ARDAI

Desde 1988



SELECCIÓN
NAVIDAD 2026
ARDAI

ÍNDICE

NOVEDADES

Brie Artisanal relleno de Trufa Negra 8
Marnais Truffé Classic 8
Excellent Triple Crema 9
Excellent Triple Crema con Trufa Negra 9
Bio-Käse 12 Meses 10
Bio-Käse Blue 10
Bio-Käse de Granja 11
Bio-Käse Goldener 11
Etxekoa Natural 12
Etxekoa Ahumado 12
Gigantes Manchego DOP Semicurado 13
Gigantes Manchego DOP Curado 13
El Zagal con Trufa 14
El Zagal con Romero 14
El Zagal con Miel y Tomillo 15
El Zagal con Chile 15
Oro de Albarracín 16
Fyr Queso Ecológico 16

SOLO CON RESERVA

Torta di Formaggio al Tartufo Bianco 18
Comté Gran Réserve Noel Mons 18
Cloche du Pic Mixte 19
Sapic Natural o con Ceniza 19

LUIGI GUFFANTI

Burrata al Tartufo Nero 22
Burrata in Foglia 22
Pecorino Fiore Sardo 23
Pecorino al Tartufo Striato 23
Robiola 3 Latti 24
Robiola 2 Latti 24
Buonasorte Buffala 18 Meses 25
Ubriaco Rosso Media Stagionatura 25
Gorgonzola DOP Cremificato de Cuchara 26
Erborinato Sancarlone al Café 26

MAISON MONS

Bleu 1924 28
Brie de Meaux AOC 28
Brillat Savarin 29
Bûchette de Manon Fermier 29
Carré de Saint Victor 30
Délice de Saint Cyr 30
Gabietou 31
Mistralou Bio 31
Les Truffiers-Camembert Norman 32
Plancherin D'arêches 32
Saint-Félicien Fermier 33
Saint-Marcellin Fermier IGP 33
Soumaintrain Petit IGP 34
Roquefort Sélection 34

JANIER

Chabichou du Poitou AOP Classic 36
Boulette d'Avesnes Classic 36
Brin d'Amour Corsica Classic 37
Chevrotin AOP Fermier Classic 37
Mothais sur Feuille AOP Classic 38
Poivre d'Âne à la Sarriette Fermier Classic 38
Poivre Rose Fermier Classic 39
Bluet Classic Fougerus Classic 39
Fougerus Classic 40
Le Georges Classic Bierre Brune 40
Sainte-Maure de Touraine Fermier Classic 41
Saint Brion au Chablis Fermier Classic 41

SELECCIÓN ARDAI

Le Claousou 44
Sorézien 44
Téoulette Cendrée 45
Brique Sakura No-Ha 45
Le Marbre de Mauzac 46
Olavídia Quesos & Besos 46
Valleoscuro Quesos & Besos 47
Vacherin du Mont d'Or 47
Morbier AOC 48
Comté AOC 24 Meses 48
L'Étivaz DOP Reserva 49
Cornish Kern 49
Cheddar West Country DOP de Granja 50
Bethmale Vaca Ardai 50
Bethmale Cabra Ardai 51
Almnäs Tegel 51
Savel Airas Moniz 52
Murri La Xiquella 52
Kraftkar 53

MONTECOPPE

Parmigiano Reggiano 54 Meses 55

MANTEQUILLA

Échiré Mantequilla Natural y Salada 250 g 57
Échiré Mantequilla Natural y Salada 5 kg 57
Mantequilla Chantada 58
Mantequilla Fresca Montecoppe 58







Desde hace más de 35 años, en Ardai seleccionamos quesos artesanos de productores y afinadores que comparten nuestra forma de entender la gastronomía: respeto por el origen, la tradición y la calidad.

Esta Navidad, nuestro catálogo vuelve a reunir queserías artesanas de referencia internacional como Luigi Guffanti, Maison Mons, Janier y Montecoppe, junto a una cuidada propuesta de nuevas referencias, quesos de temporada disponibles exclusivamente bajo reserva y nuestra Selección Ardai, especialmente escogida para estas fechas.

Estaremos, como siempre, a vuestro lado para ayudaros a crear una oferta de quesos atractiva, de gran calidad y con personalidad propia.

Gracias por vuestra confianza.




