

*Jamones Ibéricos de Bellota Pata Negra – Paletas – Lomos – Chorizos –
Salchichones – Quesos – Vinos - Catering*

LA DESPENSITA

Presentación OFERTAS 2011

Precios validos hasta el 31/12/2011

Carnicería – Charcutería José García Olmo. Nif – 811103 P
C/ Alcalá N° 337. Comercial Quintana – Puestos 11 y 12. Teléfono 91 3676227
atencion.cliente@ladespensita.es



Presentación

La Despensa nace para satisfacer a los clientes que demandan la máxima calidad en los productos del cerdo ibérico de bellota.

La Despensa adquiere sus jamones a los 18 meses de curación de los mismos (seleccionando así los que se han curado con mayor calidad), y siguen su proceso natural de curación durante otros 18 meses como mínimo. Durante este periodo (en algunos casos más tiempo) realizamos un seguimiento total del producto proporcionándole así la trazabilidad completa (nacimiento del animal, seguimiento en vida, matadero, secadero, conservación, transporte) del producto que usted va a degustar.

Por eso, en **La Despensa** solamente seleccionamos productos que hayan sido calificados y garantizados por una Denominación de Origen legalmente constituida y otros productos de algunos industriales, que por su prestigio y calidad ganada a lo largo de los años, merecen ser ofrecidos a clientes tan exigentes como Usted.

Contactando con nosotros Usted podrá comprar, regalar o reservar los mejores jamones de bellota con total garantía y la máxima calidad.

Cuando desee realizar un **regalo**, al hacer el pedido no olvide rellenar los **datos del destinatario**. Si desea enviar una tarjeta de felicitación o presentación junto al regalo, indíquenos el texto que quiere que aparezca impreso en la misma.

El pedido queda confirmado, y por tanto en situación de envío, una vez realizada la transferencia bancaria al nº de **cuenta 0182-0863-57-0201-566757** de BBVA.

Llamando al teléfono **91 – 367 62 27**, usted podrá realizar el pedido y consultarnos cualquier tipo de duda que pueda tener, así mismo podrá llamarnos para consultarnos el estado de su pedido en **horario de 9:00 a 14:00 y 17:00 a 20:30**. La persona de contacto para realizar el pedido es **José García Olmo**. También podrá dirigir su pedido a la dirección de e-mail pedidos@ladespensita.es en horario ininterrumpido.

Otra opción para realizar su pedido es a través de nuestra página web www.ladespensita.es, realizando la compra normal. Al introducir su código promocional de Empresa automáticamente le aplicaremos en descuento correspondiente.

Portes de envío:

Más de 300 € transporte gratuito.*

- Para Madrid, 9 € de portes. Recepción, día siguiente a la confirmación
- Para resto de Península, 12 € de portes. Recepción, dos días desde la confirmación
- Baleares, Islas Canarias, Ceuta y Melilla consultar nuestra web en www.ladespensita.es

* También válido para pedidos independientes servidos en el mismo día y en la misma ubicación (pensado para servir en la misma oficina para más de una persona)



PRODUCTOS OFERTADOS JAMONES



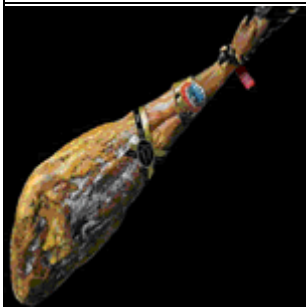
Jamón Ibérico de Bellota. Gran Reserva. Joselito.

Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico (alimentación de bellota) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 36 meses

Características Organolépticas: Jamón de pata fina. Grasa entre dorada y rosácea de consistencia blanda y untuosa. Carne con variación de tonalidades desde rojo, con numerosas infiltraciones de grasa vetada brillante que se funde en el paladar. Su sabor es suave y delicado, ligeramente dulce en el ataque, sorprendiendo la untuosidad de su grasa fundiéndose en el paladar de forma sublime.

| | |
|---------------------|-------|
| Entre 7 y 7,25 Kg | 495 € |
| Entre 7,25 y 7,5 Kg | 515 € |
| Entre 7,5 y 8 Kg | 555 € |
| Entre 8 y 8,5 Kg | 580 € |



Jamón Ibérico de Bellota. Gran Reserva. Fisan.

Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico (alimentación de bellota) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 40 meses

Características Organolépticas: El color será "magro-rosado-rojo púrpura" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones.

A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.

| | |
|---------------------|-------|
| Entre 7,25 y 7,5 Kg | 445 € |
| Entre 7,5 y 7,75 Kg | 460 € |
| Entre 7,75 y 8 Kg | 475 € |
| Entre 8 y 8,5 Kg | 495 € |



Jamón Ibérico de Bellota. Denominación de Origen Guijuelo. Fisan.

Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico (alimentación de bellota) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 36 meses

Características Organolépticas: El color será "magro-rosado-rojo púrpura" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones.

A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.

| | |
|---------------------|-------|
| Entre 7,25 y 7,5 Kg | 430 € |
| Entre 7,5 y 7,75 Kg | 445 € |
| Entre 7,75 y 8 Kg | 460 € |
| Entre 8 y 8,5 Kg | 480 € |



Jamón Ibérico de Bellota. 40 meses. Gabriel Castaño

Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico (alimentación de bellota) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 40 meses

Características Organolépticas: Jamón proveniente de cerdos de raza ibérica pura, de las provincias de Huelva, Sevilla y Badajoz, criados en dehesas, madurado en salones y sótanos naturales (según la época del año y las peculiaridades del clima), que les otorgan un color derivado de la floración del jamón, muy característico de nuestra marca.

| | |
|---------------------|-------|
| Entre 6,75 y 7 Kg | 380 € |
| Entre 7 y 7,25 Kg | 395 € |
| Entre 7,25 y 7,5 Kg | 410 € |



PRODUCTOS OFERTADOS JAMONES



Jamón Ibérico de Bellota. 30 meses. Gabriel Castaño

Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico puro (alimentación de bellota) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 30 meses

Características Organolépticas: Jamón proveniente de cerdos de raza ibérica pura, de las provincias de Huelva, Sevilla y Badajoz, criados en dehesas, madurado en salones y sótanos naturales (según la época del año y las peculiaridades del clima), que les otorgan un color derivado de la floración del jamón, muy característico de nuestra marca.

Entre 6,75 y 7 Kg 325 €
Entre 7 y 7,25 Kg 335 €
Entre 7,25 y 7,5 Kg 350 €



Jamón Ibérico de Recebo. Fisan.

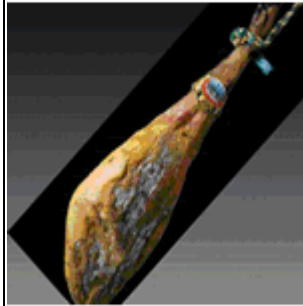
Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico (alimentación de recebo) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 30 meses

Características Organolépticas: El color será "magro-rosado-rojo púrpura" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones.

A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.

Entre 7 y 7,25 Kg 260 €
Entre 7,25 y 7,5 Kg 275 €
Entre 7,5 y 8 Kg 295 €



Jamón Ibérico de Cebo. Fisan.

Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico (alimentación de cebo) y sal

Su elaboración: Curación mínima: 30 meses

Características Organolépticas: El color será "magro-rosado-rojo púrpura" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones.

A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.

Entre 7 y 7,25 Kg 190 €
Entre 7,25 y 7,5 Kg 195 €
Entre 7,5 y 8 Kg 205 €
Entre 8 y 8,5 Kg 215 €



Jamón Reserva Batalle. "Pata Negra"

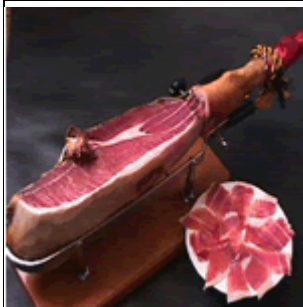
Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico raza Duroc y sal

Su elaboración: Curación mínima: 36 meses

Características Organolépticas: El color será "magro-rosado" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones.

