COMERCIAL TILMAD S.L.

EXPERTOS EN QUESOS DE EUROPA

ALEMANIA

Alemania

Gouda Loncha 1Kg

CÓDIGO	554
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	6
MARCA	NEUTRA
% MG/ES	48 - 51 %

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su presentación en lonchas de 10x10 cm facilita su aplicación en bocadillos. Su sabor es ligeramente picante. Formato especial para profesionales de la restauración.

Alemania

Queso Ensalada Cubitos 1Kg

CÓDIGO	593
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	6
MARCA	GAZI
% MG/ES	45%

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.

Alemania

Azul Alemán Redondo 2,5Kg

CÓDIGO	606
PESO/UD	2,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	PARSIFAL
% MG/ES	> 50 %

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco a amarillo, tiene una textura consistente y elástica. Con un toque picante.

Alemania

Azul Alemán Barra 3Kg

CÓDIGO	607
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	3
MARCA	PARSIFAL
% MG/ES	> 50 %

Queso azul elaborado con leche de vaca. De pasta de color blanco a amarillo, tiene una textura consistente y elástica. Con un toque picante.

Alemania

Edam Barra 3Kg

CÓDIGO	653
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	4
MARCA	KASEMEISTER
% MG/ES	40-42,5%

Queso elaborado con leche de vaca. De pasta blanda y firme es ideal para el corte. Lleva escasos agujeros repartidos uniformemente. Su sabor es suave y aromático.

Alemania

Gouda Barra 3Kg

CÓDIGO	654
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	4
MARCA	KASEMEISTER
% MG/ES	48 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, tiene una textura suave y a la vez elástica. Su sabor es suave, ligeramente picante.

Alemania

Mozzarella Barra 3Kg

CÓDIGO	667
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	4
MARCA	KASEMEISTER
% MG/ES	40 - 42,5 %

Queso suave elaborado con leche de vaca pasteurizada. De textura elástica y suave, su estructura es fibrosa. Sabor suave. Formato especial para profesionales de la restauración.

Alemania

Queso Ensalada 1,6Kg

CÓDIGO	3290
PESO/UD	1,6 Kg
UDS/CAJA	3
MARCA	GAZI
% MG/ES	45 %

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.

Alemania

Emmental en Lonchas 1Kg

CÓDIGO	3927
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	6
MARCA	GOLDSTEIG
% MG/ES	45-50%

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez.

Alemania

Alemania

Queso Untar 3Kg

CÓDIGO	4485
PESO/UD	3 Kg
UDS/CAJA	1
MARCA	NEUTRA
% MG/ES	70 %

Queso de untar natural para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.

Alemania

Cheddar Naranja 3,3Kg

CÓDIGO	5082
PESO/UD	3,3 Kg aprox.
UDS/CAJA	3
MARCA	PALADIN
% MG/ES	> 50 %

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.

Alemania

Cheddar Blanco 3,3Kg

CÓDIGO	5084
PESO/UD	3,3 Kg aprox.
UDS/CAJA	3
MARCA	PALADIN
% MG/ES	> 50%

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.

Cambozola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
620	2,2 Kg aprox.	3

MARCA	CHAMPIGNON
% MG/ES	70

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

Queso Ensalada Cubitos en Aceite y Hierbas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3945	300 gr	6

MARCA	SIRTAKIS
% MG/ES	45 - 49,9

Queso blanco elaborado con leche de vaca, siguiendo el más puro estilo me-diterráneo.Se presenta ya cortado en daditos en aceite con hierbas, listos para servir. Ideal para ensaladas.

Queso Ensalada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3346	200 gr	12

MARCA	GAZI
% MG/ES	45

Queso natural fresco elaborado con leche de vaca, especialmente pensado para degustarlo con ensaladas.

Austria

Austria

Lonchas Meadow 1Kg

CÓDIGO	1037
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	8
MARCA	MEADOW
% MG/ES	45%

Preparado alimenticio. Lonchas envasadas individualmente en paquetes de 50 unidades.

Chipre

Chipre

Halloumi Alambra Porción 225G

CÓDIGO	4775
PESO/UD	225 g
UDS/CAJA	10
MARCA	ALAMBRA
% MG/ES	43%

Especialidad Chipriota. De pasta consistente, está elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor salado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten.

Chipre

Halloumi Dodoni Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4293	225 gr	10

MARCA	DODONI
% MG/ES	44

Especialidad Chipriota. De pasta con-sistente, está elaborado con una mez-cla de leche de vaca, cabra y oveja. Su pasta es de color blanca y su sabor sa-lado con un toque a menta. Es uno de los pocos quesos que no se derriten.