El Zagal
TRUFA NEGRA
GIGANTES
ORO DE ALBARRACÍN
ETXEKOA
ARDI GAZTA
El Zagal
CHILE PICANTE
ORGANIC·OKOLOGIST
ONE YEAR HARD CHEESE EXTRA MATURED FOR MINIMUM
·FYR·
El Zagal
MIEL Y TOMILLO

NOVEDADES



Brie Artisanal relleno de Trufa Negra

ORIGEN: Meuse, Grand Est, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Blanda y cremosa rellena de una generosa capa de trufa negra.

SABOR Y AROMA: Aroma a tierra húmeda sobre el fondo láctico del queso. Sabor elegante y muy largo.

MADURACIÓN: Mínima de 30 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002283: Pieza de 1,5 kg



Marnais Truffé Classic

ORIGEN: Lyon, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Blanda y de corteza enmohecida. El Marnais Truffé es un Brie de Meaux, relleno con una preparación especial de mantequilla fresca y trufa negra, Tuber Melanosporum (3%).

SABOR Y AROMA: Elegante, untuoso y sumamente equilibrado. Olor limpio a setas, tierra húmeda y sotobosque.

MADURACIÓN: Mínima de 30 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A002268: Pieza de 4,4 kg
A002268_1: 1/2 pieza de 2,2 kg



Excellent Triple Crema

ORIGEN: Meuse, Grand Est, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Blanda, de gran cremosidad y enriquecida con nata fresca de la misma quesería. Textura untuosa, similar a la mantequilla.
Este tipo de elaboración enriquecida con crema de leche se denomina Triple Crema.

SABOR Y AROMA: Sabor y aromas intensos y persistentes. Notas a champiñón, crema fresca y nata.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000717: Pieza de 550 g



Excellent Triple Crema con Trufa Negra

ORIGEN: Meuse, Grand Est, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Pasta blanda enriquecida con nata de la quesería y relleno con una fina capa horizontal de láminas de trufa de Saint-Jean.

SABOR Y AROMA: Sabor y aroma a nata, mantequilla y setas. Final ligeramente salado.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000718: Pieza de 575 g

NOVEDADES



Bio-Käse 12 Meses

ORIGEN: Oster-Ohrstedt, Alemania

LECHE: Cruda y ecológica de vaca

PASTA: Dura y firme. Con el tiempo desarrolla pequeños cristales de aminoácidos crujientes.

SABOR Y AROMA: Profundo, maduro y ligeramente rústico. En boca es intenso y complejo, con notas que recuerdan a los frutos secos tostados, y a la mantequilla madura. Final sutilmente picante.

MADURACIÓN: Mínima de 12 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002368: Pieza de 4,5 kg



Bio-Käse Blue

ORIGEN: Oster-Ohrstedt, Alemania

LECHE: Cruda y ecológica de vaca

PASTA: Queso azul semicurado, cremoso y mantecoso. Se funde rápido en la boca.

SABOR Y AROMA: Olor intenso a setas y bodega húmeda. Su sabor combina las notas picantes y salinas de forma equilibrada.

MADURACIÓN: Mínima de 2 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002367: Pieza de 1,7 kg



Bio-Käse de Granja

ORIGEN: Oster-Ohrstedt, Alemania

LECHE: Cruda y ecológica de vaca

PASTA: Prensada, semitierna y elástica. Fundente.

SABOR Y AROMA: Muy sabroso y flexible. Largo y dulce en boca.

MADURACIÓN: Mínima de 2 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002326: Pieza de 1,7 kg



Bio-Käse Goldener

ORIGEN: Oster-Ohrstedt, Alemania

LECHE: Cruda y ecológica de vaca

PASTA: Prensada, curada y ligeramente quebradiza, de color tostado.

SABOR Y AROMA: Intenso y equilibrado. Largo en boca, pero dulce. Aroma de bodega.

MADURACIÓN: Mínima de 14 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002323: Pieza de 500 g

NOVEDADES



Etxekoa Natural

ORIGEN: Orexa, Gipuzkoa

LECHE: Cruda de oveja latxa

PASTA: Prensada, fina, elástica y compacta.

SABOR Y AROMA: Intensidad media-alta. Posee un sabor muy limpio, equilibrado, marcadamente láctico y con un retrogusto largo y persistente, característico de la leche cruda de oveja latxa.

