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| Formas de presentación  | FORMA: cilíndrica. PESO: entre 350 -400 g. ALTURA : entre 4-6 cm, DIÁMETRO: 6-10 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
|                         |  <p><b>Queso Asturiano a la sidra</b><br/><b>El Caporal</b><br/>Salas</p> <p>Lote: / Consumir preferentemente antes del:</p> <p><b>Queso Graso - Ingredientes:</b> leche pasteurizada de vaca, cuajo, cloruro cálcico, fermentos lácteos, sidra y sal. Conservar entre 0 y 4 °C - peso neto en punto de venta - Origen de la leche: España.</p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br/><b>VALORES MEDIOS POR 100 G</b></p> <table border="1"> <tr><td>Energía</td><td>1619 kJ / 402 kcal</td></tr> <tr><td>Grasas</td><td>32 g</td></tr> <tr><td>de las cuales saturadas</td><td>22 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de carbono</td><td>&lt;0,5 g</td></tr> <tr><td>de los cuales azúcares</td><td>&lt;0,5 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>26 g</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>1,1 g</td></tr> </table> <p>Producto Asturiano</p> <p>Elaborado por el Cobo S.C. San Martín 7 - SALAS<br/>T-74136136<br/>Móvil: 615 685 608</p> <p>España<br/>15.05685/O<br/>C.E.</p> | Energía | 1619 kJ / 402 kcal | Grasas | 32 g | de las cuales saturadas | 22 g | Hidratos de carbono | <0,5 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 26 g | Sal | 1,1 g |
| Energía                 | 1619 kJ / 402 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| Grasas                  | 32 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| de las cuales saturadas | 22 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| Hidratos de carbono     | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| de los cuales azúcares  | <0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| Proteínas               | 26 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |
| Sal                     | 1,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |                    |        |      |                         |      |                     |        |                        |        |           |      |     |       |

|                        |                                                                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO CON ARÁNDANOS EL CAPORAL</b>                                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso tierno de coagulación láctica. Amasado con arándanos deshidratados. Corteza natural Color blanco. |
|                        | <i>Sabor ligeramente dulce por la adición de los arándanos.</i>                                         |
| Formas de presentación | FORMA: cilíndrica. PESO: entre 350 -400 g. ALTURA: entre 10/12 cm. DIÁMETRO: 6 cm.                      |
|                        |                      |



| QUESERÍA ARTESANAL LA ARQUERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZÓN SOCIAL</b><br>JOALFE S.A.T. Nº 8135                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | <b>NRGSEAA:</b><br>15.05903/O                                                                              |
| <b>DIRECCIÓN</b><br>La Arquera (47,79 km). 33867 Salas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | <b>TLF:</b><br>985 835 941<br>689 036 048                                                                  |
| <b>E-MAIL:</b><br>queseriaartesanallaarquera@hotmail.com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | <b>WEB:</b><br><a href="http://www.quesoslaarqueraelguaje.com/">http://www.quesoslaarqueraelguaje.com/</a> |
| <p>Desde el inicio de su actividad, en Quesería La Arquera han tenido el objetivo de crear quesos utilizando únicamente la mejor materia prima, la leche producida a partir de los verdes pastos asturianos. Ligan su nombre a un sabor muy especial y muy asturiano la denominación de origen del Queso de Afuegal' Pitu, en sus variedades blanco y roxo, e incorporaron una marca de queso con mucha tradición en Asturias, el queso de «El Guaje» de Trevías trabajando en distintas formas de presentación y variedades.</p> |  |                                                                                                            |

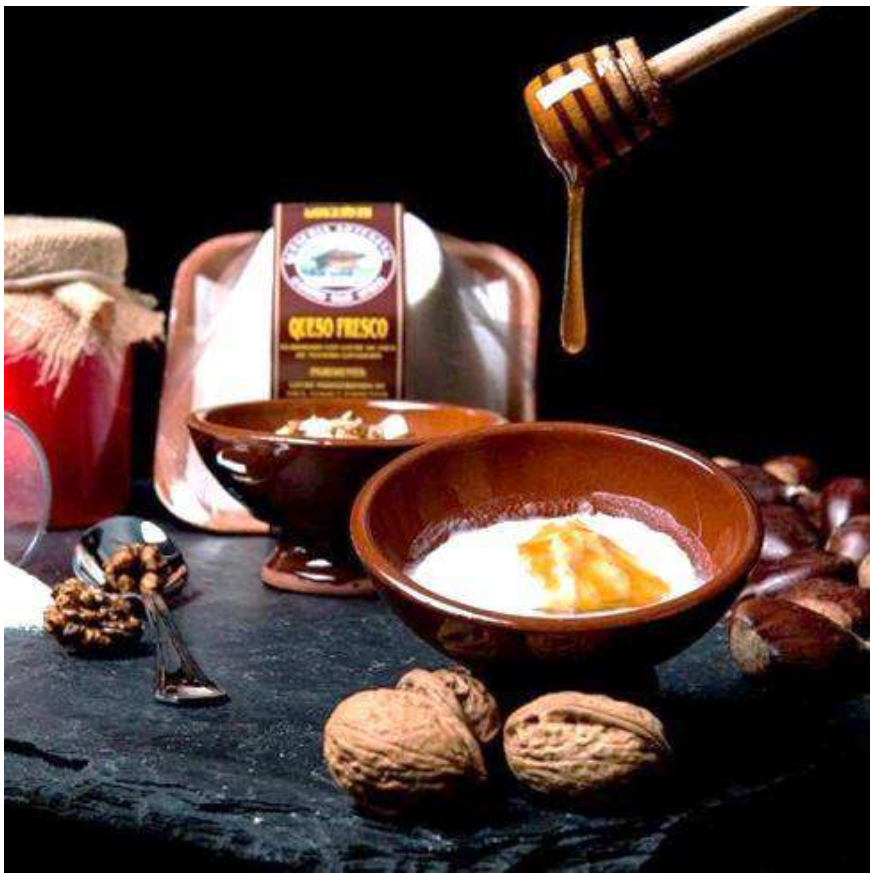


|                               | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU BLANCU</b>                                                        |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>            | Queso Afuega'l pitu de leche pasteurizada                                                   |
| <b>Formas de presentación</b> | Aprox: 350 g<br>También se presenta en tablas de quesos con otros afuega'l pitu y con otros |
|                               |         |



|                        |                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU ROXU</b>                                                          |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu roxu de leche pasteurizada                                              |
| Formas de presentación | Aprox: 350 g<br>También se presenta en tablas de quesos con otros afuega'l pitu y con otros |
|                        |          |