A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.

Entre 7,25 y 7,5 Kg 125 €
Entre 7,5 y 7,75 Kg 130 €
Entre 7,75 y 8 Kg 135 €



Jamón Extra de Granada.

Los ingredientes: Jamón de cerdo blanco

Su elaboración: Curación mínima: 36 meses



Características Organolépticas: El color será "magro-rosado" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones.

A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.

Entre 7 y 7,25 Kg 90 €
Entre 7,25 y 7,5 Kg 95 €
Entre 7,5 y 7,75 Kg 102 €



PRODUCTOS OFERTADOS PALETAS

| | |
|--|--|
|  | <p>Paleta Ibérica de Bellota. <u>Joselito.</u></p> <p>Entre 5 y 5,5 Kg 205 € Entre 5,5 y 6Kg 220 €</p> <p>Los ingredientes: Jamón de cerdo ibérico de <u>bellota</u> y sal</p> <p>Su elaboración: Curación mínima: <u>36 meses</u></p> <p>Características Organolépticas: El color será "magro-rosado-rojo púrpura" y tendrá filtraciones de grasa "blanca-rosada". Por otro lado, el sabor en paladar tenderá a ser suave y aromático que, se intensificará debido al olor curado característico de este tipo de jamones. A vista tendrá un aspecto consistente y jugoso.</p> |
|  | <p>Paleta Ibérica de Bellota. <u>Denominación de Origen Guijuelo. Fisan.</u></p> <p>Los ingredientes: Paleta de cerdo ibérico y sal marina</p> <p>Entre 5 y 5,5 Kg 170 € Entre 5,5 y 6Kg 190 €</p> <p>Su elaboración: Curación: <u>30 meses</u></p> <p>Características Organolépticas: Paleta de pata fina. Pieza más pequeña que el jamón, sorprende por su jugosidad y finura, y con una gran intensidad aromática. Su sabor es muy delicado, con destellos dulces que recuerdan al Jamón Ibérico de Joselito.</p> |



PRODUCTOS OFERTADOS LOMOS IBÉRICOS



Caña de Lomo Ibérico de bellota. GRAN RESERVA. JOSELITO.

Aroma intenso y dulce, de tonos frescos matizados por finos destellos de pimentón que nos trasladan al campo de bellota y verde de la dehesa, y lentamente enriquecidos por un proceso de curación en secaderos naturales. Su textura, cariñosa y suave en la mordida, es una combinación perfecta entre cremosidad, jugosidad y distinguida ternura. La explosión inicial de sabor es exuberante, hasta acariciar el paladar de una forma sutil y completa, que incita a darle continuidad.

Curación mínima: 5-6 meses. Ahumado en chimeneas naturales de carbón y leña y curado en secaderos naturales.

Ingredientes: Lomo ibérico de bellota, pimentón, ajo y sal.

Entre 1,1 y 1,2 Kg 89 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 97 €

Entre 1,3 y 1,4 Kg 104 €



Caña de Lomo Ibérico de Bellota. Fisan.

Elaborado con Piezas Nobles:

Su sabor intenso y jugoso refleja el equilibrio perfecto entre la estructura de su carne y el punto perfecto de pimentón, otorgando una excelente permanencia en boca que satura los sentidos suavemente, dejando un sentimiento de untuosidad difícil de imitar.

Curación mínima: 5-6 meses en secaderos y bodegas naturales hacen que el producto alcance sus magníficos matices de aroma y sabor.

Ingredientes: Magro de cerdo ibérico de bellota, pimentón, sal y ajo.