DINAMARCA

Dinamarca

Havarti Barra 4,15Kg

CÓDIGO	1888
PESO/UD	4,2 Kg aprox.
UDS/CAJA	3
MARCA	LADYBIRD
% MG/ES	60 %

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortarlo fácilmente en lonchas.

Dinamarca

Azul Danablu Rueda 3Kg

CÓDIGO	1889
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	LADYBIRD
% MG/ES	50 - 56 %

Queso azul elaborado con leche de vaca. Tiene cavidades azules regulares y un sabor pronunciado.

Dinamarca

Azul Danablu Porción 100G

CÓDIGO	2288
PESO/UD	100 g
UDS/CAJA	10
MARCA	EUROPE'S FINEST
% MG/ES	50 %

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

Dinamarca

Havarti Barra 4Kg

CÓDIGO	4584
PESO/UD	4 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	GREEN ISLAND
% MG/ES	60%

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Es perfecto para sándwiches y bocadillos, fríos o calientes.

Dinamarca

Azul desmigado 1,5Kg

CÓDIGO	4586
PESO/UD	1,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	NEUTRA
% MG/ES	50%

Su color es blanco, mezclado con tonos azules y grisáceos, debido al Penicillium (hongo que contiene este tipo de queso). Su textura es suave y cremosa. Tiene un sabor fuerte ligeramente picante. Ideal para pizzas, para servir en ensaladas, etc.

Dinamarca

Azul Rueda 3Kg

CÓDIGO	4587
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	GREEN ISLAND
% MG/ES	50%

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

Dinamarca

Azul Barra 2Kg

CÓDIGO	4588
PESO/UD	2 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	GREEN ISLAND
% MG/ES	50%

Danablu es el queso azul danés tradicional, que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Ganó medalla de oro en World Cheese Awards 2014. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

Finello Mozzarella

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1735	150 gr	12

MARCA	FINELLO
% MG/ES	40 - 44

Gama de quesos rallados naturales elaborados con leche de vaca fresca danesa de la más alta calidad. Envasado en bolsas fáciles de usar, de moder-no diseño.

Finello Mozzarella y Cheddar Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4645	150 gr	12

MARCA	FINELLO
% MG/ES	48

Quesos semi grasos elaborados con leche de vaca pasteurizada. Formato rallado ideal para pizza, pasta, etc.

Finello Dados Ensalada

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4357	150 gr	12

MARCA	FINELLO
% MG/ES	48,2

Gama de quesos rallados naturales elaborados con leche de vaca fresca danesa de la más alta calidad. Envasado en bolsas fáciles de usar, de moder-no diseño.

Havarti Barra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3907	4,2 Kg aprox.	1

MARCA	ARLA
% MG/ES	61,3

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Es perfecto para sándwiches y bocadillos, fríos o calientes.

Hushall Delite

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3003	2,2 Kg aprox.	1

MARCA	DELITE
% MG/ES	32,5

Delicioso queso tierno elaborado a partir de la leche de vaca más selecta. Se caracteriza por su forma cilíndri-ca. De sabor sedoso, se deshace en la boca. Permite disfrutar del auténtico sabor del queso con sólo 17% de mate-ria grasa. Ideal para sandwiches.

Havarti Lonchas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1669	1 Kg	6

MARCA	ARLA
% MG/ES	55,5

Queso elaborado con leche de vaca. Su pasta cremosa, suave y aromática presenta numerosos agujeros irregulares. Su pasta flexible permite cortalo fácilmente en lonchas.

FRANCIA

Francia

Brie Le Blason d'Or 1Kg

CÓDIGO	40
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	2
MARCA	BLASON D'OR
% MG/ES	>60%

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.

Francia

Brie Le Blason d'Or 3Kg

CÓDIGO	41
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	BLASON D'OR
% MG/ES	>60 %

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Tiene 60% de materia grasa, su textura es cremosa y fundente.

Francia

Emmental Rallado 1Kg

CÓDIGO	118
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	10
MARCA	NEUTRA
% MG/ES	45 %

Envasado en bolsa con cierre zip, para una fácil apertura y sellado. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, en formato rallado. Aporta siempre un toque especial a sus platos.

Francia

Brie Ma Cremière Rueda 3Kg

CÓDIGO	140
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	MA CREMIERE
% MG/ES	> 60 %

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores

Francia

Brie Ma Cremière 1Kg

CÓDIGO	152
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	4
MARCA	MA CREMIERE
% MG/ES	60%

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores

Francia

Brique Rectangular Paysan Breton

CÓDIGO	160
PESO/UD	900 g aprox.
UDS/CAJA	3
MARCA	PAYSAN BRETON
% MG/ES	60%

Especialmente pensado para la preparación de bocadillos. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, su corteza es fina y su pasta suave y cremosa. Formato especial para profesionales de la restauración.