MADURACIÓN: Mínima de 2 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000852: Pieza de 1,6 kg



Etxekoa Ahumado

ORIGEN: Orexa, Gipuzkoa

LECHE: Cruda de oveja latxa

PASTA: Prensada, fina, elástica y ligeramente más firme a medida que madura.

SABOR Y AROMA: Sometido a un ahumado tradicional con leña de haya de los bosques de la zona.

MADURACIÓN: Mínima de 2 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000853: Pieza de 3 kg



Gigantes Manchego DOP Semicurado

ORIGEN: Albacete, Castilla-La Mancha

LECHE: Cruda de oveja manchega

PASTA: Pasta firme y mantecosa, de color marfil claro.

SABOR Y AROMA: Equilibrado, limpio y láctico con matices pronunciados de oveja.

MADURACIÓN: Mínima de 3 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001572: Pieza de 3,2 kg
A001572_5: Cuña de 250 g / caja de 12 unidades



Gigantes Manchego DOP Curado

ORIGEN: Albacete, Castilla-La Mancha

LECHE: Cruda de oveja manchega

PASTA: Compacta, de color marfil intenso o pajizo.

SABOR Y AROMA: Profundo, potente y firme. Aroma intenso y desarrollado.

MADURACIÓN: De 6 a 9 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001573: Pieza de 3,2 kg
A001573_5: Cuña de 250 g / caja de 12 unidades

NOVEDADES



El Zagal con Trufa

ORIGEN: Ciudad Real, Castilla-La Mancha

LECHE: Cruda de oveja

PASTA: Compacta, pero untuosa, de color amarillo paja brillante. Presenta pequeñas vetas oscuras repartidas de manera uniforme, fruto de la inyección de trufa negra y aceite de oliva virgen extra en su interior.

SABOR Y AROMA: Sabor potente, elegante. Notas a tierra, bosque, trufa de invierno y setas. Aroma penetrante. Umami.

MADURACIÓN: Mínima de 6 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001600: Pieza de 3 kg
A001600_5: Cuña de 250 g /caja de 12 unidades



El Zagal con Romero

ORIGEN: Ciudad Real, Castilla-La Mancha

LECHE: Cruda de oveja

PASTA: Prensada, dura, de color marfil. Destaca su corteza completamente cubierta de romero silvestre.

SABOR Y AROMA: En boca se muestra limpio y fresco, con delicadas notas de campo y de leche recién ordeñada. El romero aporta sutiles matices herbáceos que realzan su carácter fresco y aromático.

MADURACIÓN: Mínima de 8 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A000706: Pieza de 3 kg
A002334: Cuña de 200 g / caja de 12 unidades



El Zagal con Miel y Tomillo

ORIGEN: Ciudad Real, Castilla-La Mancha.

LECHE: De oveja

PASTA: Prensada, compacta y de textura firme. De color marfil claro.

SABOR Y AROMA: Destaca el contraste entre el sabor dulce que aporta miel con el de las hierbas, y las notas frescas y balsámicas del tomillo.

MADURACIÓN: Más de 4 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A000125: Pieza de 3 kg
A002230: Cuña de 250 g / caja de 12 unidades



El Zagal con Chile

ORIGEN: Ciudad Real, Castilla-La Mancha

LECHE: De oveja

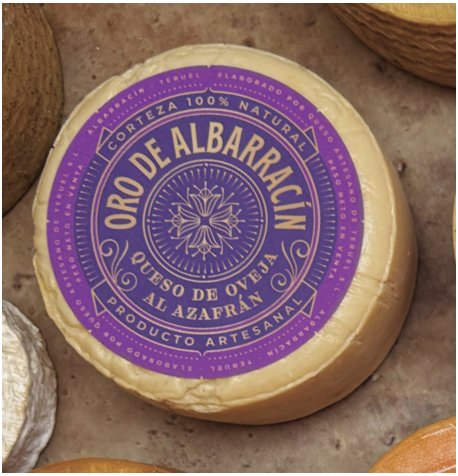
PASTA: Pasta prensada de textura consistente y visualmente muy llamativa por la mezcla de la cuajada y las hebras de chile incorporadas directamente a la leche.

SABOR Y AROMA: Fresco y ligeramente picante. Muy equilibrado.