Entre 1,1 y 1,2 Kg 65 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 70 €

Entre 1,3 y 1,4 Kg 76 €



Caña de Lomo Ibérico de Bellota. Gabriel Castaño. Cumbres mayores.

Elaborado con Piezas Nobles:

Aroma intenso, textura carnosa y jugosa y con gran equilibrio entre grasa, magro de carne y el punto perfecto de pimienta y ajo naturales.

Curación mínima: 5-6 meses en secaderos y bodegas naturales

Ingredientes: Magro de cerdo ibérico de bellota, pimienta, sal y ajo.

Entre 1,1 y 1,2 Kg 76 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 82 €

Entre 1,3 y 1,4 Kg 89 €



Caña de Lomo de Recebo. Fisan.

Elaborado con Piezas Nobles:

Su sabor es extremadamente fresco y delicado y su textura tierna y jugosa derivada de su doble picado. El aroma intenso y dulce caracterizado por la suavidad de tonos herbáceos y finos destellos de pimentón.

Curación mínima: 5-6 meses. Ahumado en chimeneas naturales de carbón y leña y curado en secaderos naturales.

Entre 1,1 y 1,2 Kg 49 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 53 €

Entre 1,3 y 1,4 Kg 57 €



Caña de Lomo de cebo. Fisan.

Elaborado con Piezas Nobles:

Su sabor es extremadamente fresco y delicado y su textura tierna y jugosa derivada de su doble picado. El aroma intenso y dulce caracterizado por la suavidad de tonos herbáceos y finos destellos de pimentón.

Curación mínima: 3 meses en secaderos y bodegas naturales. La longaniza sigue un proceso similar al chorizo, que se diferencia en una menor curación (de 3 meses), y el doble picado de la carne.

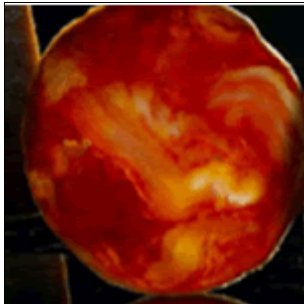
Entre 1 y 1,1 Kg 41 €

Entre 1,1 y 1,2 Kg 45 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 49 €



PRODUCTOS OFERTADOS CHORIZOS



Chorizo Ibérico de Bellota. JOSELITO.

Entre 1,1 y 1,2 Kg 37 €

Organolépticas:

Entre 1,2 y 1,3 Kg 40 €

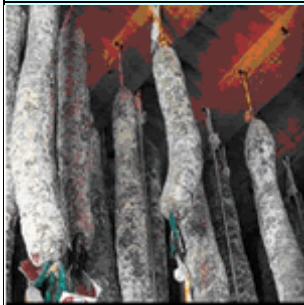
Entre 1,3 y 1,4 Kg 43 €

Elaborado con Piezas Nobles:

Su sabor intenso y jugoso refleja el equilibrio perfecto entre la estructura de su carne y el punto perfecto de pimentón, otorgando una excelente permanencia en boca que satura los sentidos suavemente, dejando un sentimiento de untuosidad difícil de imitar.

Curación mínima: 5-6 meses en secaderos y bodegas naturales hacen que el producto alcance sus magníficos matices de aroma y sabor.

Ingredientes: Magro de cerdo ibérico de bellota, pimentón, sal y ajo.



Chorizo Ibérico de Bellota. Fisan

Entre 1,1 y 1,2 Kg 27 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 29 €

Organolépticas:

Entre 1,3 y 1,4 Kg 31 €

Picado de las materias primas en trozos gruesos. Mezcla y adobado con los restantes componentes, dejando en reposo y maceración 24 horas, a 51C transcurrido el cual pasa 50 días de curación en bodega. Embutido en tripa cular de cerdo de 40-60 mm de calibre. La cata es de aroma intenso y curado, de tonos frescos matizados por finos destellos de pimentón que nos trasladan al campo de bellota y verde de la dehesa, y lentamente enriquecidos por un proceso de curación en secaderos naturales. El color será Magro rosado, y su sabor suave y aromático



Longaniza Ibérica de Bellota. JOSELITO.

