



SELECCIÓN
NAVIDAD 2025
ARDAI

ÍNDICE

NOVEDADES

OLAVÍDIA - QUESOS & BESOS	4
VALLLEOSCURO - QUESOS & BESOS	4
CAMEMBESÓ - QUESOS & BESOS	5
SIERRA AL AZAFRÁN	5
LIÁ DE BISQATO	6
BUONASORTE BUFFALA 18 MESES GUFFANTI	6

SÓLO CON RESERVA

TORTA DI FORMAGGIO AL TARTUFO BIANCO	7
COMTÉ DE NAVIDAD XAVIER 42 MESES	7
CLOCHE DU PIC MIXTE	8
SAPIC NATURAL O CON CENIZA	8
LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER CON TRUFA BLANCA FRESCA	9
LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER CON TRUFA NEGRA FRESCA	9
BARON BIGOD	10
PARMIGIANO REGGIANO MONTECOPPE 60 MESES	10
JASPER HILL WHITNEY	11
SÖRMLANDS ÄDEL BLUE	11
COULOMMIERS CON HIGOS	12
COULOMMIERS CON ALBARICOQUES	12
BLEU DE TERMIGNON	13
BLEU D'ALCAS	13

XAVIER DE TOULOUSE

COMTÉ ESTIVE	14
FRIBOURG ALPAGE	14
LE PAVÉ TOULOUSAIN 3 MESES	15
LE PAVÉ TOULOUSAIN AU TIMUT	15
CAMEMBERT NORMANDIE AOP	16
WATASHI SAKURA	16
FLEUR DE SEL	17
PAVÉ DE PAULINET	17
LE CHATAIGNIER	18
LE COLONEL	18
LE SALAT TRADITION DOUX FERMIER	19
BLEU DE SÉVERAC	19
ROQ'AIL BLUE	20
LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER	20

SELECCIÓN ARDAI

BEAUFORT ALPAGE 6 MESES	21
COMTÉ AOC 8 MESES	21
EXCELLENCE TRIPLE CREMA	22
EXCELLENCE TRIPLE CREMA TRUFA	22
ISLA DE CABRAS PIMIENTA ROJA	23
BRIE CON RELLENO DE TRUFA	23
ISLA DE CABRAS AHUMADO	24
ISLA DE CABRAS CURADO CON GOFÍO	24
CABRALES DOP ESPECIAL	25
MATTONELLA DI CAPRA	25

MONTECOPPE

PARMIGIANO REGGIANO DOP 18 MESES	26
PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESES	26
PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESES	27
PARMIGIANO REGGIANO DOP 80 MESES	27

FROMAGE DE COCAGNE

SAINT MARCELLIN BIO	28
SAINT FÉLICIEN BIO	28
TRUFFADOU	29
BERGERONNETTE PÉRAIL DU FÉDOU	29
GALLETOUT	30
SORÉZIEN	30
LE RE-BEL DE REVEL	31
LA VACHE NOIRE	31

LUIGI GUFFANTI

BURRATA IN FOGLIA	32
BURRATA AL TARTUFO NERO	32
ROBIOLA 3 LATTI	33
PECORINO FIORE SARDO	33
CAPRIOCAVALLO SILANO DOP	34
CAPRA ROCCHINO BIANCA A LATTE CRUDO	34

LOS CLÁSICOS

KRAKTKAR	35
ALMNÄS TEGEL	35
COMTÉ AOC 18 MESES	36
COMTÉ AOC 24 MESES	36
GORGONZOLA DOP DOLCE CLASSIC AL CUCCHIAIO	37
BAL DE BROTO. JOSÉ GRILLO	37
LES CUINES EL MIRACLE	38
EL CLAUSTRÉ	38
LA GARGOLA	39
L'UFF!	39
APPENZELLER SELECCIÓN EXTRA MADURADO	40
L'ETIVAZ AOC	40
CROSTALLUT	41
EL PLA	41
EL PETITOT	42
SANTA MARIA	42
FYR	43
MORBIER AOC	43
CARRAT	44
PITCHFORK	44
WEST COUNTRY FARMHOUSE CHEDDAR 14 MESES	45
BLAU DE JUTGLAR	45
TOU DE LLUÇANÉS	46
AZEITÃO DOP TORTA	46
QUEIJO SÃO JORGE 7 MESES	47
MAMA MARISA	47
BESOS DEL REY SILO	48
MASSIMO DEL REY SILO	48
MASSIMO DE MAGAYA	49
MANCHEGO CASA DEL BOSQUE AÑEJO	49

MANTEQUILLAS

MANTEQUILLA CHANTANDA	50
ÉCHIRÉ MANTEQUILLA NATURAL Y CON SAL	50

OLAVÍDIA - QUESOS & BESOS



Origen: Guarromán, Sierra Morena, Jaén.

Leche: Pasteurizada de cabra de la raza malagueña.

Corteza: Cubierta de moho blanco.

Pasta: Blanda de coagulación láctica.

Sabor y aroma: Predominio de aromas lácticos, a leche recién ordeñada. Aromas suaves a setas y cítricos. Notas de frutos secos.

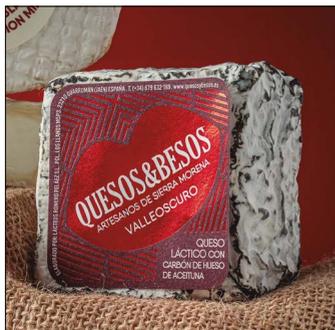
Maduración: Mínima de 15 a 20 días.

Temporada: Todo el año.

Referencia:

A002111: 280 g/12 unidades por caja.

VALLEOSCURO - QUESOS & BESOS



Origen: Guarromán, Sierra Morena, Jaén.

Leche: Pasteurizada de cabra de la raza malagueña.

Corteza: Natural recubierta con ceniza de hueso de oliva (ceniza vegetal).

Pasta: De coagulación láctica, entre mantecosa y cremosa. A medida que madura se va licuando desde la corteza hacia el interior.

Sabor y aroma: Suave aroma caprino, fresco y ligeramente dulce. Suaves notas herbáceas.

Maduración: De 15 a 30 días.

Temporada: Todo el año.

Referencia:

A002112: 180 g/16 unidades.

CAMEMBESO - QUESOS & BESOS



Referencia:
A002110: 200 g/12 unidades.

Origen: Guarromán, Sierra Morena, Jaén.

Leche: Pasteurizada de cabra de la raza malagueña.

Corteza: Enmohecida con moho blanco. Blanca y esponjosa.

Pasta: Blanda de coagulación mixta. Cremosa, justamente por debajo de la corteza es más untuosa y hacia el centro es más compacta. De coagulación mixta.

Sabor y aroma: Sabor equilibrado, combina notas lácticas con ligeros toques caprinos. Dulce con un punto sutil de acidez. Aroma elegante con notas de hierba, setas y leche fresca.

Maduración: Más de 20 días.

Temporada: Todo el año.

SIERRA AL AZAFRÁN



Referencias:
A002105: pieza de 2,7 kg.
A002105_1: ½ pieza de 1,350 kg.

Origen: Albarracín, Teruel.

Leche: Oveja.

Corteza: Natural amarillo marfil.

Pasta: Prensada, firme, compacta. De color amarillo-mármol con pequeños hilos de azafrán de color rojizo.