MADURACIÓN: Mínima de 2 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A000119: Pieza de 3 kg
A000117: Cuña de 250 g / caja de 12 unidades



Oro de Albarracín

ORIGEN: Albarracín, Teruel

LECHE: De oveja

PASTA: Prensada, firme y compacta de color amarillo mármol con pequeños hilos de azafrán de color rojizo.

SABOR Y AROMA: Intenso aroma a leche de oveja recién ordeñada. Equilibrado sabor a azafrán. Delicado y dulce.

MADURACIÓN: Mínima de 4 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A002105: Pieza de 2,7 kg
A002105_1: 1/2 pieza de 1,35 kg



Fyr Queso Ecológico

ORIGEN: Midtjyland, Dinamarca

LECHE: Entera y ecológica de vaca

PASTA: Prensada, dura y poco elástica. Firme y lisa con algun pequeño ojo.

SABOR Y AROMA: Intenso, dulce, persistente y largo.

MADURACIÓN: Mínima de 7 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001594: Pieza de 7 kg / 1 unidad
A001594_1: 1/2 pieza de 3,5 kg
A001594_2: 1/4 pieza de 1,75 kg



SOLO CON RESERVA

SOLO CON RESERVA



Torta di Formaggio al Tartufo Bianco

ORIGEN: Milano, Lombardia, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Pasta blanda de textura cremosa y untable. Ligeramente crujiente por el relleno de la trufa.

SABOR Y AROMA: Suave y fresco en boca. Con sabor a nata y un fragante aroma a trufa blanca fresca que se encuentra laminada en el interior.

MADURACIÓN: Máxima de 20 días

TEMPORADA: Solo disponible en diciembre

Referencia:
A001445: Pieza de 1,5 kg



Comté Gran Réserve Noel Mons

ORIGEN: Jura, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Prensada y cocida, firme, de tono marfil, ligeramente fundente y con numerosos cristales crujientes.

SABOR Y AROMA: Notas de pan tostado, mantequilla, madera y avellana tostada. En ocasiones, notas animales, dependiendo de las piezas, que maduran en el Tunnel de la Collonge de Mons durante casi 3 años.

MADURACIÓN: Mínima de 31 meses

TEMPORADA: Solo disponible en Navidad

Referencias:
A002320: Rueda de 35 kg
A002320_1: 1/2 rueda de 17,5 kg
A002320_2: 1/4 rueda de 8,75 kg
A002320_3: 1/8 rueda de 14,35 kg



Cloche du Pic Mixte

ORIGEN: Occitanie, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Blanda, blanca, cremosa y fundente.

SABOR Y AROMA: Sabor a leche fresca de cabra. Ligeramente salado. Se funde en la boca.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Solo disponible en diciembre

Referencia:
A002300: Pieza de 150 g / caja de 12 unidades



Sapic Natural o con Ceniza

ORIGEN: Tarn, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Blanda, fina, untuosa y blanca.

SABOR Y AROMA: Sabor láctico y fresco, con recuerdos de leche de cabra recién ordeñada y un final de setas y hongos.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Solo disponible en diciembre

Referencia:
A002382: Pieza de 80 g / caja de 8 unidades



LUIGI GUFFANTI

LUIGI GUFFANTI



Burrata al Tartufo Nero

ORIGEN: Bari, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Al corte, el interior es cremoso. La stracciatella está salpicada por pequeñas motas oscuras de la trufa picada, creando un contraste visual muy elegante.

SABOR Y AROMA: Potente contraste entre la delicadeza láctica del queso y la potencia terrosa del hongo.

MADURACIÓN: 14 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000087: Pieza de 330 g / caja de 3 unidades



Burrata in Foglia

ORIGEN: Bari, Apulla, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Envoltura exterior de pasta hilada con un cremoso interior de stracciatella, formada por hebras de mozzarella y nata, que fluye al cortar la burrata.

SABOR Y AROMA: Sumamente suave, fresco y láctico.

MADURACIÓN: 14 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A000086: Pieza de 500 g / caja de 2 unidades
A000087: Pieza de 330 g / caja de 3 unidades
A000091: Pieza de 125 g / caja de 8 unidades



Pecorino Fiore Sardo

ORIGEN: Sardegna, Italia

LECHE: Cruda de oveja sarda

PASTA: Dura, compacta y de textura granulosa, protegida por una corteza gruesa cubierta de manteca y aceite de oliva.