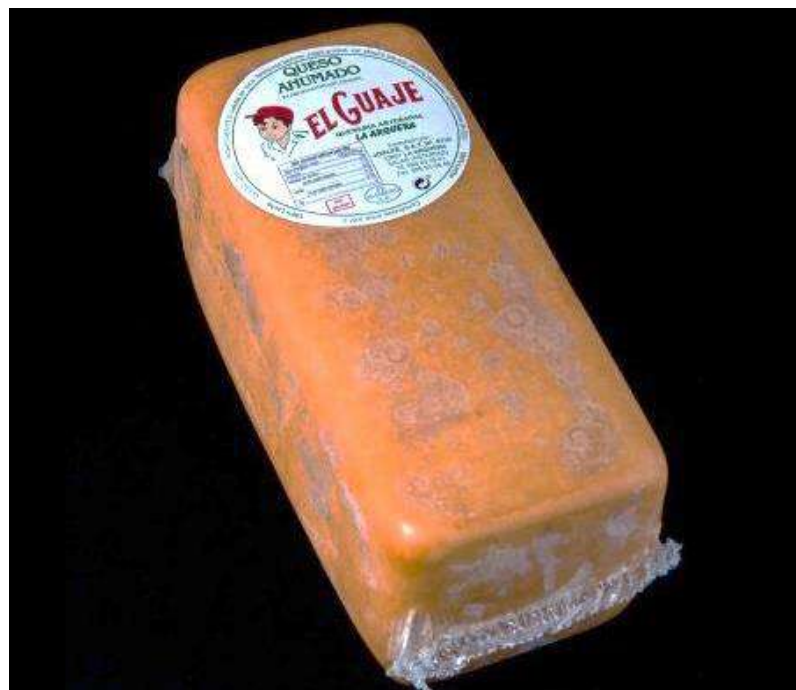


|                        |                                                                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO FRESCO</b>                                                                                                          |
| DESCRIPCIÓN            | Fase inicial del queso Afuega'l pitu blanco de leche pasteurizada, envasado con menos de 5 días desde el cuajado de la leche |
| Formas de presentación | Peso aprox: 500 g                                                                                                            |
|                        |                                           |

|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>CALDERO (QUESO FRESCO)</b>                                                       |
| DESCRIPCIÓN            | <i>Queso fresco de leche pasteurizada de vaca y coagulación láctica</i>             |
| Formas de presentación | Presentación: caldero 4,5 kg                                                        |
|                        |  |

|                        |                                                                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO EL GUAJE</b>                                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado graso de leche pasteurizada de vaca                                                                                                                     |
| Formas de presentación | Cilíndrico de aproximado 500g<br>Barra de 2.250 g<br>Loncheado bandeja de aprox 150 g<br>En tablas de quesos                                                             |
|                        |   |

|                        |                                                                        |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO EL GUAJE AHUMADO</b>                                          |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado graso de leche pasteurizada de vaca con aroma de humo |  |
| Formas de presentación | Cilíndrico de aproximado 500g<br>Barra de 2.250 g                      |  |





|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>QUESO EL GUAJE BAJO EN SAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado graso de leche pasteurizada de vaca con contenido reducido de sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Formas de presentación | Cilíndrico de aproximado 500g<br>Barra de 2.250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                        |  <p>The image shows a round, yellow cheese wrapped in plastic. The label is white and features the text "QUESO BAJO EN SAL" at the top, followed by "EL GUAJE" in large red letters. Below that, it says "QUESERIA ARTESANAL LA ARQUERA". There is a small illustration of a person wearing a red hat. At the bottom of the label, there is a table with nutritional information and some contact details for "LA ARQUERA".</p> |





| QUESOS REBOLLÍN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>AGROVALDÉS, SDAD. COOP. LTDA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   | NRGSEAA:<br>15.06244/O                                                |
| DIRECCIÓN<br>Polígono Industrial Zarín, S/N, 33891La Espina, Salas, Asturias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                                                                       |
| TLF:<br>985 837 332                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E-MAIL:<br>rebollin@agrovaldes.es | WEB:<br><a href="https://www.rebollin.es">https://www.rebollin.es</a> |
| La quesería artesanal Agrovaldes nace como una sección de la Cooperativa Agropecuaria AGROVALDES SCAL, que produce piensos compuestos para sus socios ganaderos, con el propósito de dar valor añadido a la leche de sus socios. Las ganaderías de las que procede la leche para la elaboración de nuestros quesos se encuentran en las montañas de Asturias (España), aprovechando los ricos pastos existentes para la alimentación del ganado de la cooperativa. |                                   |                                                                       |



|                        |                                                                                      |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU BLANCU</b>                                                 |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu de leche pasteurizada                                            |  |
| Formas de presentación | Unidades en caja trapezoidal                                                         |  |
|                        |  |  |