Sabor y aroma: Aroma intenso a leche de oveja, pero con un delicado gusto a azafrán. Dulce.

Maduración: Mínima de 4 meses.

Temporada: Todo el año.

LÍA DE BISQATO



Referencia:

A002108: 250 g/16 unidades.

A002109: 500 g/8 unidades.

Origen: Lugo, Galicia.

Leche: Cruda ecológica de vaca.

Corteza: Lavada, de color amarillo pálido con matices anaranjados.

Pasta: Blanda, cremosa y fundente en boca. Textura suave y más cremosa a medida que madura.

Sabor y aroma: Suave, pero persistente. Combinación de notas lácticas con matices herbáceos, recuerdos a heno, paja seca y granja.

Maduración: Durante un mínimo de 8 meses.

Temporada: Todo el año.

BUONASORTE BUFFALA 18 MESES



Origen: Plana del Po, Lombardía. Italia.

Leche: Cruda de búfala y vaca.

Corteza: De color blanco. Dura, compacta y muy resistente.

Pasta: Cuita, prensada y de textura quebradiza. De color amarillo pálido.

Sabor y aroma: Sabor intenso, armónico, seco y dulce por la leche de búfala.

Maduración: Durante un mínimo de 18 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A002073: 1 pieza de 32 kg.

A002073_1: ½ de 16 kg.

A002073_2: ¼ de 8 kg.

A002073_3: ⅙ de 4 kg.

A002073_4: ⅓ de 2 kg.

A002073_5 : cuña de 1 kg.

TORTA DI FORMAGGIO AL TARTUFO BIANCO



Origen: Milano. Italia.

Leche: Elaboración con diversos quesos de vaca, mascarpone, trufa blanca fresca y crema de leche.

Pasta: Pasta blanda de textura cremosa y untable ligeramente crujiente.

Sabor y aroma: Suave, fresco, con sabor a nata y aroma a trufa blanca con trozos de trufa blanca laminada.

Temporada: Diciembre.

Referencias:

A001445: pieza de 1,5 a 3 kg.

Con albahaca: A001438, 1 unidad de 3 kg.

Con nueces: A001441, 1 unidad de 3 kg.

Con finas hierbas: A001439, 1 unidad de 3 kg.

COMTÉ DE NAVIDAD XAVIER 42 MESES



Origen: Franche-Comté. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Cepillada y dura. Gruesa. De color marrón tirando a terroso.

Pasta: Firme, ligeramente flexible y de color crema a amarillo oscuro, según la maduración.

Sabor y aroma: De sabores muy diversos, dependiendo del lugar de elaboración y la estación del año. Pueden aparecer aromas florales y sabores a fruta si la leche es de verano y frutos secos como las nueces crudas, si se elabora con leche de otoño o invierno.

Maduración: Mínima de 42 meses.

Temporada: Navidad.

Referencias:

A001815: pieza entera de 32 kg.

A001815_1: 1/2 pieza de 16 kg.

A001815_2: 1/4 pieza de 8 kg.

CLOCHE DU PIC MIXTE



Origen: Occitania. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Natural o con ceniza y ligeramente recubierta de hongo blanco.

Pasta: Blanca, cremosa y fundente.

Sabor y aroma: Sabor a leche de cabra fresca. Se funde en la boca y ofrece notas de nata salada.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Diciembre.

Referencia:

A00727: pieza de 125 g/8 unidades.

SAPIC NATURAL O CON CENIZA



Origen: Tarn. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Natural o recubierta con carbón vegetal.

Pasta: Fina, untuosa y blanquecina. Blanda.

Sabor y aroma: Típico sabor a leche de cabra, con notas lácticas finales y aromas de hongos y setas.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Diciembre.

Referencia:

A000759: pieza de 80 g/cajas de 8 unidades.

LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER CON TRUFA BLANCA FRESCA



Origen: Toulouse. Francia.

Leche: Cruda de vaca, crema i trufa blanca fresca del Piemonte.

Corteza: Enmohecida y aterciopelada. Blanca.

Pasta: Blanda, densa y homogénea con relleno de crema fresca y trufa blanca.

Sabor y aroma: Crema fresca y nata, aroma a metano, toques de ajo y un sabor ligeramente picante.

Temporada: Sólo en diciembre.

Referencias:

A001812: pieza entera de 5 kg.

A001812_1: ½ pieza entera de 2,5 kg.

A001812_2: ¼ pieza de 1,250 kg.

LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER CON TRUFA NEGRA FRESCA



Origen: Toulouse , Francia.

Leche: Cruda de vaca, crema y trufa negra fresca de la región de los Midi-Pyrénées.

Corteza: Enmohecida, fina y aterciopelada. Blanca.

Pasta: Interior relleno de crema fresca y trufa negra. Cremosa y densa.

Sabor y aroma: De sabor elegante, a setas. Notes sutiles de gas, típico de la trufa.

Temporada: Diciembre.

Referencias:

A001811: pieza entera de 5 kg.

A001811_1: ½ pieza de 2,5 kg.

A001811_2: ¼ pieza de 1,250 kg.

BARON BIGOD



Referencias:

A000035: pieza de 3 kg.

A000034: pieza de 1 kg.

Origen: Suffolk. Inglaterra.

Leche: Pasteurizada de vaca.

Corteza: Enmohecida, blanca, fina y sedosa.

Pasta: Muy cremosa y suave. De color dorado. Se funde en la boca.

Sabor y aroma: Sabor a tierra húmeda y setas con aromas de paja.

Maduración: Mínima de 8 semanas.

Temporada: Todo el año.

PARMIGIANO REGGIANO 60 MESES



Referencias:

A001123: pieza de 40 kg.

A001776: 1/6 de pieza (5 kg).

A001776_4: 1/6 de pieza (2,5 kg).

Origen: Azienda Agricola Casearia Montecoppe, Parma. Italia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural de color tostado paja con el control de la DOP marcado a fuego.

Pasta: Textura dura y granulosa de color amarillo intenso.

Sabor y aroma: Sabor equilibrado, dulce y con aromas de especias. Final ligeramente picante.

Maduración: Mínima de 60 meses en la cava.

Temporada: Todo el año.

JASPER HILL WHITNEY



Referencias:

A001841: 1 pieza de 8 kg.

A001841_1: ½ pieza de 4 kg.

Origen: Jasper Hill Farm, Vermont. Estados Unidos.

Leche: Entera y cruda de vaca.

Corteza: Natural, rugosa y consistente de color marrón claro.

Pasta: Textura elástica típica de los quesos alpinos. Fundente.

Sabor y aroma: Sabor a frutos secos tostados y nata. Intensidad media.

Maduración: Mínima de 3-4 meses.

Temporada: Todo el año.

SÖRMLANDS ÄDEL BLUE



Referencias:

A001857: pieza de 2,5 kg.

A001857_1: ½ pieza de 1,250 kg.

Origen: Hälleforsnäs, Svealand. Suecia.

Leche: Ecológica, entera i pasteurizada de vaca.

Corteza: Natural recubierta con papel de aluminio.

Pasta: Azul y cremosa.

Sabor y aroma: Ligeramente salado y picante. Textura untuosa en boca, pero firme. Final equilibrado y persistente.

Maduración: Mínima de 4 meses y medio.

Temporada: Todo el año.

COULOMMIERS CON HIGOS



Referencia:
A00199: pieza de 700 g.