SABOR Y AROMA: De sabor fuerte, complejo, marcadamente salino y austero. Desprende un perfume marcadamente ahumado, terroso y penetrante con notas de hierbas silvestres de montaña como el tomillo y la salvia.

MADURACIÓN: Más de 12 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001656: Pieza de 3 kg
A001656_1: 1/2 pieza de 1,5 kg



Pecorino al Tartufo Striato

ORIGEN: Emilia Romagna, Italia

LECHE: De oveja

PASTA: Pasta dura y compacta de gran atractivo visual por las vetas de trufa negra que están repartidas en capas limpias o estratos, creando un efecto rayado o estriado al cortarlo.

SABOR Y AROMA: Ofrece una combinación muy equilibrada. El dulzor graso y delicado de la leche de oveja madura actúa como base perfecta para sostener el sabor profundo, terroso y noble de la trufa negra. Es aromático, pero no picante.

MADURACIÓN: De 30 a 90 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001662: Pieza de 3 kg
A001662_1: 1/2 pieza de 1,5 kg



Robiola 3 Latti

ORIGEN: Piemonte, Italia

LECHE: De oveja, cabra y vaca

PASTA: Posee una fina corteza enmohecida, rugosa y aterciopelada de color marfil. Debajo, la pasta es cremosa y sedosa. Con los días, tiende a licuarse justo bajo la corteza, mientras que el corazón se mantiene ligeramente denso y fundente.

SABOR Y AROMA: Sabor fesco y láctico. Ligeramente ácido por la leche de cabra, suave por la leche de vaca y con un postgusto dulce por la leche de oveja.

MADURACIÓN: Mínima de 15 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001279: Pieza de 270 g
A001280: Pieza mini de 220 g



Robiola 2 Latti

ORIGEN: Piemonte, Italia

LECHE: De oveja y vaca

PASTA: Pasta de color marfil claro, cremosa, con una corteza blanquecina como consecuencia de las levaduras.

SABOR Y AROMA: De sabor suave, ligero, y agradable, con ligeras notas más potentes por la presencia de la leche de oveja.

MADURACIÓN: De 3 a 20 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001277: Pieza de 250 g
A001278: Pieza mini de 110 g



Buonasorte Buffala 18 Meses

ORIGEN: Plana de Po, Lombardía, Italia

LECHE: Cruda de búfala y vaca

PASTA: Cocida, prensada y de textura granulada que se rompe en elegantes rocas. Su interior, de color amarillo pálido, destaca profundamente por su marcada corteza blanca.

SABOR Y AROMA: Intenso y muy aromático. La leche de búfala le aporta un final dulce muy agradable.

MADURACIÓN: Mínima de 18 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A002073: Pieza de 32 kg
A002073_1: 1/2 pieza de 16 kg
A002073_3: 1/8 pieza de 4 kg
A002073_4: 1/16 pieza de 2 kg



Ubriaco Rosso Media Stagionatura

ORIGEN: Veneto, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Cocida y prensada. Firme y semicurada.

SABOR Y AROMA: Para su elaboración, se sumerge brevemente en hollejos de merlot. El queso no absorbe el mosto, pero se impregna de su aroma, el cual se intensifica aún más gracias a una cuidadosa maduración.

MADURACIÓN: De 2 a 6 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001635: Pieza de 6 kg
A001635_1: 1/2 pieza de 3 kg
A001635_2: 1/4 pieza de 1,5 kg

LUIGI GUFFANTI





Gorgonzola DOP Cremificato de Cuchara

ORIGEN: Lombardía, Piemonte, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Cruda, sin prensar, de color amarillo pajizo pálido, suave y flexible. Presenta vetas azuladas-verdosas claras. La corteza es de color rojizo claro y suele estar cubierta con papel de aluminio.

SABOR Y AROMA: Intenso, persistente y sutilmente picante. Con notas de establo y champiñón. Una combinación perfecta entre el tostado amargo del café, que se infiltra levemente bajo la corteza, y la delicada dulzura de la leche que recuerda al caramelo. Equilibrado en sal.