Francia

Nata Espesa 5Kg

CÓDIGO	180
PESO/UD	5 Kg
UDS/CAJA	1
MARCA	PAYSAN BRETON

Nata espesa con 30% de materia grasa. Formato práctico de 5 litros. Formato ideal para profesionales de la restauración.

Francia

Emmental Taco 2,5Kg

CÓDIGO	2206
PESO/UD	2,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	4
MARCA	ERMITAGE
% MG/ES	MIN 45%

Emmental en taco. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, es apreciado por su sabor y aroma suave, muy frutal, parecido al de la nuez. Con un mínimo de 45% m.g., tiene excelentes cualidades culinarias.

Francia

Fol Epi 3kg

CÓDIGO	0682
PESO/UD	3 Kg
UDS/CAJA	1
MARCA	ARIAS

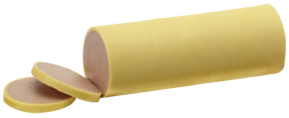
Fol Epi es un queso de pasta prensada no cocida elaborado con leche recogida diariamente en un radio maximo de 30 km alrededor de la queseria

Francia

Emmental Rallado Neutro 1Kg

CÓDIGO	2326
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	10
MARCA	NEUTRA
% MG/ES	> 45 %

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, en formato rallado. Aporta siempre un toque especial a sus platos.



Francia

Mousse de Pato Neutro 1,5Kg

CÓDIGO	2330
PESO/UD	1,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	BROCELIANDE

Rulo de mousse de pato de gran calidad 100% pato. Un sabor suave y exquisito con una textura mousse fácil de cortar.

Francia

Queso de Untar a las Finas Hierbas

CÓDIGO	2471
PESO/UD	2 Kg
UDS/CAJA	4
MARCA	PAYSAN BRETON
% MG/ES	65 %

Queso de untar a las finas hierbas para la elaboración de bocadillos, salsas, etc. Ideal para profesionales de la restauración.

Francia

Raclette Rueda 6,7Kg

CÓDIGO	2871
PESO/UD	6,7 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	ERMITAGE
% MG/ES	>45%

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

Francia

Raclette Rectangular 6,5Kg

CÓDIGO	2872
PESO/UD	6,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	ERMITAGE
% MG/ES	>45 %

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

Francia

Comté 10 meses Rueda Leche Cruda

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

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

Francia

Comté 7 meses Rueda Leche Cruda

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

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

Francia

Comté 7 meses 1/4 Leche Cruda 10Kg

CÓDIGO	3164
PESO/UD	10 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	MONTAGNON
% MG/ES	> 45%

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

Francia

Comté 30 meses Leche Cruda 34Kg

CÓDIGO	3320
PESO/UD	36 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	>45%

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

Francia

Comté 24 meses Leche Cruda 34Kg

CÓDIGO	3321
PESO/UD	36 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	> 45 %

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

Francia

Comté 18 meses Leche Cruda 36Kg

CÓDIGO	3322
PESO/UD	36 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	>45%

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

Francia

Comté 30 meses Leche Cruda 1/8

CÓDIGO	3325
PESO/UD	4,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	>45%

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

Francia

Comté 24 meses Leche Cruda 1/8

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

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

Francia

Comté 18 meses Leche Cruda 1/8

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

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

Francia

Comté 18 meses Leche Cruda 1/8

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

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

Francia

Comté 10 meses Leche Cruda 1/8

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

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

Francia

Reblochon Fruitier de Savoie Leche

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

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

Francia

Comté 12 meses 1/16 Rueda Leche

CÓDIGO	3795
PESO/UD	2,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	MONTAGNON
% MG/ES	45%

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

Francia

Nata Espesa 500G

CÓDIGO	4350
PESO/UD	500 g
UDS/CAJA	6
MARCA	PAYSAN BRETON

Nata de consistencia espesa con 30% de materia grasa. Pasteurizada. Elaborada a partir de leche de la región de Normandía. Adecuada para cocinar.

Francia

Comté Barra 6 meses 2,2Kg

CÓDIGO	4977
PESO/UD	2,2 Kg aprox.
UDS/CAJA	4
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	>45%

Queso DOP de pasta dura, elaborado con le-che cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Su textura es lisa y fina. Su elaboración se ubica en la zona del Jura, con una naturaleza salvaje que se transmite al queso. Su sabor es intenso y aromático.

Francia

Comté 10 meses 1/32 Rueda Leche

CÓDIGO	4999
PESO/UD	1,1 Kg aprox.
UDS/CAJA	8
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	>45%

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Tiene una maduración mínima de 10 meses. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.

Francia

Camembert (30Gx8)

CÓDIGO	5108
PESO/UD	240 g
UDS/CAJA	12
MARCA	VIEUX PORCHE
% MG/ES	45%

Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está elaborado siguiendo la tradición artesanal y conserva todo su sabor con el paso del tiempo.