Origen: Île-de-France. Francia.

Leche: Cruda de vaca, nueces e higos.

Corteza: Fina, blanca y con un ligero aroma a hongos y tierra.

Pasta: Blanda y unttable, muy suave y elástica, de color amarillo claro. Textura firme y dura.

Sabor y aroma: Dulce y afrutado por los higos. Por su textura y sabor, tiene unos interesantes usos culinarios y es perfecto como entrante en los almuerzos.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Diciembre.

COULOMMIERS CON ALBARICOQUES



Referencia:
A000198: pieza de 700 g.

Origen: Île-de-France. Francia.

Leche: Cruda de vaca, almendras y albaricoques.

Corteza: Fina, blanca y con un ligero aroma a hongos y tierra.

Pasta: Blanda y unttable, muy suave y elástica, de color amarillo claro. Textura firme y dura.

Sabor y aroma: Agradable aroma perfumado. Intenso, dulce y persistente en boca.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Diciembre.

BLEU DE TERMIGNON



Referencias:

A001813: pieza de 10 kg.

A001813_1: ½ pieza de 5 kg.

Origen: Auvergne-Rhône-Alpes. Francia.

Leche: De vaca.

Corteza: Natural con moho.

Pasta: Dura, prensada.

Sabor y aroma: Delicado sabor a moho y hierba. Aroma a paja y establo.

Maduración: Mínima de 4 meses.

Temporada: Todo el año.

BLEU D'ALCAS



Referencia:

A001963: pieza de 3 kg.

Origen: Aveyron. França.

Leche: Cruda y entera de oveja lacaune.

Corteza: Natural, blanca, fina y sedosa.

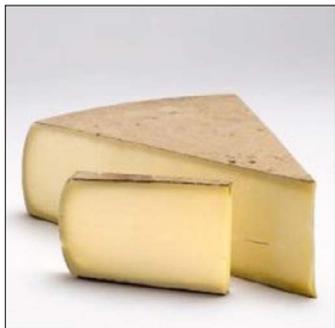
Pasta: Cremosa y suave de color blanco con vetas azuladas.

Sabor y aroma: Equilibrado con sal. Suave y diferenciador. Final largo y persistente. Paja.

Maduración: De 4 a 5 meses.

Temporada: Todo el año.

COMTÉ ESTIVE



Referencias:

A001817: pieza de 32 kg.

A001817_1: ½ pieza de 16 kg.

A001817_2: ¼ pieza de 8 kg.

Origen: Haut Doubs. Francia.

Leche: Cruda de vaca de las razas montbéliarde y/o simmental.

Corteza: Cepillada de color marrón oscuro.

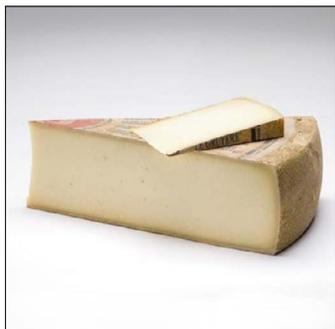
Pasta: Prensada y cocida. Firme, ligera y flexible con un color que varía del crema al amarillo oscuro, con algunos agujeros.

Sabor y aroma: Muy aromático y complejo. Notas tostadas, a nueces y mantequilla. Final largo. Intenso. Puede presentar pequeños cristales de tirosina por el afinado.

Maduración: Mínima de 2 años.

Temporada: Elaborado con leche *d'alpage* (alta montaña) de primavera a verano.

FRIBOURG ALPAGE



Referencias:

A001803: pieza entera de 30 kg.

A001803_1: ½ pieza.

A001803_2: porción de 3 kg.

Origen: Cantón de Fribourg. Suiza.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural. Lavada y cepillada. De color dorado.

Pasta: Firme, semidura i elástica. De color ivory. Sin agujeros y con muy poca calidad.

Sabor y aroma: Sabor intenso, largo y afrutado.

Maduración: De 8 a 10 meses.

Temporada: Todo el año.

LE PAVÉ TOULOUSAIN 3 MESES



Referencia:

A001927: pieza entera de 750 g.

Origen: Aveyron. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural y cepillada.

Pasta: Fundente y firme.

Sabor y aroma: Suave con 3 meses y más potente a medida que madura. Sabor a leche y hierbas silvestres. Aroma a leña recién cortada, a resina y a flores silvestres.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: Todo el año.

LE PAVÉ TOULOUSAIN AU TIMUT



Referencia:

A001935: pieza de 750 g.

Origen: Camboulazet, Aveyron. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural, gruesa y crujiente.

Pasta: Prensada, firme, pero flexible, y fundente.

Sabor y aroma: Sabor fresco y cítrico por la acción de la pimienta de Timut. Aromas a mantequilla y tierra. Original y exótico.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: Todo el año.

CAMEMBERT NORMANDIE AOP



Referencia:
A001928: pieza de 250 g.

Origen: Normandía. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Recubierta de hongo y *penicillium candidum*, y puntualmente con pequeñas manchas rojizas.

Pasta: Blanda, cremosa y fundente, recubierta de moho blanco.

Sabor y aroma: Ligeramente afrutado, aroma pronunciado a setas, heno húmedo y notas de hierba fresca.

Maduración: De 6 a 8 semanas.

Temporada: Todo el año.

WATASHI SAKURA



Referencia:
A001499: pieza de 200 g/cajas de 6 unidades.

Origen: Deux-Sèvres, Aquitania. Francia.

Leche: Cruda y entera de cabra.

Corteza: Fina y natural cubierta con hongo blanco y *geotrichum*.

Pasta: Dos texturas. Cremosa y fundente. Original relleno con hoja de cerezo.

Sabor y aroma: Notas elegantes y endulzadas por la leche de cabra, aromatizadas con la hoja de cerezo japonés.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

FLEUR DE SEL



Referencia:

A000782: pieza de 150 g/cajas de 15 unidades.

Origen: Seine-et-Marne. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Fina y natural de color blanco roto.

Pasta: Blanda, tierna y firme.

Sabor y aroma: Dulce, fresco y delicado.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: De diciembre a octubre.

PAVÉ DE PAULINET



Referencia:

A001159: pieza de 200g/cajas de 6 unidades.

Origen: Albigeois. Francia.

Leche: Cruda de oveja.

Corteza: Natural, ligeramente aterciopelada y fina.

Pasta: Cremosa y casi líquida de color ivory.

Sabor y aroma: A leche de oveja con un toque muy fresco.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

LE CHATAIGNIER



Referencia:

A000894: pieza de 100 g/cajas de 8 unidades.

Origen: Provence. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Natural y envuelta con hojas de castaño tratadas con brandy.

Pasta: Fina, blanda y blanca.

Sabor y aroma: Típico sabor de leche de cabra, con sutiles aromas a hierbas aromáticas. Lácteo en boca cuando es joven, y con un sabor a arboleda muy fino cuando madura por las hojas de castaño.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: De julio a diciembre.

LE COLONEL



Referencia:

A000895: pieza de 500 g aprox.

Origen: Normandía. Francia.

Leche: De vaca.

Corteza: Lavada y pegajosa.

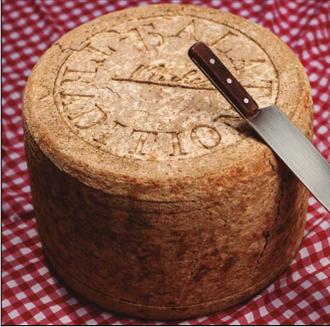
Pasta: Fundente con aromas persistentes y ligeramente picantes.