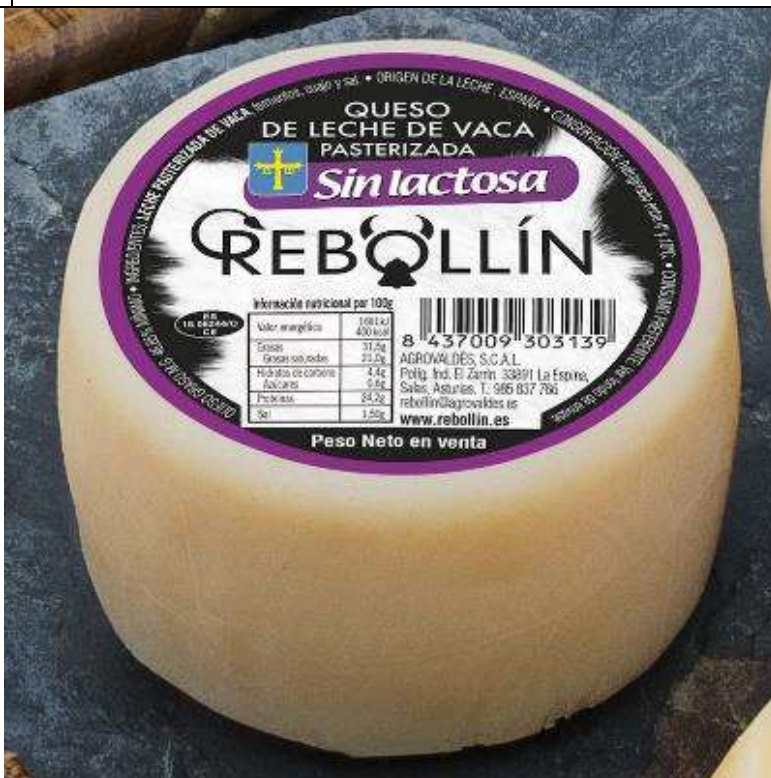
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ATRONCAU ROXU</b>    |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l pitu con pimentón de leche pasteurizada                                                                                                                                                                                                                                         |
| Formas de presentación | Unidades en caja trapezoidal                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                        |                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <b>AFUEGA'L PITU FRESCO ATRONCAU</b>                                                                                                                                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN                                                                         | Queso Afuega'l pitu fresco de leche pasteurizada                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                     | <i>Es un queso de corteza natural, casi unttable y apropiado para la elaboración de postres. Con la adición de leche, azúcar y tras batirlo ligeramente, obtenemos un postre lácteo muy cremoso. La adición de leche y azúcar va en función de gustos y la cremosidad deseada.</i> |
| Formas de presentación                                                              | Unidades troncocónicas en bandeja al vacío                                                                                                                                                                                                                                         |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                        |                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>REBOLLÍN VACA PASTEURIZADA</b>                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de vaca                                                 |
|                        | <i>Un queso cremoso, con muy ligera acidez y mantecoso en boca.</i>                 |
| Formas de presentación | Formatos cilíndricos de aprox. 500g, 1.100 y 2.200 g                                |
|                        |  |



|                        |                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>REBOLLÍN VACA SIN LACTOSA</b>                                                                                                                                              |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca SIN LACTOSA                                                                                                                    |  |
|                        | <i>Queso con el sabor de siempre apto para intolerantes a la Lactosa. De sabor suave, más intenso tras la maduración, cremoso y con un dulzor muy sutil en boca al final.</i> |  |
| Formas de presentación | Piezas cilíndricas de aproximadamente 500g                                                                                                                                    |  |
|                        |                                                                                            |  |

|                        |                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>REBOLLÍN COMO UNA CABRA</b>                                                     |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra;<br>Coagulación Enzimática,        |
|                        | <i>Es de textura suave y cremosa, compacto al corte y sin ningún recubrimiento</i> |
| Formas de presentación | Pieza cilíndrica de aproximadamente 250g en caja de cartón                         |



|                        |                                                                                                                                            |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>REBOLLÍN FUSIÓN DE SIDRA</b>                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y sidra natural                                                                             |
|                        | <i>Este original producto sorprende por superar las expectativas en cuanto a aroma y sabor, y ofrece grandes posibilidades de maridaje</i> |
| Formas de presentación | Piezas de aproximadamente 500g o 900 g presentadas en caja de cartón                                                                       |



|                                           |                                     |  |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|--|
| RAZÓN SOCIAL:<br>GANADERIA AGÜERA, S.C.   |                                     |  |
| DIRECCIÓN SOCIAL:<br>CORNIELLA, 4 (TINEO) |                                     |  |
| TLF:<br>608470986                         | E-MAIL:<br>gonzaloaguera4@gmail.com |  |

|                        |                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>GRANJA AGÜERA CABRA</b>                                                         |
| DESCRIPCIÓN            | Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra, de la Granja Agüera, de Tineo     |
|                        | <i>Es de textura suave y cremosa, compacto al corte y sin ningún recubrimiento</i> |
| Formas de presentación | Formato Troncocónico                                                               |



**PRAVIA**





| REY SILO                                                                                                                                                                                                         |                                                      |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>ERNESTO MADERA LOPEZ 000673138S, SLNE                                                                                                                                                           |                                                      | NRGSEAA:<br>15.06956/O                                                                                                             |
| DIRECCIÓN:<br>SALCEDO NAVE 2 (PRAVIA)                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                    |
| TLF:<br>639 59 32 09<br>699 42 46 60                                                                                                                                                                             | E-MAIL:<br>contacto@reysilo.es<br>pascual@reysilo.es | WEB:<br><a href="http://reysilo.nugrafic.com">http://reysilo.nugrafic.com</a><br><a href="http://reysilo.es">http://reysilo.es</a> |
| Quesería Artesanal de Pravia con la tecnología alimentaria más avanzada al servicio de una elaboración totalmente manual y artesanal, en la que el queso madura sin prisas en su bodega a orillas del Río Nalón. |                                                      |                                                                                                                                    |

| REY SILO BLANCO                                                                      |                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso madurado de leche cruda de vaca; coagulación láctea, desuerado por gravedad, corteza natural enmohecida con <i>Geotricum candidum</i> . |
| Formas de presentación                                                               | Formato Troncocónico, envasado en caja de cartulina<br>Peso aproximado: 240-265 g.                                                            |
|  |                                                                                                                                               |