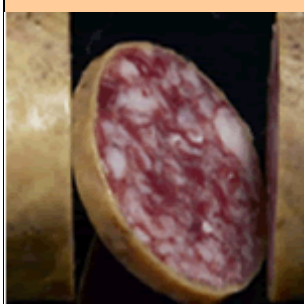
Entre 0,4 y 0,5 Kg 16 €

Elaborado con Piezas Nobles:

Su sabor es extremadamente fresco y delicado y su textura tierna y jugosa derivada de su doble picado. El aroma intenso y dulce caracterizado por la suavidad de tonos herbáceos y finos destellos de pimentón.

Curación mínima: 3 meses en secaderos y bodegas naturales. La longaniza sigue un proceso similar al chorizo, que se diferencia en una menor curación (de 3 meses), y el doble picado de la carne.

PRODUCTOS OFERTADOS. SALCHICHONES.



Salchichón Ibérico de Bellota. JOSELITO.

Elaborado con Piezas Nobles: Aroma intenso, textura carnosa y jugosa y con gran equilibrio entre grasa, magro de carne y el punto perfecto de pimienta y ajo naturales.

Curación mínima: 5-6 meses en secaderos y bodegas naturales

Ingredientes: Magro de cerdo ibérico de bellota, pimentón, sal y ajo.

Entre 1,1 y 1,2 Kg 38 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 40 €

Entre 1,3 y 1,4 Kg 43 €



Salchichón Ibérico de Bellota. Fisan.

Elaborado con magro de cerdo ibérico de bellota tiene un periodo de maceración de 24 horas, transcurrido el cual pasa 40 días de curación en bodega. Tiene un diámetro aproximado de 45 mm, aunque si bien, las piezas no son uniformes al estar embutido en tripa natural.

Los ingredientes: magro ibérico de bellota, ajo, sal, especias naturales, conservadores (E-250 y E-251)

Entre 1,1 y 1,2 Kg 28 €

Entre 1,2 y 1,3 Kg 30 €

Entre 1,3 y 1,4 Kg 32 €



PRODUCTOS OFERTADOS “QUESOS”



Queso Idiazabal. Denominación de Origen. Beunde

Aprox. 2,900 kg 65 €

Todos los quesos Idiazabal una vez elaborados presentan una serie de características mas o menos comunes que son las siguientes:
Son de forma cilíndrica con caras sensiblemente planas una altura de 8-12 centímetros y un diámetro de 10 a 30 centímetros. Su peso oscila entre 1 y 3 Kg. La corteza es dura, lisa, sin marcas de agentes extraños, y con ausencia de marcas o bien con ligeras marcas de las bandejas en una de las caras, el color es homogéneo siendo amarillo pálido si no es ahumado o pardo oscuro en caso de ser ahumado. Se trata de un queso graso ya que tiene un contenido en materia grasa nunca inferior al 45 %. La pasta homogénea, con un color variable que va desde el marfil hasta el amarillo pajizo y con un cerco estrecho ligeramente oscuro. Puede presentar ojos (pequeños agujeros) de forma irregular en su mayoría, inferiores al tamaño de un grano de arroz y con ausencia de grietas.

El Idiazabal tiene un olor penetrante, limpio, un poco picante y un poco a humo en los quesos ahumados. Es un queso de textura elástica, de cremosidad y firmeza media y muy poca granulosidad.



Queso de Pazo de Queixo. Queso de Tetilla.

Aprox. 0,75 kg 13 €

El Tetilla es un queso gallego histórico de amplia difusión en la Galicia Central. Actualmente se produce industrialmente por toda Galicia, pero originariamente su elaboración se centraba en los municipios del sur de la provincia de La Coruña y del norte de Pontevedra principalmente en Curtis, Sobrado dos Monxes, Arzúa y Mélide. En la parroquia de La Illana del municipio de Curtis, se celebraba la feria más tradicional que dio nombre en algún momento al queso.