Sabor y aroma: Olor y sabor pronunciados con aromas persistentes y ligeramente picantes. Un queso con carácter.

Maduración: Mínima de 30 días.

Temporada: Todo el año.

LE SALAT TRADITION DOUX FERMIER



Referencias:

A001808: pieza de 40 kg/1 unidad.

A001808_1: ½ pieza de 20 kg.

A001808_5: 4 kg.

Origen: Cussac. Francia.

Leche: Cruda y entera de vaca de la raza salers.

Corteza: Natural, cepillada y seca.

Pasta: Prensada, no cocida. Dura, firme, sin ojos y de color tierra.

Sabor y aroma: Aroma a paja y champiñón. Sabores vegetales, a hierba fresca y frutos secos. Final largo y ahumado.

Maduración: Mínima de 8 meses en la cava natural.

Temporada: Todo el año.

BLEU DE SÉVERAC



Referencia:

A000054: pieza de 1 kg.

Origen: Aveyron. Francia.

Leche: Cruda de oveja.

Corteza: Natural y ligeramente enmohecida.

Pasta: Prensada. De color blanco con finas vetas azul-verdosas del *penicillium roqueforti*.

Sabor y aroma: Delicado y sutilmente picante. De textura firme, poco cremosa, destila un gran aroma a leche fresca y nueces.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: Todo el año.

ROQ'AIL BLUE



Referencia:

A001306: pieza de 1,50 kg.

Origen: Aveyron. Francia.

Leche: Cruda de oveja y ajo.

Corteza: Natural y ligeramente pegajosa. Húmeda.

Pasta: Blanda, fundente, cremosa y crujiente.

Sabor y aroma: Salino, potente y muy largo en boca. Aroma a ajo y leche de oveja. Sabor extremo muy contundente.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: De invierno a verano.

LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER



Referencias:

A001308: pieza de 5 kg.

A001805_1: ½ pieza.

A001805_2: ¼ pieza.

Origen: Toulouse. Francia.

Leche: Cruda de vaca, crema y trufa.

Corteza: Enmohecida y aterciopelada. Fina y blanca.

Pasta: Blanda, de coagulación láctica, densa y homogénea con relleno de trufa y crema fresca.

Sabor y aroma: Ligero sabor a leche fresca y nueces crudas.

Maduración: Se elabora con Brie de Meaux con un mínimo de 6 semanas.

Temporada: Todo el año.

BEAUFORT ALPAGE 6 MESES



Referencias:

A001835: pieza de 5 kg.

A001835_5: pieza de 2,5 kg.

Origen: Rhône Alpes. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural, dura y consistente.

Pasta: Prensada y cocida. Amarillenta y suave, con consistencia flexible, firme y untuosa

Sabor y aroma: Claro aroma a queso tierno de vaca y mantequilla. Sabor fino, con recuerdos de avellana tostada, fruta fresca y hierba tierna.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

COMTÉ AOC 8 MESES



Referencias:

A001759: rueda de 40 kg.

A001759_1: ½ rueda 20 kg.

A001759_5: pieza de 4 kg.

Origen: Jura, Franche-Comté. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural, granulada de color amarillo dorado.

Pasta: Prensada, cocida, dura y ligeramente elástica. En su interior hay entre 10 y 20 ojos.

Sabor y aroma: Sabor afrutado, a nueces, orejones y mantequilla. Equilibrado en sal.

Maduración: Mínima de 8 meses.

Temporada: Todo el año.

EXCELLENCE TRIPLE CREMA



Referencia:

A000707: pieza de 550 g.

Origen: Mosa, Grand-Est. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Con moho blanco, fina, crujiente y aterciopelada.

Pasta: Blanda. Textura untuosa similar a la mantequilla por la nata que se utiliza para enriquecer la leche. Este tipo de elaboración se denomina triple crema.

Sabor y aroma: Dulce y fresco cuando es joven y de sabor más pronunciado, con notas de avellana, a medida que madura.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

EXCELLENCE TRIPLE CREMA TRUFA



Referencia:

A000718: pieza de 550 g.

Origen: Mosa, Grand-Est. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Con moho blanco, fino, crujiente y aterciopelado.

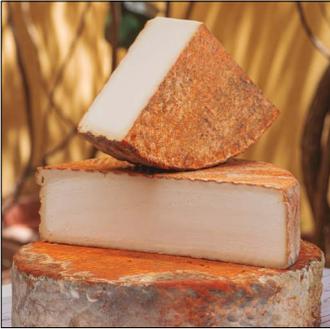
Pasta: Blanda. Elaborado con leche cruda de vaca, enriquecido con nata fresca de la quesería, y relleno con una fina capa de trufa de Saint-Jean.

Sabor y aroma: Su sabor y aroma son intensos y persistentes. Notas de champiñón, crema fresca y nata.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

ISLA DE CABRAS PIMIENTA ROJA



Referencias:

A001616: pieza entera de 10 kg.
A001616_1: ½ pieza de 5 kg.
A001616_2: ¼ de pieza de 2,5 kg.

Origen: Fuerteventura. Islas Canarias.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Curada con pimienta roja.

Pasta: Prensada, compacta con un interior blanco típico de la leche de cabra.

Sabor y aroma: Sabores muy suaves, lácteos y poco salados donde, según el tratamiento, predominan las notas picantes de pimentón.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: Todo el año.

BRIE CON RELLENO DE TRUFA



Referencias:

A001814: pieza de 4,4 kg.
A001814_1: ½ pieza de 2,5 kg.
A001814_2: ¼ pieza de 1,250 kg.

Origen: Toulouse. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Enmohecida, salpicada de estrías o manchas rojas o terrosas.

Pasta: Blanda. La base es un Brie de Meaux artesano y leche cruda en su punto óptimo de maduración, con un relleno secreto y virutas finas de trufa cuidadosamente añadidas a mano, que se reparten por todo el centro. Textura densa y cremosa.

Sabor y aroma: Delicioso y aromático, voluptuoso y potente. Único y exclusivo.

Temporada: Todo el año.

ISLA DE CABRAS AHUMADO



Origen: Fuerteventura. Islas Canarias.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Ahumada, fina y de color anaranjado.

Pasta: Compacta de color blanco y con poca elasticidad.

Sabor y aroma: Aroma potente a humo de palma y arbusto. Textura fundente en boca, donde destacan notas de leche de cabra sobre un final ligeramente ahumado.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A001615: pieza entera de 10 kg.

A001615_1: ½ pieza de 5 kg.

A001615_2: ¼ pieza de 2,5 kg.

ISLA DE CABRAS CURADO CON GOFÍO



Origen: Fuerteventura. Islas Canarias.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Recubierta con gofío.

Pasta: Compacta y de color marfil oscuro.

Sabor y aroma: Sabores pronunciados a leche de cabra con finales tostados y caramelizados. Ligeramente picante.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A001614: pieza entera de 10 kg.

A001614_1: ½ pieza de 5 kg.

A001614_2: ¼ pieza de 2,5 kg.

CABRALES DOP ESPECIAL



Referencia:

A001609: pieza de 2 kg.

A001609_1: ½ pieza de 1 kg.

Origen: Cabrales. Asturias.