|                        |                                                                                                                                                    |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>REY SILO ROJO</b>                                                                                                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche cruda de vaca; coagulación láctea, con adición de pimentón desuerado por gravedad, corteza natural enmohecida (geotricum). |  |
| Formas de presentación | Formato Troncocónico, envasado en caja de cartulina<br>Peso aproximado: 240-265 g.                                                                 |  |
|                        |                                                                 |  |

|                        |                                                                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>BESOS DEL REY SILO</b>                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN            | Miniquesos de 30-50 g. elaborados con leche cruda de vaca; coagulación láctea, corteza de moho natural comestible e interior cremoso. |
| Formas de presentación | Formato: se presentan en cajas de 3 unidades                                                                                          |
|                        |                                                    |

|                        |                                                                                                                                                                                       |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>MASSIMO DEL REY SILO</b>                                                                                                                                                           |  |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado con leche cruda de vaca; de manera similar al Rey Silo Blanco. Su mayor tamaño permite una maduración más larga. Corteza con moho natural comestible. Maduración 2, 5 meses |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico con un peso entre 1,6 y 2,1 kg                                                                                                                                     |  |
|                        |                                                                                                    |  |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>MASSIMO DEL REY SILO CON MAGAYA DE SIDRA</b>                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado a partir del Massimo que una vez sometido a una larga maduración se introduce en toneles con capas sucesivas de magaya (restos de manzana tras prensarse para obtener sidra). Maduración mínima de 2 meses. Corteza natural con moho y restos de la magaya de manzana de sidra. |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico con un peso entre 1,6 y 2,1 kg                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|                        |                                                                                                                                                                                                        |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>REY SILO MAMA MARISA</b>                                                                                                                                                                                                                       |  |
| DESCRIPCIÓN            | Es un homenaje a la madre del chef José Andrés, ya que fue ella quien le hizo enamorarse de los quesos azules de Asturias. Se trata de un queso de leche cruda de vaca, delicado y con un desarrollo armonioso del <i>Penicillium roquefortis</i> |  |
| Formas de presentación | Gran formato, entre 7 y 8 kilogramos                                                                                                                                                                                                              |  |
|                        |                                                                            |  |

**CUDILLERO**



| QUESERÍA LA FONTONA                                                                                                                                                       |                                        |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL<br>JOSÉ MANUEL ÁLVAREZ VALLE                                                                                                                                 |                                        | NRGSEAA:<br>15.00545/O |
| DIRECCIÓN:<br>Beiciella, San Martín de Luiña 33155 Cudillero                                                                                                              |                                        |                        |
| TLF:<br>985 59 60 39                                                                                                                                                      | E-MAIL:<br>queserialafontona@gmail.com |                        |
| Fundada en 1948, Además de los quesos y el requexón, elabora varios productos como la mantequilla o el arroz con leche y son los únicos que tienen <i>natas vaqueiras</i> |                                        |                        |

| LA FONTONA BARRA       |                                                                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Queso de Leche pasteurizada de vaca; Coagulación enzimática,<br><i>Especialmente adecuado para lonchear: sándwiches, etc.</i> |
| Formas de presentación | Barra de aproximadamente 3 Kg, envuelto en plástico alimentario amarillo                                                      |
|                        |                                           |



|                        |                                                                                                                               |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>LA FONTONA AHUMADO</b>                                                                                                     |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de Leche pasteurizada de vaca; Coagulación enzimática, ahumado con leña de abedul y un mínimo de 30 días de maduración. |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de aproximadamente 500 gr                                                                                  |  |
|                        |                                            |  |

|                        |                                                                                                                 |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>REQUEXÓN</b>                                                                                                 |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de Leche pasteurizada de vaca                                                                      |  |
| Formas de presentación | Se vende en cubos de plástico de 500 gr y 1 Kg<br>También se puede encontrar con la marca “Requexón del Árguma” |  |
|                        |                              |  |

|                        |                                                                                           |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>REQUEXÓN DESNATADO LA FONTONA</b>                                                      |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso fresco de Leche DESNATADA pasteurizada de vaca<br><i>Para dietas bajas en grasa</i> |  |
| Formas de presentación | Se vende en cubos de plástico de 500 gr                                                   |  |
|                        |        |  |

**TINEO**





| TIERRA DE TINEO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>INDUSTRIAS LÁCTEAS DEL PRINCIPADO, S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   | NRGSEAA:<br>15.06033/O               |
| DIRECCIÓN:<br>POLIGONO DE LA CURISCADA. TINEO                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |                                      |
| TLF:<br>985800017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E-MAIL:<br>info@tierradetineo.com | WEB:<br>http://www.tierradetineo.com |
| Industrias Lácteas del Principado S.L. es una empresa familiar que se crea en el año 2004 con el objetivo de elaborar quesos artesanos de alta calidad aprovechando la cantidad y calidad de la materia prima que nos proporciona nuestra ubicación geográfica: el concejo de Tineo, con la mayor Cuota Láctea asignada de España |                                   |                                      |



| AFUEGA' L PITU BLANCO                                                                |                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                                                          | Queso Afuega'l Pitu atroncau blanco de leche pasteurizada. |
| Formas de presentación                                                               | Se presenta en formato de 300 gr en cápsula rígida.        |
|  |                                                            |



|                        |                                                                         |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>AFUEGA'L PITU ROJO</b>                                               |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso Afuega'l Pitu atroncau roxu (con pimentón) de leche pasteurizada. |  |
| Formas de presentación | Se presenta en formato de 300 gr en cápsula rígida.                     |  |
|                        |                                                                         |  |

|                        |                                                                                     |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DE VACA TIERRA DE TINEO</b>                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca. De sabor suave y cremoso            |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de unos 400 grs                                                  |  |
|                        |  |  |

|                        |                                                                                                                                                                                |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO AHUMADO TIERRA DE TINEO</b>                                                                                                                                           |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca, ahumado con madera de roble de forma completamente artesanal.                                                                  |  |
|                        | <i>De textura uniforme y suave, muy aromático, es muy apropiado para su presentación en tablas de queso, a la parrilla y como ingrediente en recetas elaboradas de cocina.</i> |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de unos 400 grs<br>Barra de aproximadamente 1 kg                                                                                                            |  |
|                        |         |  |