Haute-Savoie

Abondance Fermier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4654	8 Kg aprox.	1

MARCA	LE FARTO DE THONES
% MG/ES	> 48

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Produccion muy redu-cida (unos 10 quesos al dia). La cuajada se sigue calentando en ollas de cobre y se moldea a mano. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón.

Haute-Savoie

Abondance Fruitier Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3750	8 Kg aprox.	1
3749	2 Kg aprox.	2

MARCA	LE FARTO DE THONES
% MG/ES	> 48

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

Auvergne

Azul Fourme d'Ambert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
12	2,1 Kg aprox.	2

MARCA	TRADILAIT
% MG/ES	> 50

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

Savoie

Beaufort Leche Cruda Rueda 1/12 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3751	40 Kg aprox.	1
3752	3,3 Kg aprox.	2

MARCA	LE FARTO DE THONES
% MG/ES	> 48

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

Seine-et-Marne

Brie de Meaux Ferminer Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4642	3 Kg aprox.	1

MARCA	ROTHSCHILD
% MG/ES	45

Es el único Brie de Meaux DOP y Fer-mier de toda Francia. Su textura varia según su maduración. Primero seco en medio, luego cremoso y finalmente in-tenso de sabor y olor. Su sabor es es-pectacular con ligero toque a avellanas.

Seine-et-Marne

Brie de Meaux Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2946	2,8 Kg aprox.	1
2947	700 gr aprox.	4

MARCA	ROUZAIRE
% MG/ES	45

Queso DOP de pasta blanda de color marfil y elaborado con leche cruda de vaca. Las vacas pastan un 80% del año, por lo que la leche es de altísima cali-dad. Este queso cremoso tiene una ma-duración de 4 meses.

Brie Petit Normand Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4259	1 Kg	2

MARCA	PETIT NORMAND
% MG/ES	45

El Petit Normand es una de las espe-cialidades de Gillot. Este queso se fa-brica en el corazón de Normandía y es uno de los camemberts más importan-tes de la región. Se elaboran siguiendo las tradiciones. Un queso suave pero con personalidad y sabor.

Cabra Rulo de Luçay

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2942	1 Kg aprox.	1

MARCA	JACQUIN & FILS
% MG/ES	> 45

Rulo de Cabra elaborado con leche pasteurizada de cabra por una quese-ría tradicional especializada en quesos de cabra.

Basse-Normandie

Camembert Gourmet Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4458	250 gr	6

MARCA	GILLOT
% MG/ES	45

Queso excepcional, con DOP y pro-ducido de acuerdo con las tradiciones de queseros maestros. Está elaborado con leche cruda de vaca selecta per-cibida a los productores en la zona de la arboleda Orne y moldeado manual-mente con cucharón.

Camembert BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4254	250 gr	6

MARCA	GILLOT
% MG/ES	45

Un camembert de máxima calidad ela-borado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se ela-boran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.

Camembert Maxi Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
82		

MARCA	ISIGNY STE. MERE
% MG/ES	45

Especialidad artesanal de Camembert elaborada con leche que proviene ex-clusivamente de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. El queso se re-moja en licor de calvados y esto inten-sifica mucho más su sabor.

Emmental Grand Cru Leche Cruda 12 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
5393	4 Kg aprox.	5

MARCA	LE MONTAGNON
% MG/ES	> 45

El Emmental pertenece a la familia de los quesos de pasta prensada y cocida. Elaborado con leche cruda de vaca, se diferencia por sus 'ojos' irregulares y es apreciado por su sabor y aroma suave, parecido al de la nuez. Tiene una ma-duración de 12 meses.

Fromager d'Affinois Light

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4578	1,5 Kg	1

MARCA	FROMAGER AFFINOIS
% MG/ES	25

Fromager d'Affinois se elabora con leche pasteurizada de vaca y nata. Su receta hace que sea especialmente cremoso. Sabor fresco, delicado y fino. Sólo 9% de materia grasa.

Fromager d'Affinois Florette Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2897	1 Kg	1
2843	125 gr	8

MARCA	FROMAGER AFFINOIS
% MG/ES	45

Queso elaborado con leche pasteuri-zada de cabra, con técnica de ultrafil-tración. Su pasta es cremosa, de color blanco. Suave y delicado, revela el aro-ma típico a la leche de cabra.

Mimolette 12 Meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
81		

MARCA	ISIGNY STE. MERE
% MG/ES	> 40

La Mimolette Isigny procede de Nor-mandía. De pasta prensada, semidura de color naranja, tiene una corteza co-lor ocre. Con un período de madura-ción en bodega de 12 meses.