Leche: Entera y cruda de vaca.

Corteza: Natural.

Pasta: Compacta, pero frágil. Ligeramente untuosa, con agujeros y un interior colonizado por moho verde.

Sabor y aroma: Sabor fuerte, típico de los quesos azules, picante y algo ácido. Mantecoso en el paladar y persistente con un retrogusto intenso.

Maduración: Mínima de 60 días.

Temporada: Todo el año.

MATTONELLA DI CAPRA



Referencia:

A000994: pieza de 2,2 kg.

Origen: Piemonte. Italia.

Leche: De cabra.

Corteza: Lavada de color anaranjado.

Pasta: Blanda y moderadamente elástica. Prensada.

Sabor y aroma: Sabor ligero, fresco y muy lácteo, con notas de yogur y leche. Graso.

Maduración: Mínima de 30 días.

Temporada: Todo el año.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 18 MESES



Origen: Collecchio, Parma. Italia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural de color amarillo pajizo con el control de la DOP marcado a fuego.

Pasta: Prensada no cocida. Textura friable y finamente granulada, de color blanquecino a amarillo suave.

Sabor y aroma: Largo en boca, suave y equilibrado con un sabor dulce y notas a hierba.

Maduración: Mínima de 18 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A001766: pieza entera de 40 kg.

A001766_1: ½ pieza de 20 kg.

A001766_2: ¼ pieza de 10 kg.

A001766_3: ⅙ pieza de 5 kg.

A001766_4: ⅓ pieza de 2,5 kg.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESES



Origen: Collecchio, Parma. Italia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural de color amarillo pajizo con el control de la DOP marcado a fuego.

Pasta: Prensada no cocida. Textura friable y finamente granulada, de color blanquecino a amarillo suave.

Sabor y aroma: Largo en boca, intenso y equilibrado con un sabor dulce. Notas de hierba seca y torrefactos con un final a caramelo.

Maduración: Mínima de 24 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A001773: pieza entera de 40 kg.

A001773_1: ½ pieza de 20 kg.

A001773_2: ¼ pieza de 10 kg.

A001773_3: ⅙ pieza de 5 kg.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESES



Referencias:

A002099: pieza de 40 kg.

A001770: 1/8 pieza de 5 kg.

Origen: Collecchio, Parma. Italia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural de color tostado pajizo con el control de la DOP marcado a fuego.

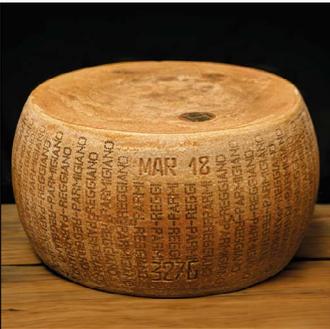
Pasta: Textura friable y finamente granulada, de color blanquecino a amarillo suave.

Sabor y aroma: Intenso y persistente, con aromas que aumentan con el envejecimiento. Especies, nuez moscada, pimienta y notas tostadas en boca.

Maduración: Mínima de 36 meses.

Temporada: Todo el año.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 80 MESES



Referencia:

A001128: cuña de 500 g.

Origen: Collecchio, Parma. Italia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural de color amarillo pajizo con el control de la DOP marcado a fuego.

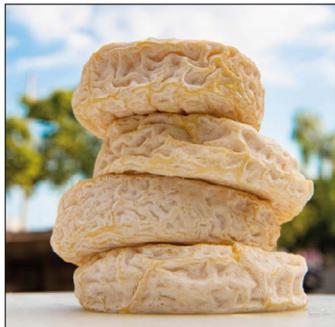
Pasta: Textura friable y finamente granulada, de color blanquecino a amarillo suave.

Sabor y aroma: Largo en boca, intenso y con un final salado y persistente.

Maduración: Mínima de 80 meses.

Temporada: Todo el año.

SAINT MARCELLIN BIO



Referencia:

A001888: pieza de 80 g/cajas de 12 unidades.

Origen: Vercors. Francia.

Leche: Ecológica de vaca.

Corteza: Natural, blanca y rugosa.

Pasta: Fina, blanda, untuosa y blanquecina.

Sabor y aroma: Típico sabor a leche de vaca con textura muy fundente en boca y notas lácticas finales. Cuando está afinado, es más intenso.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

SAINT FÉLICIEN BIO



Referencia:

A001932: pieza de 160 g/cajas de 8 unidades.

Origen: Vercors. Francia.

Leche: Ecológica de vaca.

Corteza: Natural con moho.

Pasta: Fina, blanda, untuosa y blanquecina.

Sabor y aroma: Notas lácticas, muy cremoso y fundente. Más rico en materia grasa que el Saint Marcellin.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

TRUFFADOU



Origen: Tarn. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Natural con moho.

Pasta: Fina, blanda, untuosa y blanquecina.

Sabor y aroma: Delicado aroma a leche de cabra y trufa de verano recién cortada.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

Referencia:

A000766: pieza de 30 g/16 unidades.

BERGERONNETTE PÉRAIL DU FÉDOU



Origen: Aveyron. Francia.

Leche: Cruda de oveja.

Corteza: Natural, rugosa, de color blanco y amarillo pálido.

Pasta: Fina, blanda, untuosa y blanquecina.

Sabor y aroma: Típico sabor a leche de oveja con notas lácticas y sabores dulces y suaves. Cremoso, fino y de textura delicada.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

Referencia:

A000719: pieza de 150 g/6 unidades.

GALLETOUT



Referencia:

A000733: pieza de 165 g/6 unidades.

Origen: Lot, Occitania. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Enmohecida, fina y de color crema.

Pasta: Blanca, cremosa y fundente.

Sabor y aroma: Sabor suave, caprino y fresco. Cuando tiene más de 2 semanas, se vuelve más picante. Aroma a leche fresca de cabra.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

SORÉZIEN



Referencia:

A000760: pieza de 90 g.

Origen: Revel, Marzac. Francia.

Leche: Cruda de vaca y de cabra.

Corteza: Fina, rugosa y recubierta de *geotrichum*.

Pasta: Blanda, pero firme con dos texturas diferenciadas por una fina capa de carbón que separa las dos leches.

Sabor y aroma: Contraste entre las diferentes cuajadas de la leche de vaca y la leche de cabra. Notas dulces, frescas y lácticas. Sabor suave cuando es joven y más intenso a medida que evoluciona.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Todo el año.

LE RE-BELE DE REVEL



Referencia:

A000740: pieza de 650 g.

Origen: Revel, Marzac. Francia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Lavada y ligeramente pegajosa.

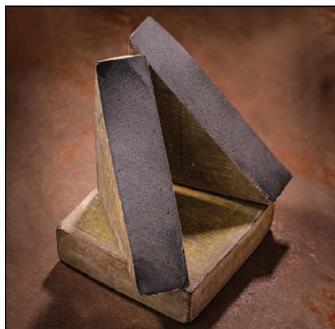
Pasta: Blanda de color tierra, ligeramente elástica. Puntualmente, podemos encontrar algún ojo repartido por el interior.

Sabor y aroma: Potente, ligeramente amoniacado por la corteza lavada. Interior dulce y largo.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

LA VACHE NOIRE



Referencias:

A001824: pieza de 6 kg.

A001824_1: ½ pieza de 3 kg.

A001824_2: ¼ pieza de 1,5 kg.