|                        |                                                                                                                                                                          |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO DE CABRA TIERRA DE TINEO</b>                                                                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra murciana del occidente de Asturias.                                                                                      |  |
|                        | <i>Con aromas caprinos, sabor intenso ligeramente picante. Aporta gran versatilidad en la presentación.</i>                                                              |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de unos 400 grs “El Pajar”<br>Barra de aproximadamente 1 kg                                                                                           |  |
|                        |   |  |



|                        |                                                                                                                          |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO 3 LECHEs TIERRA DE TINEO</b>                                                                                    |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja                                                            |  |
|                        | <i>Queso con aromas caprino y ovino. Especial para tablas de quesos o acompañado con embutidos y pescado en salazón.</i> |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de unos 400 grs                                                                                       |  |
|                        |                                       |  |

|                        |                                                                                                                                                                   |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>RULO CON ARÁNDANOS TIERRA DE TINEO</b>                                                                                                                         |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semifresco de leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja con arándanos enteros en su interior                                                                |  |
|                        | <i>De sabor fresco con notas a caprino y ovino, posee un peculiar regusto dulce aportado por los frutos rojos. Ideal para su consumo en desayunos y meriendas</i> |  |
| Formas de presentación | Rulo de unos 500 grs                                                                                                                                              |  |
|                        |                                                                                |  |

|                        |                                                                                                                                                                          |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO AZUL TIERRA DE TINEO</b>                                                                                                                                        |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso elaborado con leche de vaca y cabra. Se trata de un queso de corteza irregular enmohecida y de corte uniforme, con pigmentaciones azules repartidas uniformemente. |  |
|                        | <i>Se caracteriza por un aroma intenso y persistente y muy agradable. Recomendado para tablas de queso y salsas.</i>                                                     |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de unos 500 grs<br>MINI: cilíndrico de unos 200 grs<br>MAXI: cilíndrico de unos 12 Kg<br>BARRA: de unos 1000 grs                                      |  |
|                        |   |  |

| <b>CREMA DE QUESO TIERRA DE TINEO</b> |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <b>SIN AZÚCAR</b>                                                                                                                                                                  |
|                                       | <b>AZUCARADO</b>                                                                                                                                                                   |
|                                       | <b>CON ARÁNDANOS</b>                                                                                                                                                               |
|                                       | <b>CON FRESAS</b>                                                                                                                                                                  |
|                                       | <b>CON KIWI</b>                                                                                                                                                                    |
|                                       | <b>CON MANGO</b>                                                                                                                                                                   |
|                                       | <b>CON MELOCOTÓN</b>                                                                                                                                                               |
|                                       | <b>CON MANDARINA</b>                                                                                                                                                               |
|                                       | <b>CON ALOE VERA</b>                                                                                                                                                               |
| DESCRIPCIÓN                           | Crema de queso elaborada a base de queso fresco de leche pasteurizada de vaca. Delicioso postre natural y muy representativo de la cultura asturiana, llamado en la zona requesón. |
|                                       | <i>Consumo óptimo de forma directa acompañado con miel, nueces, o como base para elaborar tartas, rellenos, mousse...</i>                                                          |
| Formas de presentación                | Se presenta en formato de 1,6 kg y 3 kg.                                                                                                                                           |
|                                       |                                                                                                |





| QUESERÍA ASTURGUAYA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>MAURA LIZ VELAZQUEZ RECALDE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                | NRGSEAA:<br>15.08884/O     |
| DIRECCIÓN:<br>VALLAMONTE S/N 33879 TINEO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                            |
| TLF:<br>603 04 39 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E-MAIL:<br>info@asturguaya.com | WEB:<br>www.asturguaya.com |
| Quesería Artesanal que comenzó a elaborar en abril de 2022. Especializados en la producción de un queso tipo Paraguay utilizando métodos 100% artesanales y elaborándolo a mano, siguiendo una tradición arraigada en su país. En Asturias han logrado innovar y perfeccionar su técnica, siendo la base del queso junto con la excelencia de la leche asturiana. |                                |                            |

| QUESO PARAGUAY - ÑANE MBAETEETE |                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                     | Queso tierno, elaborado con leche pasteurizada de vaca; sin corteza, con poca sal y prensado manualmente para asegurar su textura y consistencia ideales. |
|                                 | <i>Este queso sumamente cremoso, se caracteriza por su masa blanca, un sabor ligeramente ácido.</i>                                                       |
| Formas de presentación          | Tamaños desde 1 a 3 Kg<br>Diámetro de 12 cm y 10 cm de altura.                                                                                            |
|                                 |                                                                       |

|                        |                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO SEMICURADO</b>                                                                                                                                                                          |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso de leche pasteurizada de vaca. Con corteza natural de color amarillo.                                                                                                                      |  |
|                        | <i>Queso elaborado artesanalmente fusionando la cultura paraguaya y la española. Según va envejeciendo la pasta va cogiendo un color amarillento característico y una textura y sabor único.</i> |  |
| Formas de presentación | Formato cilíndrico de peso aproximado entre 700g – 1 kg                                                                                                                                          |  |
|                        |                                                                                                               |  |