**Queso artesano puro de oveja. Denominación de Origen de la mancha. “Ojos de Guadiana”
CURADO**

Entre 3,1 y 3,4 Kg 67 €

Queso manchego artesano elaborado con leche cruda de oveja manchega.

Nuestro queso manchego artesano “Gran Reserva del Maestro Quesero” lleva nuestro nombre: OJOS DEL GUADIANA. Está elaborado con leche cruda de nuestras propias ovejas manchegas que pastan cada día “a diente” por los pastizales del entorno del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel.



**Queso artesano puro de oveja. Denominación de Origen de la mancha. “Ojos de Guadiana”
SEMI-CURADO**

Entre 3,1 y 3,4 Kg 66 €

Queso manchego artesano elaborado con leche cruda de oveja manchega.

Nuestro queso manchego artesano “Gran Reserva del Maestro Quesero” lleva nuestro nombre: OJOS DEL GUADIANA. Está elaborado con leche cruda de nuestras propias ovejas manchegas que pastan cada día “a diente” por los pastizales del entorno del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel.



**Queso Flor de Guadamur.
CURADO**

Aprox. 2,8 kg 38,5 €

Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja.

Queso graso. Mínimo M.G./E.S. 50%. Envasado al vacío.

Origen: Toledo.

Ingredientes: leche pasteurizada de vaca (min 50%), cabra (min 10%) y oveja (min 10%), sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, lisozoma de clara de huevo y recubrimiento en corteza E-235.



PRODUCTOS OFERTADOS “QUESOS”

| | |
|---|--|
|  | <p>Queso Flor de Guadamur. SEMI-CURADO</p> <p>Aprox. 3,4 kg 43 €</p> <p>Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Queso graso. Mínimo M.G./E.S. 50%. Envasado al vacío. Origen: Toledo. Ingredientes: leche pasteurizada de vaca (min 50%), cabra (min 10%) y oveja (min 10%), sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, lizozoma de clara de huevo y recubrimiento en corteza E-235.</p> |
|  | <p>Queso Señorío de Guadamur.</p> <p>Aprox. 2,9 kg 45 €</p> <p>Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Queso graso. Mínimo M.G./E.S. 50%. Envasado al vacío. Origen: Toledo. Ingredientes: leche pasteurizada de vaca (min 50%), cabra (min 10%) y oveja (min 10%), sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, lizozoma de clara de huevo y recubrimiento en corteza E-235.</p> |
|  | <p>Queso Ronkari. Denominación de Roncal.</p> <p>Aprox. 2,9 kg 57 €</p> <p>La forma de reconocer un queso del Roncal es mediante el sello que expide el propio Consejo Regulador (Imagen). El resultado final de un queso del roncal es el siguiente: El queso es de forma cilíndrica con las caras sensiblemente planas. La altura de las piezas oscila entre los 8 y 12 cm. El peso y el diámetro son variables aunque las piezas pesan generalmente entre 2 y 3 kilos. Son quesos grasos ya que han de tener un 50% de materia sobre el extracto seco como mínimo y seco ya que presenta una humedad inferior al 40%. La corteza suele estar ligeramente enmohecida es compacta, dura, natural y de color que va desde el pardo, rojizo y tonos negros o grisáceos. La pasta es dura de color marfil y presenta pequeños orificios homogéneos y nunca ha de romperse por muy seco sea. El queso de Roncal tiene un sabor levemente picante, recio y pronunciado y es mantecoso al paladar. Los quesos elaborados con leche procedente de la misma explotación se pueden denominar "Artzai Gazta" o "Queso de pastor"</p> |
|  | <p>Queso Puro de Oveja "Flor de Esgueva"</p> <p>Entre 3,2 y 3,4 kg 48 €</p> <p>El origen de Flor de Esgueva se remonta a hace más de 60 años, cuando se puso en marcha una pequeña quesería para elaborar quesos curados, muy artesanales y utilizando únicamente leche cruda de oveja recogida en Castilla y León. La planta de elaboración de Flor de Esgueva está ubicada en la villa Vallisoletana de Peñafiel. De origen romano, está situada en el centro de la Ribera del Duero y tiene una larga historia, como ponen de manifiesto sus monumentos, entre los que destaca el Castillo, situado sobre una peña y divisible desde toda la zona. El hecho de utilizar leche cruda para su elaboración permite obtener un queso "vivo", que evoluciona constantemente, y que presenta un sabor y una textura muy características. Flor de Esgueva se madura durante unos siete meses. Durante éste tiempo es volteado, cepillado y aceitado manualmente, así como sometido a rigurosos controles de calidad.</p> |