Origen: Tarn. Francia.

Leche: Cruda de vaca de la raza simmental.

Corteza: Fina y rugosa de color anaranjado.

Pasta: Textura elástica, muy suave y fundente en boca. Tiene un característico color negro por la ceniza de la madera de haya que se añade a la leche para teñir la cuajada. Negro, mate y de aspecto virado.

Sabor y aroma: Moderado y mantecoso. Suave. En la línea de un Tomme de vaca de maduración media.

Maduración: Mínima de 90 días.

Temporada: Todo el año.

BURRATA IN FOGLIA



Referencia:

A000089: pieza de 330 g/cajas de 3 unidades.

Origen: Bari, Apulia. Italia.

Leche: Pasteurizada de vaca.

Corteza: Sin corteza.

Pasta: Hilada. Envoltura exterior de pasta blanca hilada. Interior semilíquido.

Sabor y aroma: De sabor fresco, lácteo, con notas de nata y leche ligeramente ácidas. Si la estación lo permite, se envuelve en hojas anchas y carnosas de una planta llamada lacio, con un aroma que se transmite al queso.

Temporada: Todo el año.

BURRATA AL TARTUFO NERO



Referencia:

A000087: pieza de 330 g/cajas de 3 unidades.

Origen: Apulia. Italia.

Leche: Pasteurizada de vaca con trufa negra.

Corteza: Sin corteza.

Pasta: Hilada. Pasta blanca con interior semilíquido.

Sabor y aroma: Sabor fresco, lácteo, con notas de nata, trufa y leche ligeramente ácida.

Temporada: Todo el año.

ROBIOLA 3 LATTI



Referencias:

A001279: Caja de 6 piezas de 350 g.

A001280: Caja de 6 piezas de 220 g.

Origen: Piemonte. Italia.

Leche: Oveja, cabra y vaca.

Corteza: Natural, ligeramente marcada por el molde, y blanca.

Pasta: Blanda, firme y ligeramente cremosa a medida que va madurando.

Sabor y aroma: Sabor fresco y lácteo. Ligeramente ácido por la leche de cabra y con un final dulce por la de oveja. Aroma a yogur y a nata fresca.

Maduración: De 3 a 20 días.

Temporada: Todo el año.

PECORINO FIORE SARDO



Referencias:

A001656: pieza entera de 3 kg.

A001656_1: media pieza.

Origen: Sardegna. Italia.

Leche: Cruda de oveja.

Corteza: Dura, lavada con grasa de oveja y aceite de oliva.

Pasta: Prensada, granulada y compacta. De color terroso.

Sabor y aroma: De sabor dulce como un caramelo y ligeramente salado y afrutado. La piel desprende aromas de humedad y humo por la acción del lavado con la grasa y el aceite, que es una práctica habitual para mantener la humedad del queso y permitir la larga maduración de más de 12 meses.

Maduración: Más de 12 meses.

Temporada: Todo el año.

CACIOCAVALLO SILANO DOP



Referencia:

A000099 1 unidad de 1,80 kg.

Origen: Basilicata, Calabria, Campania, Molise y Apulia. Italia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Fina, lisa, de color amarillo pajizo. Se puede oscurecer con la maduración. Presenta pequeñas marcas de cuerdas o amarres, según el molde y el atado final.

Pasta: Hilada, semidura. Homogénea, compacta y con algunos ojos muy pequeños. Color amarillo pálido o amarillo pajizo, según la maduración. De textura suave, cuando es joven, y más firme y algo quebradiza con más curación.

Sabor y aroma: Suave, tierno, ligeramente dulce. A medida que madura, su sabor se vuelve más intenso, con un final ligeramente picante.

Maduración: Mínima de 30 días.

Temporada: Todo el año.

CAPRA ROCCHINO BIANCA A LATTE CRUDO



Origen: Langhe. Italia.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Fina cubierta con geotrichum.

Pasta: Suave y delicada. Compacta.

Sabor y aroma: Fino y delicado. Con aromas propios de las hierbas de las que se alimentan las cabras. De color blanco leche. Sabor delicado. Ligeramente ácido.

Maduración: Mínima de 5 días.

Temporada: Todo el año.

Referencia:

A002075: 300 g/6 unidades.

KRAFTKAR



Referencias:

A001703: pieza de 1,9 kg.
A001703_1: ½ pieza de 0,950 kg

Origen: Tingvollst. Noruega.

Leche: Entera y pasteurizada de vaca.

Corteza: Natural y húmeda.

Pasta: Azul. Pasta prensada con vetas azules bien definidas.

Sabor y aroma: Dulce, caramelizado, poco salado, con textura de pequeños vidrios. Muy grueso y mantecoso en el paladar. Largo, expresivo y diferente.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

ALMNÄS TEGEL



Referencias:

A001839: pieza entera de 20 kg.
A001839_1: pieza entera de 10 kg.
A001839_2: ¼ pieza de 5 kg.

Origen: Hijo. Suecia.

Leche: De vaca.

Corteza: Natural y de color marrón anaranjado con restos de ácaros por su larga maduración de al menos 15 meses. Singulares impresiones de huellas. Su forma imita a los ladrillos que se producían en una antigua fábrica situada donde ahora se encuentra la quesería.

Pasta: El interior es seco y compacto, con posibilidad de algún pequeño agujero, de color pajizo y de textura moderadamente elástica. Prensada y cocida.

Sabor y aroma: Fundente en boca y de sabor largo y persistente.

Maduración: Mínima de 15 meses.

Temporada: Todo el año.

COMTÉ AOC 18 MESES



Referencias:

A001758: pieza de 40 kg.

A001758_1: ½ pieza de 20 kg.

A001758_5: pieza de 4 kg.

Origen: Franche-Comté. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Húmeda y fresca con colores que van del amarillo al amarillo-pardo.

Pasta: Firme, ligera y flexible, variando del crema al amarillo oscuro, con algunos agujeros.

Sabor y aroma: Sabores vinculados a su lugar de elaboración y maduración. Pueden aparecer notas florales y frescas. Sabores a fruta en verano y a nueces en invierno.

Maduración: Mínima de 18 meses.

Temporada: Todo el año.

COMTÉ AOC 24 MESES



Referencias:

A001757: pieza entera de 40 kg.

A001757_1: pieza de 20 kg.

A001757_5: pieza de 4 kg.

Origen: Franche-Comté. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Húmeda y fresca con colores que van del amarillo al pardo.

Pasta: Firme, ligera y flexible, variando del amarillo crema al amarillo oscuro, con algunos agujeros.

Sabor y aroma: Notas florales, más intensas y persistentes. Final a frutos secos, sobre todo a nueces y tostados.

Maduración: Mínima de 24 meses.

Temporada: Todo el año.

GORGONZOLA DOP DOLCE CLASSIC AL CUCCHIAIO



Referencias:
A001839: pieza entera de 6 kg.

Origen: Novara. Italia.

Leche: De vaca.

Corteza: Rugosa y pegajosa de color anaranjado.

Pasta: De color pajizo. Interior sin agujeros, pero con marcas por los pinchazos del queso y rellenos de moho azul y blanco. Prensada y cocida.

Sabor y aroma: Delicado y largo, típico del Gorgonzola, pero llevado al extremo. Muy fundente y mantecoso en boca, con notas de umami que invitan a repetir.

Maduración: Mínima de 70 días.

