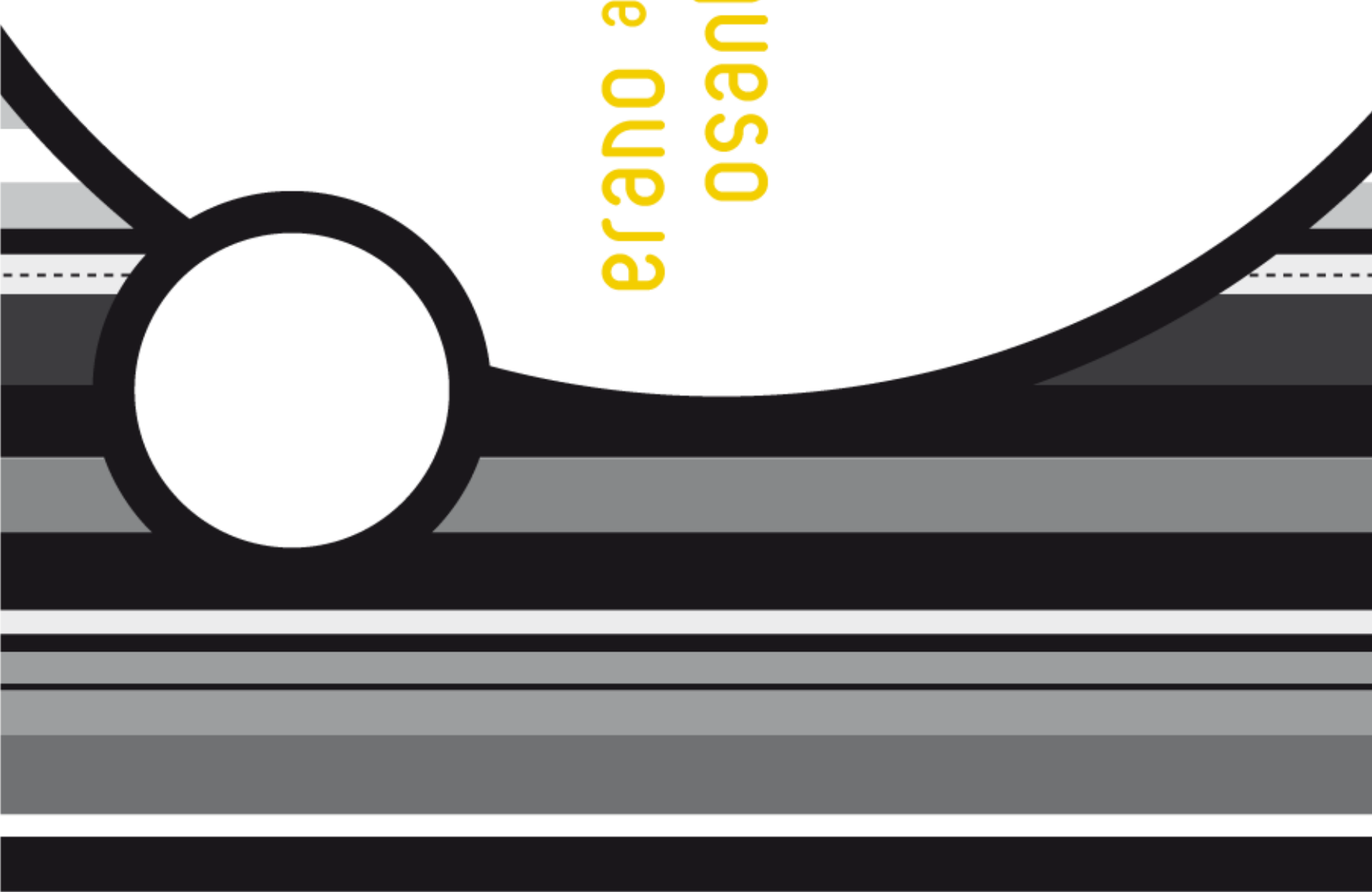
PEÑASOLANA



semicurado

semimatured

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, siguiendo los métodos artesanos y tradicionales, aportando además los máximos cuidados para obtener una textura, aromas y sabores peculiares. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, following the artisanal and traditional methods, providing the maximum care to obtain peculiar texture, aromas and flavours. Natural rind.

curado

matured

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en condiciones ambientales óptimas entre 3,5 – 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 3,5 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natural rind.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*		Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw Milk*	SEMICURADO *SEMIMATURED*	2 - 3,5 Meses *Months*	3,200 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*
	CURADO *MATURED*	3,5 - 6 Meses *Months*	3,000 Kg			

VIEJO

OLD

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado en condiciones de humedad y temperatura controlada, durante al menos 7 meses, tiempo en el que el queso evoluciona de manera natural, consiguiendo unos sabores y aromas casi olvidados. Corteza Natural

Cheese made with sheep raw milk, matured with controlled humidity and temperature, for at least 7 months, time in which the cheese evolves in a natural way, getting flavours and aromas almost forgotten. Natural rind.