PRODUCTOS OFERTADOS “QUESOS”

| | |
|---|---|
|  | <p>Queso Camporeal. SEMI-CURADO</p> <p>Aprox. 3,4 kg 44 €</p> <p>Queso con una maduración de entre 45 y 60 días en las cuevas de la cooperativa, elaborado con leche de oveja (90%) pasteurizada, y una pequeñísima cantidad de vaca y de cabra. De pasta prensada, color blanco amarillento y pequeños ojos repartidos por toda la superficie. Se caracteriza por su agradable sabor suave y mantecoso, de gratisimo bouquet. Se presenta con la corteza natural o aceitada, llevando todos la marca de trenza de esparto. Son quesos nobles, deliciosos, destinados a satisfacer los paladares más exigentes.</p> |
|  | <p>Queso Camporeal. CURADO</p> <p>Aprox. 2,9 kg 52 €</p> <p>Queso con una curación de entre 4 y 6 meses, elaborado con leche de oveja pasteurizada. De pasta prensada cilíndrica, color blanco amarillento y ojos repartidos por toda la superficie. Se caracteriza por su agradable sabor, profundo.</p> |
|  | <p>Queso Boffard Reserva. Puro de Oveja</p> <p>Aprox. 3 kg 46 €</p> <p>Elaborados con leche cruda de oveja de raza manchega en Valladolid (Castilla y León), siguiendo la tradición castellana, y frotados cuidadosamente con aceite de oliva virgen. La maduración en bodega oscila entre los 8 y los 18 meses. Queso de pasta prensada, de textura mantecosa y color ligeramente amarillado. Aroma intenso, sabor pronunciado y bouquet agradable.</p> |
|  <p>y oscurece en mayor medida su corteza.</p> | <p>Queso J.M. de Zamora Puro de Oveja - Curado</p> <p>Aprox. 2,9 kg 56 €</p> <p>Queso con una curación mínima de 105 días. El sabor que nos ofrece es suave, cremoso y muy agradable al paladar. El QUESO J.M. está elaborado artesanalmente a partir de leche cruda de oveja, principalmente de las razas churra y castellana. Estos animales se alimentan mediante pastoreo natural en las llanuras de Tierra de Campos, concretamente en el Parque Natural de "Las Lagunas de Villafáfila", en la provincia de Zamora. La curación es lenta y rigurosa. Es un proceso natural que dura desde los tres meses, del queso semicurado, hasta los diez meses del queso viejo. El QUESO J.M. presenta al corte ojos desigualmente repartidos, es de pasta prensada y firme, lo que le proporciona una buena densidad. Su forma cilíndrica es característica, así como su color marfil. Su peso aproximado es de 3 Kg. Posee una corteza dura, variando su color de amarillo claro a pardo oscuro, con impresiones de tabla en ambas caras, y de cincho de esparto en el contorno. Su sabor es fuerte, a leche de oveja, con matices característicos de temporada y a su salado en el punto justo. En el caso del queso viejo, es cubierto con una fina capa de aceite de oliva, lo que le aporta un aroma característico</p> |