Temporada: Todo el año.

BAL DE BROTO. JOSÉ GRILLO



Referencia:
A000864: pieza de 1,600 kg.

Origen: Broto. Alto Pirineo de Huesca.

Leche: Cruda y entera de vaca.

Corteza: Lavada.

Pasta: Blanda. Interior abierto, con pequeños agujeros y elasticidad moderada. De color blanco roto.

Sabor y aroma: Sabor potente y ligeramente salino con aromas largos y penetrantes.

Maduración: Mínima de 45 días.

Temporada: Todo el año.

LES CUINES EL MIRACLE



Referencia:

A000917: pieza de 350 g.

Origen: Monestir del Miracle, Solsonès. Catalunya.

Leche: Cruda de oveja lacona.

Corteza: Cremosa y fundente de color mármol.

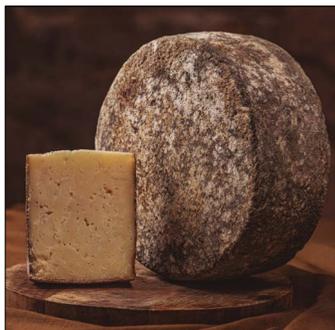
Pasta: Cremosa y fundente de color ivory. Blanda.

Sabor y aroma: Interior cremoso y fundente. Sabor suave, lácteo y ácido con aromas a cava y humedad. Deliciosa persistencia en boca de yogur recién hecho.

Maduración: Mínima de 40 días.

Temporada: Todo el año.

EL CLAUSTRE



Referencias:

A001570: pieza de 5 kg.

A001570_1: pieza de 2,5 kg.

Origen: Monestir del Miracle, Solsonès. Catalunya.

Leche: Cruda de oveja lacona.

Corteza: Natural y fina con mohos externos de color gris.

Pasta: Prensada no cocida. En su interior, la pasta es compacta, consistente y con pocos ojos. La pasta nos da aromas de leche tostada y ligeras notas de frutos secos. De textura granulosa y cristalina, que puede recordarnos a la de un Parmesano.

Sabor y aroma: Intenso, largo y persistente.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

LA GÀRGOLA



Referencia:
A000874: pieza de 300 g.

Origen: Monestir del Miracle, Solsonès. Catalunya.

Leche: Cruda de oveja lacona.

Corteza: Natural y rugosa con tonalidades grisáceas y blanquecinas, fruto de los hongos de la cava natural.

Pasta: Cremosa, homogénea y fundente en boca. De color mármol y con una textura similar a la nata espesa.

Sabor y aroma: Sabor franco y suave con personalidad. Notas de avellanas, dulces y lácticas que persisten en la boca. Muy poco salado. Con la maduración, existen notas de queso azul.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Todo el año.

L'UFF!



Referencia:
A001475: pieza de 300 g.

Origen: Terradelles. Girona.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Lavada con cerveza.

Pasta: Blanda, muy cremosa.

Sabor y aroma: Tiene un particular aroma a cerveza que combina con notas torrefactas y afrutadas, y un gusto ligeramente picante. Singular e intenso, se recomienda comer con la corteza.

Maduración: Mínima de 30 días.

Temporada: Todo el año.

APPENZELLER SELECCIÓN EXTRA MADURAT



Referencias:

A001718: pieza de 6,5 kg.
A001718_1: ½ pieza de 3,25 kg.

Origen: Cantón de Appenzell. Suiza.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural de color marrón rojizo.

Pasta: Elástica y untuosa. Con pocos agujeros, del tamaño de un guisante, repartidos uniformemente.

Sabor y aroma: Aromático, especiado y pronunciado. Sabor y aroma intensos por el tratamiento especial del lavado de la corteza con sultz, que es una salmuera especial y única con una receta secreta.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

L'ETIVAZ AOC



Referencias:

A001742: pieza de 20 kg.
A001742_1: ½ pieza de 10 kg.
A001982: pieza de 1,250 kg.

Origen: Cantón de Vaud. Suiza.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Cepillada.

Pasta: Pasta prensada y cocida. Firme y elástica de color amarillo ivory.

Sabor y aroma: Un queso de Alpage o de alta montaña, único e irrepitible. Afrutado, aromático, con un sutil sabor a avellana y un ligero aroma de la leña que se ha utilizado para calentar la leche.

Maduración: Mínima de 18 meses.

Temporada: Se elabora entre principios de primavera y finales de verano.

CROSTALLUT



Referencias:

A001565: pieza de 6 kg.

A001565_1: ½ pieza de 3 kg.

A001565_2: ¼ pieza de 1,5 kg.

Origen: Ger. Cerdanya.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Cubierta con los hollejos de la uva de la variedad syrah de la bodega Ca N'Estruc.

Pasta: Prensada. Textura semi firme y con una maduración de 4 a 6 meses en la cava sobre madera.

Sabor y aroma: Olor de madera, setas y sotobosque. En boca, empieza con un sabor ácido y termina con un final vegetal.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

EL PLA



Referencia:

A001205: pieza de 1,50 kg.

Origen: Terradelles. Girona.

Leche: Cruda de cabra.

Corteza: Blanca y parda por el *penicillium candidum*. La pieza se envuelve con una tira de madera que lleva impresa la letra de una canción de Albert Pla.

Pasta: Blanda. Suave y elástica. Va ganando en intensidad y cremosidad con la maduración.

Sabor y aroma: Intenso y con una acidez fresca y un ligero regusto a hongo.

Maduración: Mínima de 2 meses.

Temporada: Todo el año.

EL PETITOT



Referencia:

A001869: pieza de 150 g.

Origen: Terradelles. Girona.

Leche: Cruda de cabra murciano-granadina.

Corteza: Compacta y de color mármol

Pasta: Compacta y de color ivory.

Sabor y aroma: Muy suave y con base cítrica y láctea. Aroma en leche fresca de cabra. Muy franco y elegante.

Maduración: Mínima de 30 días.

Temporada: Todo el año.

SANTA MARIA



Referencia:

A001336: pieza de 350 g.

Origen: Borredà, Berguedà. Barcelona.

Leche: De oveja.

Corteza: Natural enmohecida.

Pasta: Blanda y untuosa.

Sabor y aroma: Suave y ácido en boca, con un final dulce y aroma a mantequilla fresca.

Maduración: Mínima de 20 días.

Temporada: Todo el año.

FYR



Referencias:

A001594: pieza de 7 kg.

A001594_1: ½ pieza de 3,5 kg.

Origen: Roslev. Dinamarca.

Leche: Entera y ecológica de vaca.

Corteza: Encerada.

Pasta: Dura y poca elástica con pequeños agujeros.

Sabor y aroma: Intenso, personal y persistente. Largo y redondo. Dulce.

Maduración: Mínima de 7 meses.

Temporada: Todo el año.

MORBIER AOC



Referencias:

A001755: pieza de 6 kg.

A001755_1: ½ pieza de 3 kg.

Origen: Franche-Comté. Francia.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Formada al frotar la superficie con agua salada, a la que pueden añadirse fermentos lácticos.

Pasta: Prensada, no cocida. Semi dura, mantecosa, elástica, cremosa y de textura fina. Con ceniza (*carbonalis vegetalis*) en medio de la masa. Color que va del mármol al amarillo pálido.

Sabor y aroma: Ligero sabor a nata y aromas fuertes y ligeramente ácidos con recuerdos del pasto de la región.