COAÑA



| QUESERÍA ARTESANAL ABREDO                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>ALFONSO RODRÍGUEZ GARCÍA                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                | NRGSEAA:<br>15.01310/O                  |
| DIRECCIÓN:<br>Abredo s/n 33719 Coaña.                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                |                                         |
| TLF:<br>985473733<br>689562348                                                                                                                                                                                                                                          | E-MAIL:<br>info@queseriaartesanalabredo.com<br>bea@queseriaartesanalabredo.com | WEB:<br>www.queseriaartesanalabredo.com |
| La familia Rodríguez-Boto funda la Quesería Artesanal de Abredo en el año 1988, después de una larga tradición familiar quesera. La iniciativa nace con la idea de elaborar la leche producida en la ganadería familiar. Elaboran también un riquísimo Arroz con leche. |                                                                                |                                         |

| QUESO SEMICURADO ABREDO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|--------|------|-------------------------|------|---------------------|-----|------------------------|------|-----------|-----|-----|-----|
| DESCRIPCIÓN             | Queso semicurado, elaborado con leche pasteurizada de vaca; Coagulación enzimática, pasta prensada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
|                         | <i>Es un queso suave y cremoso, con fino sabor y agradables aromas. Catalogado como uno de los mejores quesos del mundo dentro de su categoría, tal y como demuestran los numerosos premios regionales, nacionales e internacionales recibidos. Es un queso muy versátil, ya que no sólo puede ser consumido como aperitivo, con dulce de manzana o membrillo o en ensaladas, sino que también sirve para hacer a la plancha o para la elaboración de múltiples recetas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| Formas de presentación  | Se comercializa en formato redondo y barra<br>Tamaños aproximados: 600 g. y 1200 g. aprox. (redondo). y 2800 g. aprox. (Barra).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
|                         |  <p>The image shows a round wheel of cheese with a detailed label. The label is primarily green and yellow, matching the brand's colors. It features the 'ABREDO' logo at the top, followed by 'queso semicurado' and 'ELABORACIÓN ARTESANAL'. Below this, there are several circular award medals. A nutritional table is printed on the label, providing information per 100g. The text 'Consumir preferentemente antes del:' is visible, followed by a date. At the bottom, it says 'ELABORADO POR: Alfonso Rodríguez García, Abredo s/n Coaña, Asturias'.</p> <table border="1"> <caption>Valores Nutricionales medios por 100 g</caption> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1811.3 kJ/433.9 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>36.4</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>23.8</td> </tr> <tr> <td>hidratos de carbono</td> <td>3.7</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>28.1</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1.2</td> </tr> </table> | Valor energético | 1811.3 kJ/433.9 kcal | Grasas | 36.4 | de las cuales saturadas | 23.8 | hidratos de carbono | 3.7 | de los cuales azúcares | 28.1 | Proteínas | 1.2 | Sal | 1.2 |
| Valor energético        | 1811.3 kJ/433.9 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| Grasas                  | 36.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| de las cuales saturadas | 23.8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| hidratos de carbono     | 3.7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| de los cuales azúcares  | 28.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| Proteínas               | 1.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |
| Sal                     | 1.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                      |        |      |                         |      |                     |     |                        |      |           |     |     |     |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>REQUEXÓN ABREDO (QUESO FRESCO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso fresco, elaborado con leche pasteurizada de vaca, coagulación láctica.</p> <p>Es un queso fresco de pasta untable muy fina, con un especial y particular sabor.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                        | <p><i>Se consume habitualmente como postre, batido con leche y azúcar, mezcla a la cual se le pueden añadir frutas y/o frutos secos. El azúcar puede ser sustituido por miel, siendo esta la forma tradicional de consumo. También se pueden elaborar originales y sabrosos postres con requexón y mermeladas, o para el desayuno con tostadas y mermelada. Asimismo, el requesón puede ser utilizado en múltiples recetas, siendo especialmente apto para la elaboración de pinchos y canapés salados con anchoas, salmón ahumado, cecina o mejillones.</i></p> |
| Formas de presentación | Se comercializa en envases de 500 g. 700 g. y 3800 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**GRANDAS DE SALIME**



| INDUSTRIAS LACTEAS MONTEVERDE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>INDUSTRIAS LACTEAS MONTEVERDE, S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                        | NRGSEAA:<br>15.00904/O                                                        |
| DIRECCIÓN:<br>CARRETERA DE LUGO, KM-2. 33730 GRANDAS DE SALIME                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        |                                                                               |
| TLF:<br>985 980 735                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E-MAIL:<br>monteverde@monteverdesa.com | WEB:<br><a href="http://www.monteverdesa.com">http://www.monteverdesa.com</a> |
| Industrias Lácteas Monteverde nace en 1970 cuando tres vecinos de Los Oscos decidieron asociarse para hacer queso, estableciendo así la primera industria colectora de leche de Los Oscos. El esfuerzo y tesón de sus socios fundadores fue clave en el desarrollo de una zona que pervivía en sus formas tradicionales: la casería de baja producción lechera que en su mayor parte era para consumo casero. En la actualidad, se combina la receta tradicional con un equipamiento Tecnológico última generación. |                                        |                                                                               |

| QUESO TRES OSCOS SEMICURADO |                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                 | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca;<br>Puede presentar corteza natural o negra                                                                                                       |
|                             | <i>Posee un sabor, suavidad y textura excepcional gracias a la receta recuperada de los monjes cistercienses del Monasterio de Villanueva de Oscos.</i>                                        |
| Formas de presentación,     | Queso cilíndrico de 3 kg y sus Mitades de 1,5 kg. Mini 1 kg<br>Tierno 750 g; Mitades de 340 gr. Cuña de 200 g<br>Barras de 1.750 g y 3550 g<br>Baby 450 gr<br>Loncheados 250 gr<br>Rallado 1Kg |
|                             |                                                                                                            |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                         | <b>QUESO TRES OSCOS SIN LACTOSA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| DESCRIPCIÓN             | <p>Queso madurado con leche pasteurizada de vaca de grátísimo bouquet gracias a su alto contenido en materia grasa proporcionando el máximo sabor auténtico y natural. Indicado para personas que sufren intolerancia a la lactosa facilitando su proceso digestivo.</p> <p><i>Destaca su extraordinaria facilidad para lonchear, fundir y gratinar</i></p>                                              |  |
| Formas de presentación, | <p>Baby 450 g<br/>Barras de 1.750 g<br/>Loncheados 200 g</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|                         |  <p>The image shows a white and blue package of 'Sin Lactosa Queso Tres Oscos' cheese. The package is labeled 'Elaborado en Alta Montaña ASTURIAS' and '200 g'. To the right of the package, a slice of bread is shown with several layers of melted cheese on top, resting on a white cloth on a wooden surface.</p> |  |