Franche-Comté

Morbier Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2728	7 Kg aprox.	1
4395	3,3 Kg aprox.	2
4232	220 gr	8

MARCA	MONTAGNON
% MG/ES	> 45

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

Basse-Normandie

Pont L'Evêque Petit

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3484	220 gr	6

MARCA	GRAINDORGE
% MG/ES	45

Queso DOP de pasta blanda elabora-do con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con cor-teza lavada de color beige o anaran-jada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.

NUEVO

Queso Fresco con Frambuesas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4632	150 gr	6

MARCA	ISIGNY STE. MERE

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Su textura es suave y cremosa. Tiene sabor a frambuesa para dar un toque fresco y dulce. Con-tinene trocitos de frambuesa en su in-terior.

NUEVO

Queso Fresco con Fresas

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4630	150 gr	6

MARCA	ISIGNY STE. MERE

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. Con sabor a fresas para endulzar su textura. Continene trocitos de fresa en su interior.

Queso Fresco con Manzana

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4629	150 gr	6

MARCA	ISIGNY STE. MERE

Es un queso elaborado con el proceso de ultrafiltración. Es suave y cremoso. Con sabor a manzana caramelizada y podemos encontrar trocitos de man-zana caramelizada en su interior.

NUEVO

Raclette 1/2 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4655	3 Kg aprox.	2

MARCA	POCHAT&FILS
% MG/ES	> 48

Raclette con sabor pronunciado. Ela-borado con leche termizada de vaca, es un queso semi graso y aromático. Sus características le permiten ser un queso ideal para fundir. Perfecto de-gustarlo con un vino blanco seco.

Haute-Savoie

Reblochon Fruitier de Savoie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3748	500 gr	6
3648		

MARCA	LA BERGÈRE DE THÔNES
% MG/ES	> 45

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

NUEVO

Saint Félicien Royal Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4533	200 gr	8

MARCA	ETOILE DU VERCORS
% MG/ES	70

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca y nata pasteuriza-da. De pasta blanda, sin prensar, con la corteza poco formada y entre amari-llenta y ocre. La pasta es blanca y uni-forme, suave y cremosa.

Saint Marcellin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4549	80 gr	8

MARCA	LE CHARTROUSIN
% MG/ES	40 - 65

Queso elaborado con leche termizada de vaca con una curación de 20 días. Muy cremoso con sabor suave ácido y especiado que se intensifica con el paso de los días. Presentado en una terrina de cerámica.

Le Florin

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
61	1 Kg	2

MARCA	MADRANGE

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Presentación de producto muy atractiva, papel alumi-nio dorado y envasado al vacío.

Le Florin Oporto

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
62	1 Kg	2

MARCA	MADRANGE

Rulo de mousse de pato elaborado con receta única y tradicional, de gran calidad 100% pato. Ligero sabor entre-lazado entre el Oporto y el Armagnac. Presentación de producto muy atracti-va, papel aluminio dorado y envasado al vacío.

Camembert Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
38	1 Kg	2

MARCA	LE MAUBERT
% MG/ES	50 - 58

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca. Sabor suave y textura untuosa. Un clásico en el mundo de los quesos.

Camembert Paysan Breton Porción

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
143	240 gr	12

MARCA	PAYSAN BRETON
% MG/ES	> 45

Una versión precortada del Camem-bert Paysan Breton. Es un valor seguro en cualquier tabla de quesos. Está ela-borado siguiendo la tradición artesanal y conserva todo su sabor con el paso del tiempo.

Camembert

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2073	250 gr	12

MARCA	LE PÈRE ANDRÉ
% MG/ES	45 - 55

Camembert, con sabor propio de la re-gión des Vosges. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

Emmental Rallado

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3613	200 gr	24
166	150 gr	25

MARCA	PAYSAN BRETON
% MG/ES	45

Emmental francés rallado y envasado en bolsa con cierre zip para una me-jor apertura y conservación. Elaborado con leche de vaca, tiene un sabor sua-ve con un toque de nuez.

Rulo de Cabra

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3665	1 Kg	2

MARCA	CABRIFIN
% MG/ES	> 45

Queso elaborado con leche pasteuri-zada de cabra. Sabor delicado y lige-ramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.

Brie Dúo con Trufas Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
379		

MARCA	RENARD GILLARD
% MG/ES	60

Brie elaborado con leche pasteuriza-da de vaca. Incorpora en el centro una capa de crema trufada. Original, per-mite la variedad en cualquier tabla de quesos.

Fromager d'Affinois Oveja

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3605	1 Kg	1
2940	125 gr	8

MARCA	FROMAGER AFFINOIS
% MG/ES	50

Queso elaborado con leche pasteuri-zada de oveja, con técnica de ultrafil-tración. Cremoso, suave y delicado.