AÑEJO

aged

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, in which the cheese achieves a very important development in its aromas and flavours. Natural rind

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*		Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw Milk*	VIEJO *OLD*	7 - 9 Meses *Months*	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*
	AÑEJO *AGED*	+12 Meses *Months*	2,800 Kg			

MINI

MINI

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 4 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natura rind.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	3,5 - 6 Meses *Months*	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

aceite de oliva

olive oil

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias.

Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months,this product is selected and matured in virgin olive oil, for a minimum period of 4 months, in which it acquires its own organoleptic characteristics.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Formato *Format*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche cruda *Raw milk*	+12 Meses *Months*	Tupper grande	1,800 Kg	Ø 22 Cm	2 Uds./Units	32 Cajas/Cases
		Tupper pequeño	0,560 Kg	Ø 15 Cm	4 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Tarro cristal	0,250 Kg	Ø 8 Cm	12 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Medio queso	1,500 Kg		4 Uds./Units	60 Cajas/Cases

especialidades

specialities

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, madurados en bodega un mínimo de 12 meses, con especias en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado. Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente en los quesos, confiriéndoles una personalidad única.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind, which give the cheese a personal taste and buttery texture. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued, whose result is a delicious cheese.They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese, giving it a unique personality.

romero

rosemery

especialidades

specialities

pimienta negra

black pepper

orégano

oregano

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	+12 Meses *Months*	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

especialidades

specialities

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, madurados en bodega un mínimo de 12 meses, con especias en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado. Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente en los quesos, confiriéndoles una personalidad única.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind, which give the cheese a personal taste and buttery texture. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued, whose result is a delicious cheese.They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese, giving it a unique personality.

tempranillo

grape

especialidades

Specialities

pimentón

Paprika

manteca

Lard

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	+12 Meses *Months*	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

Brandy

Brandy

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	+12 Meses *Months*	2,800 Kg	∅ 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

tartufo

truffle

Queso de Oveja elaborado con leche cruda y trufa blanca del Piamonte italiano. El aporte de sabores y aromas propios del queso de oveja durante su periodo de maduración, junto con los que aporta la trufa confieren a este producto unas características únicas y exquisitas. Corteza natural

Sheep Cheese made from raw sheep milk and withe truffle from the Italian Piemonte. The contribution of smells and tastes of the Sheep Cheese itself during its ripening process, along with those provided by the truffle, give unique and delicious features to this new cheese. Natural rind.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	3,5 - 6 Meses *Months*	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

con
pimienta negra
withblackpepper

Queso de Oveja elaborado con leche cruda. Con granos de pimienta negra en su interior que otorgan un aroma y un sabor intensos en toda la pasta. Perfecto para los amantes de esta especia. Corteza Natural.

Sheep cheese made from raw sheep milk.With black peppercorns inside that give it an intense flavor and aroma in all the curd. A perfect cheese for pepper lovers. Natural rind.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	3,5 - 6 Meses *Months*	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

azafrán

saffron

Queso de oveja elaborado con auténtico Azafrán KARKOM D.O. de la Mancha. Descubre el sabor tan característico del azafrán mezclado con los aromas propios del queso de oveja elaborado con leche cruda. Corteza Natural.

Sheep Cheese made from real Saffron KARKOM D.O. La Mancha. Discover the characteristic taste of the saffron with the aromas of the sheep cheese made from raw sheep milk. Natural Rind.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	3,5 - 6 Meses *Months*	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*

queso cremoso

creamcheese

Queso elaborado de modo ARTESANAL CON LECHE CRUDA DE OVEJA, CUAJO DE CARDO Y SAL. En su aspecto externo presenta una forma cilíndrica con la corteza lisa y delgada, cubierta en sus lados por un paño. Corteza completamente comestible. En el interior presenta una pasta con una cremosidad muy alta, untuosa, de color marfil. Su olor es muy característico, penetrante pero nunca desagradable. Su sabor es muy suave pero con personalidad. Tiene pequeños toques amargos y grasos en el retrogusto, muy agradables. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración, lo que permite al queso una evolución natural.

Cheese made in an artisanal way with SHEEP RAW MILK, THISTLE RENNET AND SALT. In appearance it is presented in a cylindrical shape, with a smooth and thin rind, covered with a cloth in its sides. Completely eatable rind. In the interior it presents a mass with a very high creaminess, unctuous, ivory-white coloured. Its odour is very characteristic, penetrating but never unpleasant. Its flavour is very mild but with personality. It has small bitter hints and a fatty aftertaste, very pleasant. Vacuum packed in a special maturation bag, allowing the cheese a natural evolution.

Leche de oveja *Sheep milk*	Curación *Ripening*	Peso *Weight*	Dimensiones *Dimensions*	Uds./Caja *Units/Case*	Cajas/Palet *Cases/Palet*
Leche Cruda *Raw milk*	+60 Días *Days*	0,550 Kg	Ø 9 Cm	6 Uds. *Units*	60 Cajas *Cases*