|                         |                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                         | <b>QUESO TRES OSCOS BAJO EN SAL</b>                                                                                                                                                           |  |
| DESCRIPCIÓN             | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca reducido en sal.                                                                                                                                 |  |
|                         | <i>De gratísimo bouquet gracias a su alto contenido en materia grasa proporcionando el máximo sabor auténtico y natural. Indicado para personas que deben de seguir una dieta hiposódica.</i> |  |
| Formas de presentación, | Baby 450 g<br>Barras de 1.750 g<br>Loncheados 250 g                                                                                                                                           |  |
|                         |                                                                                                            |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                           |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>QUESO TRES OSCOS CABRA</b>                                                                                                                                                                             |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de cabra                                                                                                                                                             |  |
|                        | <i>Delicioso queso de cabra elaborado en Asturias bajo la garantía de la marca Tres Oscos. Es un queso de pasta muy cremosa que funde en el paladar y con un sabor excepcional a leche pura de cabra.</i> |  |
| Formas de presentación | Barras de 1.750 gr<br>Loncheados 150 gr                                                                                                                                                                   |  |
|                        |                                                                                                                        |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>DELEITE DE OSCOS DE VACA</b>                                                                                                                                                                      |  |
| DESCRIPCIÓN            | <p>Queso madurado de leche pasteurizada de vaca.</p> <p>Es un queso de textura suave y grácilísimo sabor que se deshace en el paladar y que deja un prolongado recuerdo en boca.</p>                 |  |
|                        | <p><i>Este novedoso formato permite reforzar la presentación del producto y mostrar al cliente el corte del queso, dejando ver unos finos ojos de perdiz que tanto se aprecian en el mercado</i></p> |  |
| Formas de presentación | Mitades de 340 g                                                                                                                                                                                     |  |
|                        |                                                                                                                   |  |

|                        |                                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>DELEITE DE OSCOS DE CABRA</b>                                                                                                                                                              |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de cabra;<br>Caracterizado por su textura cremosa                                                                                                        |  |
|                        | <i>Este novedoso formato permite reforzar la presentación del producto y mostrar al cliente el corte del queso, dejando ver unos finos ojos de perdiz que tanto se aprecian en el mercado</i> |  |
| Formas de presentación | Mitades de 340 gr.                                                                                                                                                                            |  |
|                        |                                                                                                            |  |

|                        |                                                                                                                                                  |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>ASUNCION MEZCLA SEMICURADO</b>                                                                                                                |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso semicurado de leche pasteurizada de vaca y cabra;                                                                                          |  |
|                        | <i>La combinación perfecta de la leche de vaca y cabra representada en nuestro queso mezcla semicurado. Con una curación superior a 35 días.</i> |  |
| Formas de presentación | Piezas 3 kg<br>Medias piezas 1,5 kg<br>Cuñas peso variable                                                                                       |  |
|                        |                                                               |  |



|                        |                                                                                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASUNCION MEZCLA CURADO |                                                                                                                      |
| DESCRIPCIÓN            | Queso curado de leche pasteurizada de vaca (mínimo 60%) y cabra (mín.20%);                                           |
|                        | Con una curación mínima de 105 días, este queso está elaborado con la mejor selección de las leches de vaca y cabra. |
| Formas de presentación | Piezas 3 kg<br>Medias piezas 1,5 kg                                                                                  |
|                        |                                   |

|                        |                                                                                                                               |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>ASUNCION PURO DE CABRA</b>                                                                                                 |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de cabra                                                                                 |  |
|                        | <i>Del queso de cabra Asunción se desprenden claros aromas a caprino pertenecientes de una materia prima de alta calidad.</i> |  |
| Formas de presentación | Su presentación en corteza de color anaranjado y envasado al vacío.<br>Piezas de 750 gr.<br>Mitades de 1,5 kg                 |  |
|                        |                                            |  |

|                                   | <b>BERENGUELA REDUCIDO EN GRASA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|------------------|--------------------|--------|------|-------------------------|------|---------------------|-----|------------------------|---------|-----------|------|-----|-----|
| DESCRIPCIÓN                       | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca reducido en grasa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
|                                   | <i>Queso ideal para aquellas personas que quieren seguir una dieta baja en calorías sin renunciar al sabor de un gran queso. Este queso es muy saludable y conserva todo su poder nutritivo</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| Formas de presentación            | Pieza cilíndrica de 2.900 g y Baby de 450 g.<br>También en Barra y loncheado<br>También se puede encontrar con la marca “Ancestro”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
|                                   |  <p>The image shows a round wheel of Berenguela Reduced Fat cheese. The label is circular with a pink and white color scheme. At the top, it says 'TIERNO' in red. Below that, 'QUESO' in black and 'BERENGUELA' in large blue letters. A pink box contains 'Reducido en grasa' in red. The label also features a nutritional table, a barcode, and the Monteverde logo. Text around the label includes 'Queso madurado (30% menos de grasas que nuestro queso madurado graso)', 'Leche: España', and 'Industrias Lácteas Monteverde, S.A. Ctra. de Lugo km 2, Grandal de Salme, Asturias (España)'.</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>1581 kJ / 384 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>25 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>15 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>1 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>&lt; 0,5 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>30 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1 g</td></tr></tbody></table> <p>Industrias Lácteas Monteverde, S.A. Ctra. de Lugo km 2, Grandal de Salme, Asturias (España)</p> <p>www.monteverde.es</p> | INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g |  | Valor energético | 1581 kJ / 384 kcal | Grasas | 25 g | de las cuales saturadas | 15 g | Hidratos de carbono | 1 g | de los cuales azúcares | < 0,5 g | Proteínas | 30 g | Sal | 1 g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| Valor energético                  | 1581 kJ / 384 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| Grasas                            | 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| de las cuales saturadas           | 15 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| Hidratos de carbono               | 1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| de los cuales azúcares            | < 0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| Proteínas                         | 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |
| Sal                               | 1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |  |                  |                    |        |      |                         |      |                     |     |                        |         |           |      |     |     |



|                        |                                                                                                                                                                             |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                        | <b>BERENGUELA REDUCIDO EN GRASA Y SAL</b>                                                                                                                                   |  |
| DESCRIPCIÓN            | Queso madurado de leche pasteurizada de vaca reducido en grasa y sal                                                                                                        |  |
|                        | <i>Ideal para aquellas personas que quieren seguir una dieta baja en calorías sin renunciar al sabor de un gran queso.</i>                                                  |  |
| Formas de presentación | Barra de 1750g y 3550 g<br>Loncheado de 250 g                                                                                                                               |  |
|                        | <br> |  |