Fromager d'Affinois Campagnier

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3985		

MARCA	FROMAGER AFFINOIS
% MG/ES	60

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

Basse-Normandie

Pont L'Evêque Petit

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3484	220 gr	6

MARCA	GRAINDORGE
% MG/ES	45

Queso DOP de pasta blanda elabora-do con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con cor-teza lavada de color beige o anaran-jada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.

Haute-Savoie

Reblochon Fruitier de Savoie Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3748	500 gr	6
3648		

MARCA	LA BERGÈRE DE THÔNES
% MG/ES	> 45

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

Aveyron

Roquefort Papillon Rojo 1/2 Rueda Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
196	1,4 Kg aprox.	4
4521	1,4 Kg aprox.	2

MARCA	PAPILLON
% MG/ES	52

Queso DOP elaborado a partir de le-che cruda y entera de oveja raza "La-caune". Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se carac-teriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.

Aveyron

Roquefort Coccinelle 1/2

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
204	1,4 Kg aprox.	4

MARCA	LA COCCINELLE
% MG/ES	52

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja tipo "La-caune". De pasta blanca, se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavida-des azules. Gusto típico y generoso.

Camembert Petit BIO Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4255	150 gr	6

MARCA	GILLOT
% MG/ES	45

Un camembert de máxima calidad ela-borado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se ela-boran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.

Francia

Chaumes 2 Kg

CÓDIGO	0684
PESO/UD	2 Kg
UDS/CAJA	1
MARCA	ARIAS

Elaborado con leche de vaca pasteurizada, su corteza se lava regularmente con agua salada durante su maduracion, para darle mas ternura y sabor.

Francia

Chamois d'or 2.4 Kg

CÓDIGO	0683
PESO/UD	2,4 Kg
UDS/CAJA	1
MARCA	ARIAS

El queso Chamois d'Or, es un queso francés de pasta blanda elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, se caracteriza por un sabor suave con ligeros matices a nata fresca.

GRECIA

Grecia

Feta Hotos Tupper 1Kg (5x200G)

CÓDIGO	4488
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	4
MARCA	HOTOS
% MG/ES	MIN. 43 %

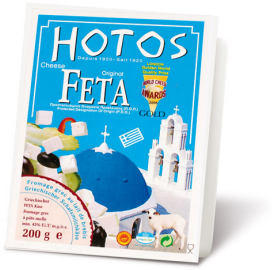
Auténtico queso Feta con DOP elaborado con leche de oveja y de cabra de la región de Tesalia. Su envase abre fácil y la salmuera en la que se baña hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.

Grecia

Feta Hotos Barra 2Kg

CÓDIGO	4489
PESO/UD	2 Kg
UDS/CAJA	3
MARCA	HOTOS
% MG/ES	MIN. 43 %

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Tesalia. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.



Grecia

Feta Hotos Porción 200G

CÓDIGO	4490
PESO/UD	200 g
UDS/CAJA	12
MARCA	HOTOS
% MG/ES	MIN. 43 %

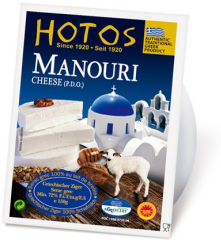
Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Tesalia. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.

Grecia

Feta Hotos en aceite y orégano 220G

CÓDIGO	4492
PESO/UD	220 g
UDS/CAJA	10
MARCA	HOTOS
% MG/ES	MIN. 43 %

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, se fabrica con leche de oveja y cabra pasteurizada, de animales de pastoreo libre. Cortado en cubos y envasado en aceite y finas hierbas, con un sabor que nos transporta a Grecia.



Grecia

Manouri Hotos 150G

CÓDIGO	4493
PESO/UD	150 g
UDS/CAJA	12
MARCA	HOTOS
% MG/ES	MIN. 70 %

Manouri es un queso con DOP cremoso suave y típico griego. Se hace a partir de leche de oveja y leche de cabra y contiene crema de las dos leches. Tiene un sabor dulce y un aroma a ovejas inusualmente suave. Su textura es cremosa y fácil de cortar.

Grecia

Manouri 2Kg

CÓDIGO	4988
PESO/UD	2 Kg aprox.
UDS/CAJA	4
MARCA	HOTOS
% MG/ES	MIN. 70 %

Manouri es un queso con DOP cremoso suave y típico griego. Se hace a partir de leche de oveja y leche de cabra y contiene crema de las dos leches. Tiene un sabor dulce y un aroma a ovejas inusualmente suave. Su textura es cremosa y fácil de cortar.