Maduración: Mínima de 60 días.

Temporada: Todo el año.

CARRAT



Referencia:

A001562: pieza de 450 g.

Origen: Berguedà. Barcelona.

Leche: De cabra.

Corteza: Azulada y recubierta de carbón vegetal. Sabrosa.

Pasta: Blanda. Fina y blanca, muy limpia en el corte.

Sabor y aroma: Sabor ácido con recuerdos a nata fresca y yogur, equilibrado en sal y con aromas caprinos. Cremoso y untuoso.

Maduración: Mínima de 15 días.

Temporada: Todo el año.

PITCHFORK



Referencias:

A001793: pieza entera de 24 kg.

A001793_1: ½ pieza de 12 kg.

A001793_2: ¼ pieza de 6 kg.

Origen: Somerset. Inglaterra.

Leche: Cruda de vaca frisona y jersey.

Corteza: Natural recubierta con una tela de algodón.

Pasta: Densa, prensada y de color amarillo intenso.

Sabor y aroma: Suave y lácteo.

Maduración: Mínima de 12 meses.

Temporada: Todo el año.

WEST COUNTRY FARMHOUSE CHEDDAR 14 MESES



Referencias:

A001854: pieza entera de 27 kg.

A001854_1: 1/8 pieza de 13,5 kg.

A001660: cuña de 1,750 kg.

Origen: Somerset. Inglaterra.

Leche: Pasteurizada y entera de vaca.

Corteza: Húmeda y pegajosa, recubierta con tela.

Pasta: Prensada, dura y friable.

Sabor y aroma: De sabor dulce y a caramelo con un retrogusto a tierra, musgo y cava.

Maduración: Mínima de 14 meses.

Temporada: Todo el año.

BLAU DEL JUTGLAR



Referencia:

A001560: pieza de 1,350 g.

Origen: Olost, Lluçanès. Catalunya

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural y húmeda.

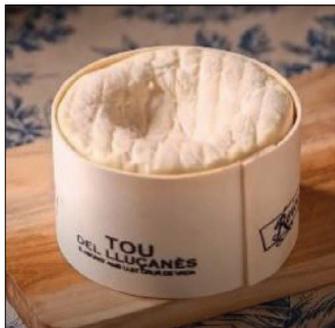
Pasta: Blanda.

Sabor y aroma: Dulce, intenso y con un punto final ligeramente picante. Muy cremoso en el paladar.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Todo el año.

TOU DEL LLUÇANÈS



Referencia:

A001452: caja de 400 g.

Origen: Olost, Lluçanès. Catalunya

Leche: Cruda de vaca frisona.

Corteza: Envuelto en una caja de pino que se recomienda no quitar.

Pasta: Blanda y muy cremosa.

Sabor y aroma: Sabor muy delicado y dulce que aumenta en intensidad con el paso de los días.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Todo el año.

AZEITÃO DOP TORTA



Referencia:

A000030: pieza de 100 g. (mini)

A000029: pieza de 230 g.

Origen: Serra da Arrábida. Portugal.

Leche: Crua de oveja.

Corteza: Lavada con aceite.

Pasta: Blanda y untuosa.

Sabor y aroma: Sabor peculiar y ligeramente ácido y amargo al final.

Maduración: Mínima de 3 semanas.

Temporada: Todo el año.

QUEIJO SÃO JORGE 7 MESES



Origen: Açores. Portugal.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Amarillenta, natural y dura.

Pasta: Prensada y no cocida con multitud de pequeños agujeros irregulares.

Sabor y aroma: Ligeramente ácido y picante. Potente, fuerte y único.

Maduración: Mínima de 7 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A001696: pieza entera de 10 kg.

A001696_1: ½ pieza de 5 kg.

A001696_2: ¼ pieza de 2,5 kg.

MAMA MARISA



Origen: Pravia. Asturias.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural lavada.

Pasta: Cremosa y con vetas de *penicillium roqueforti* en todo el interior. Untuoso.

Sabor y aroma: Sabor a frutas rojas e intenso aroma a prados verdes.

Maduración: Mínima de 6 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencias:

A001517: pieza de 7 kg.

A001517_1: ½ pieza de 3,5 kg.

BESOS DEL REY SILO



Referencia:

A000042: pieza de 50 g/cajas de 3 unidades.

Origen: Pravia. Asturias.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Aterciopelada, blanca, muy cremosa y comestible por el moho *geotrichum candidum*, conocido como piel de sapo.

Pasta: Blanda, cremosa y fundente.

Sabor y aroma: Ligerero aroma de frutas y setas. Complejidad aromática de los pastos en boca.

Maduración: Mínima de 2 semanas.

Temporada: Todo el año.

MASSIMO DEL REY SILO



Origen: Pravia. Asturias.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Natural y rugosa, cubierta ligeramente de *geotrichum candidum*.

Pasta: Blanda, compacta y blanca.

Sabor y aroma: Sabor ácido y lácteo. Aroma de yogur y leche fresca.

Maduración: Mínima de 3 meses.

Temporada: Todo el año.

Referencia:

A000989: pieza de 2,20 kg.

MASSIMO DE MAGAYA



Referencia:
A000990: pieza de 2,20 kg.

Origen: Pravia. Asturias.

Leche: Cruda de vaca.

Corteza: Después de la maduración, el queso se introduce en una bota llena de magaya (procedente de las manzanas xuanina y regona), que se sella para aromatizarlo.

Pasta: Blanda y compacta. Color tostado.

Sabor y aroma: Sabores afrutados de la unión del queso y la sidra, de flores y hierba de pasto asturiano, e intensos aromas lácteos, de champiñón y sotobosque.

Maduración: Mínima de 5 meses.

Temporada: Todo el año.

MANCHEGO CASA DEL BOSQUE AÑEJO



Referencia:
A001514: pieza de 2,80 kg.
A001514_1: ½ pieza de 1,400 kg.

Origen: Albacete. Castilla-La Mancha

Leche: Cruda de oveja.

Corteza: Natural de color miel a marrón oscuro por el moho. Placa de caseína de la Denominación de Origen incrustada en la cara inferior.

Pasta: Ojos repartidos de forma desigual. Pasta firme y elástica de color amarillo pajizo.

Sabor y aroma: Sabor pronunciado y endulzado con aromas de tomillo y romero.

Maduración: Mínima de 14 meses.

Temporada: Todo el año.

MANTEQUILLA CHANTADA



Referencia:

A000955: pieza de 250 g.

Origen: Chantada, Ribeira Sacra. Galicia.

Leche: De vaca jersey.

Pasta: Suave, muy untuosa y densa.

Sabor y aroma: Contundente, fresca y con sabor a prado. Tiene un punto final salado y es muy untuosa en boca.

Consumo preferente: 60 días desde la fecha de elaboración.

ÉCHIRÉ MANTEQUILLA NATURAL Y CON SAL



Referencias:

A001902: Mantequilla dulce/cesta 250 g.

A000961: Mantequilla salada/cesta 250 g.

Origen: Échiré, Deux Sèvres. Francia.

Leche: Mantequilla de leche pasteurizada de vaca.

Pasta: Uniforme y untable.

Sabor y aroma: Suavemente láctea y muy aromática en boca.

Consumo preferente: 60 días desde la fecha de elaboración.



SELECCIÓN
NAVIDAD 2025
ARDAI