**TARAMUNDI**



| QUESOS DE TARAMUNDI                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                       |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| RAZÓN SOCIAL:<br>EO LECHE TARAMUNDI S.L.                                                                                                                                                                                                                                                 |                                       | NRGSEAA:<br>15.01452/O                                                            |
| DIRECCIÓN:<br>Parque Artesanal de Empresas. 33775 TARAMUNDI                                                                                                                                                                                                                              |                                       |                                                                                   |
| TLF:<br>985 646818<br>608 189 961,                                                                                                                                                                                                                                                       | E-MAIL:<br>info@quesosdetaramundi.com | WEB:<br><a href="https://quesosdetaramundi.com">https://quesosdetaramundi.com</a> |
| El proyecto se puso en funcionamiento en el año 1989 con una pequeña quesería en Vega de Llan. (Taramundi) bajo el nombre de “Quesos de Taramundi”. Debido a que se quedó pequeña se trasladaron al Polígono Artesanal de Taramundi. En la actualidad elaboran seis variedades de quesos |                                       |                                                                                   |



|                        | REQUESÓN DE TARAMUNDI                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN            | Es un queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es una cuajada mixta y escurrida en sacos.                                                         |
|                        | <i>Elaborado según la receta tradicional de las abuelas de Taramundi. Se consume como postre tradicional es esta zona acompañado con miel, mermeladas, etc.</i> |
| Formas de presentación | Tarros autoprecintados de 500g y 1 kg                                                                                                                           |
|                        |                                                                             |

|                        |                                                                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>TARAMUNDI OREADO</b>                                                                                                              |
| DESCRIPCIÓN            | Es un queso tierno de leche Pasteurizada de vaca. De pasta cremosa y sabor suave. Se vende a partir de los 8 días de su elaboración. |
|                        | <i>La conservación ideal de este producto es en cámara frigorífica con una temperatura entre 0 a 4 Grados</i>                        |
| Formas de presentación | Se presenta en formato cilíndrico de 500 gramos y 1 o 2 Kg aproximadamente                                                           |
|                        |                                                   |

|                        |                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>TARAMUNDI DE NUECES Y AVELLANAS</b>                                                                                                                                                   |
| DESCRIPCIÓN            | Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, pasta cremosa y con frutos secos (nueces y avellanas) que le dan sabor característico. Se vende a partir de los 8 días de su elaboración |
|                        | <i>La conservación ideal de este producto es en cámara frigorífica con una temperatura entre 0 a 4 grados.</i>                                                                           |
| Formas de presentación | Se presenta en formato cilíndrico de 500 gramos a 600 g                                                                                                                                  |
|                        |                                                                                                       |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>TARAMUNDI MADURADO MEZCLA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| DESCRIPCIÓN            | <p>queso elaborado con leche cruda de Vaca y Cabra, de pasta cocida y sabor fuerte. El periodo de maduración es como mínimo de 60 días. Se vende a partir de los 60 días de su elaboración.</p> <p><i>Color: uniformemente amarillo pálido a amarillo, según maduración. .</i></p> <p><i>Sabor: láctico, destacando el cáprico sobre el vacuno pero de manera equilibrada. Gusto persistente incluso después de disolución en boca.</i></p> <p><i>Textura: fina, lisa, uniforme en el corte. Elástica y flexible en maduración corta, no oponer resistencia a quebrarse en maduración más prolongada. No presenta grano en boca.</i></p> |
| Formas de presentación | Se presenta en formatos cilíndrico de 500 Grados y 1 kg. (aprox.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                        |                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>TARAMUNDI CABRA</b>                                                                                                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN            | Elaborado con leche pasteurizada de cabra, de pasta firme y sabor intenso y característico de los quesos de cabra. Se vende a partir de los 60 días de elaboración                                                 |
|                        | <p><i>Color: blanco a amarillo pálido.</i></p> <p><i>Textura: semielástica, no ofrece oposición a rotura, corte liso.</i></p> <p><i>Sabor: mantecoso a leche de cabra, ligeramente persistente y agradable</i></p> |
| Formas de presentación | Se presenta en formatos cilíndrico de 500 Grados y 1 o 2 kg. (aprox.)                                                                                                                                              |
|                        |                                                                                                                                 |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>TARAMUNDI AZUL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DESCRIPCIÓN            | Queso elaborado con leche cruda de vaca, pasta cremosa con alguna veta de penicilium añadido a la leche en el proceso de elaboración, con una maduración mínima de 60 días                                                                                                                                                                                        |
|                        | <i>Mantiene un equilibrio perfecto entre el gusto picante, salado y láctico característico de los quesos azules, de forma que crea en boca un todo agradable, suave pero razonablemente persistente. Los matices se destacan sobre todo en las papilas laterales. La disolución rápida en saliva permite la reiteración del bocado sin sensación de saciedad.</i> |
| Formas de presentación | Piezas cilíndricas de 1 y 2 kg aprox.<br>Piezas semicilíndricas de 500 gr. aprox.<br>Cuñas de 500 gr. aprox                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |



Principado de  
**Asturias**

Consejería de  
Medio Rural y  
Política Agraria