Grecia

Tzatziki 200G

CÓDIGO	5194
PESO/UD	200 g
UDS/CAJA	12
MARCA	HOTOS

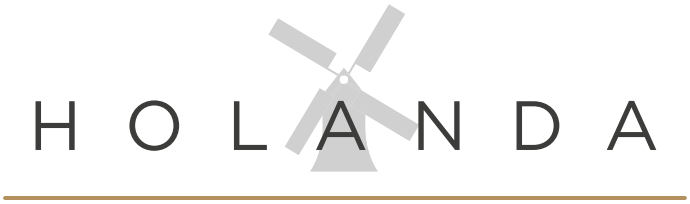
Los principales ingredientes del tzatziki son yogur griego y pepino rallado. Muy sencilla, sabrosa y con muchas influencias turcas, esta receta griega es una de las más conocidas en todo el mundo.

Grecia

Tzatziki 2Kg

CÓDIGO	5195
PESO/UD	2 Kg
UDS/CAJA	1
MARCA	HOTOS

Los principales ingredientes del tzatziki son yogur griego y pepino rallado. Muy sencilla, sabrosa y con muchas influencias turcas, esta receta griega es una de las más conocidas en todo el mundo.


HOLANDA

Holanda

Gouda Pesto Verde Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	2834
PESO/UD	4,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	BASIRON
% MG/ES	50-59,9%

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

Holanda

Gouda Nueces Rueda 4,5Kg

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

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

Holanda

Gouda Wasabi Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	2848
PESO/UD	4,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	BASIRON
% MG/ES	50-59,9%

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

Holanda

Gouda Pesto Rosso Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	2849
PESO/UD	4,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	BASIRON
% MG/ES	50 - 59,9%

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

Holanda

Girolle de Madera y Cobertura

CÓDIGO	3088
PESO/UD	1,3 Kg
UDS/CAJA	3
MARCA	BOSKA

Soporte de madera para poder colocar el queso Tête de Moine y poder realizar las típicas flores para degustar el queso. También tiene la cobertura de plástico para poder tapar el queso y conservarlo mejor.

Holanda

Gouda Mostaza Rueda 4,5Kg

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

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

Holanda

Gouda Hierbas Rueda 4,5Kg

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

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

Holanda

Gouda Comino Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	3746
PESO/UD	4,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	VELDHUYZEN
% MG/ES	50%

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

Holanda

Gouda Jalapeño Rueda 4,5Kg

CÓDIGO	4367
PESO/UD	4,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	BASIRON
% MG/ES	50 - 59,9%

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Auténtico sabor potenciado por el jalapeño que se le añade en su proceso de fabricación. Un toque diferente que acompaña muy bien el sabor de este gouda.

Holanda

Edam Loncha (10X10CM) 1Kg

CÓDIGO	5457
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	6
MARCA	IBER CHEESE
% MG/ES	40%

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Formato en lonchas, ¡listas para comer! Para fundir, rellenos, bocadillos, etc. Formato especial para profesionales de la restauración.

Holanda

Gouda Loncha 10x10cm 1Kg

CÓDIGO	5458
PESO/UD	1 Kg
UDS/CAJA	6
MARCA	IBER CHEESE
% MG/ES	48%

Holanda

Gouda Joven NL 1 Estrella Rueda

CÓDIGO	5493
PESO/UD	12 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	EISENGA KAAS
% MG/ES	51%

Holanda

Gouda BIO 12 meses Rueda 10Kg

CÓDIGO	5501
PESO/UD	10 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	BEWUST
% MG/ES	55%

Holanda

Gouda Cabra 5 meses Rueda 10Kg

CÓDIGO	5502
PESO/UD	10 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	NOORDLANDER
% MG/ES	50%

Queso de leche de cabra pasterizada y de cuajo vegetal. Su pasta es homogénea con olor y aromas caprinos de media intensidad y sutiles registros lácticos. Al alcanzar la maduración deseada su carácter se intensifica con esos matices de cristalización que van apareciendo.

Holanda

Gouda Oveja 3 meses Rueda 4Kg

CÓDIGO	5503
PESO/UD	4 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	NOORDLANDER
% MG/ES	50%

Queso de leche de oveja pasterizada y con 3 meses de maduración. Su pasta es de un color blanco roto y su aroma es suave. Su sabor es fundente y en función de la maduración, el queso va potenciando su intensidad. Una creación de Holanda que gustará a todos.

Holanda

Gouda 12 meses NL 5 Estrellas Rueda

CÓDIGO	5494
PESO/UD	12 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	NL
% MG/ES	51%

Gouda Beemster 10 meses Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4082	11,4 Kg aprox.	1

MARCA	BEEMSTER
% MG/ES	51

Auténtico Gouda DOP holandés con 10 meses de maduración. Tiene un sa-bor refinado y una textura cremosa. No contiene ningún aditivo adicional en su maduración y se envejece según el método tradicional ancestral. Meda-lla de oro en los World Cheese Awards.

Edam Bola

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4518	1,9 Kg aprox.	6

MARCA	ROYAL ORANGE
% MG/ES	40 - 44

Queso elaborado con leche pasteu-rizada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros, tiene un sabor dulce a mantequilla y leche.

Edam Bola Mature

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4519	1,7 Kg aprox.	6

MARCA	ROYAL ORANGE
% MG/ES	42,1 - 44

Queso elaborado con leche pasteuri-zada de vaca, de textura elástica y lisa con pocos agujeros. Tiene una madu-ración de 11 meses. Su sabor es dulce y recuerda al sabor de la mantequilla y la leche.

Maasdam 1/4 Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
4006		

MARCA	HUIZER KAAS-GILDE
% MG/ES	45

Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada. Este queso ho-landés une las mejores cualidades del Gouda y del emmental. Se caracteriza por sus grandes agujeros de 2-3 cm de diámetro. Tiene un sabor suave y a nuez, con un fondo afrutado.

INGLATERRA

Inglaterra

Stilton Azul 1/4 Sección 2Kg

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

Este queso DOP se elabora exclusivamen¬te en los condados de Derby, Nottingham y Leicester. Elaborado a base de leche entera de vaca. Su pasta es enmohecida y su sabor es consistente. Tiene una textura cremosa con vetas azules de penincillium roqueforti.

Inglaterra

Cheddar Mexicana Lonchas 500G

CÓDIGO	4627
PESO/UD	500 g
UDS/CAJA	12
MARCA	ILCHESTER
% MG/ES	48,7%

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

Inglaterra

Cheddar ahumado Applewood 1,5Kg

CÓDIGO	5344
PESO/UD	1,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	ILCHESTER
% MG/ES	53%

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

Cheddar naranja 4 meses

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3282	2,5 Kg aprox.	4

MARCA	WYKE FARMS
% MG/ES	> 42

Cheddar inglés elaborado con leche de vaca. Tiene una curación de 4 me-ses. De color naranja, su sabor es suave y con el paso del tiempo gana un lige-ro sabor a frutos secos. Aroma a nuez que se intensifica con la maduración.

P O L O N I A

Polonia

Cheddar Naranja Barra 2Kg

CÓDIGO	3791
PESO/UD	2 Kg aprox.
UDS/CAJA	7
MARCA	MLEKOVITA
% MG/ES	> 50%

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.

Polonia

Cheddar Naranja Lonchas (9x9cm)

CÓDIGO	4269
PESO/UD	1 Kg aprox.
UDS/CAJA	6
MARCA	MLEKOVITA
% MG/ES	50%

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado. Formato en lonchas.

SUIZA

Suiza

Gruyère Suizo Taco Leche Cruda

CÓDIGO	1122
PESO/UD	2,5 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	LE GRUYÈRE
% MG/ES	49%

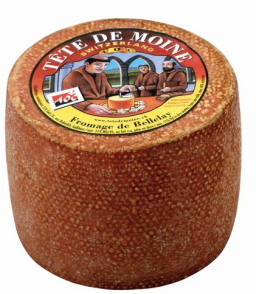
Queso con DOP, elaborado con leche de vaca cruda, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 6 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada y con un sabor delicado.

Suiza

Appenzeller 1/2 3,5Kg

CÓDIGO	1131
PESO/UD	3 Kg aprox.
UDS/CAJA	2
MARCA	SWITZERLAND
% MG/ES	48%

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



Suiza

Tête de Moine Leche Cruda 800G

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

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

Suiza

Raclette Cuadrada 6Kg

CÓDIGO	1134
PESO/UD	6 Kg aprox.
UDS/CAJA	1
MARCA	LE PAYSAN
% MG/ES	48%

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

Vallée de l'Emme

Emmental Suizo Taco Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1111	5 Kg aprox.	2

MARCA	EMMENTALER
% MG/ES	45

Queso DOP elaborado con leche cru-da de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.

Suiza Occidental

Gruyère Suizo 15 meses Rueda Leche Rueda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1822	33 Kg aprox.	1

MARCA	LE GRUYÈRE
% MG/ES	49

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

Suiza Occidental

Gruyère Suizo 12 meses 1/8 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
1821	4 Kg aprox.	2

MARCA	LE GRUYÈRE
% MG/ES	49

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

Suiza Occidental

Gruyere Suizo Alpage 1/8 Leche Cruda

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
3627	4 Kg aprox.	2

MARCA	LE GRUYÈRE
% MG/ES	50 - 55

Queso DOP elaborado con leche cru-da de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Maduración mínima de 6 meses.

Fondue

CÓDIGO	PESO/UD	UDS/CAJA
2207	400 gr	12

MARCA	TIGER
% MG/ES	42,5

Auténtica Fondue Suiza preparada se-gún la receta original. De consistencia cremosa, preparada a base de los me-jores quesos suizos. Producto de gran calidad, lider en el mercado español. Lista para calentar y servir.