MADURACIÓN: Mínima de 60 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A001648: 1/2 Pieza de 6 kg

Erborinato Sancarlone al Café

ORIGEN: Novara, Piemonte, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Queso azul de pasta ligeramente prensada y de estructura compacta. De color amarillo pajizo, está surcado por moderadas vetas azuladas-verdosas a causa del desarrollo del Penicillium roqueforti.

SABOR Y AROMA: Intenso, pero más delicado que el Gorgonzola Picante.

MADURACIÓN: 120 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001640: Pieza de 4 kg
A001640_1: 1/2 pieza de 2 kg



MAISON MONS





Bleu 1924

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: De vaca y oveja

PASTA: Pasta untuosa, pero firme veteada por finas líneas de Penicilium roqueforti.

SABOR Y AROMA: Sabor largo y persistente, mezcla de la cremosidad y la intensidad de un Bleu d'Auvergne y un Roquefort.

MADURACIÓN: Mínima de 3 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A002265: Pieza de 2,5 kg
A002265_1: 1/2 pieza de 1,25 kg

Brie de Meaux AOC

ORIGEN: Seine-et-Marne, Île-de-France

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Pasta blanda de corteza enmohecida. Su interior es homogéneo, de un color amarillo pajizo pálido, flexible y tierno.

SABOR Y AROMA: Notas de champiñón, sotobosque, hojas secas y bodega.

MADURACIÓN: Mínima de 28 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A000072: Pieza de 3 kg
A000072_1: 1/2 pieza de 1,5 kg



Brillat Savarin

ORIGEN: Bourgogne & Normandie, Francia

LECHE: De vaca enriquecida con nata

PASTA: Blanda de corteza enmohecida. Su interior es de color marfil, denso, untuoso y fundente.

SABOR Y AROMA: Mantequilla fresca, crema batida y sutiles notas de champiñón crudo. En boca destaca por una acidez muy ligera y elegante que recuerda a la crème fraîche, con notas lácticas dulces muy persistentes.

MADURACIÓN: Mínima de 12 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A001891: Pieza de 600 g



Bûchette de Manon Fermier

ORIGEN: Provence-Alpes-Côte d'Azur, Francia

LECHE: Cruda de cabra rove

PASTA: De corteza blanca y ligeramente arrugada, su pasta es blanca y brillante. Su textura es rica y densa, con una granulación sedosa que se deshace en la boca sin perder su firmeza. Tiene forma de un pequeño tronco adornado con una rama de ajedrea, símbolo de la región.

SABOR Y AROMA: En boca, este queso revela aromas herbáceos, un sutil toque de leche de cabra y el sabor fresco de la leche cruda. Representa toda la sutileza de un entorno preservado, donde la riqueza de la flora se expresa en cada bocado.

MADURACIÓN: De 15 a 20 días

TEMPORADA: Primavera, verano y otoño

Referencia:
A002312: Pieza de 65 g / caja de 7 unidades

MAISON MONS





Carré de Saint Victor

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Pasta blanda de corteza enmohecida y decorada con flores comestibles. Interior muy denso, untuoso y fundente, de un color blanco puro.

SABOR Y AROMA: Aroma floral y dulce combinado con notas lácticas frescas de mantequilla de cabra y un delicado fondo de hierba y bosque aportado por las flores de su corteza. Excepcionalmente dulce y poco ácido.

MADURACIÓN: Mínima de 14 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002311: Pieza de 120 g

Délice de Saint Cyr

ORIGEN: Île-de-France

LECHE: De vaca enriquecida con nata

PASTA: Pasta blanda y corteza enmohecida de color blanco. Su interior es untuoso, blanquecino y sin prensar, con una estructura densa, pero ligera, similar a una mousse.

SABOR Y AROMA: Olor muy fresco y láctico que recuerda a la crema de leche, la nata fresca y la mantequilla batida. Ligeros matices a champiñón o cueva húmeda, que aporta su corteza de moho blanco.

MADURACIÓN: Mínima de 3 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A001894: Pieza de 200 g



Gabietou

ORIGEN: Béarn, Pyrénées Atlantiques, Francia

LECHE: De vaca y oveja

PASTA: Pasta de color marfil, prensada, no cocida y de corteza de lavada. Textura muy flexible.

SABOR Y AROMA: Combina las notas afrutadas y de frutos secos de la leche de vaca, junto con el toque rústico, animal y elegante que aporta la leche de oveja. Su aroma es pronunciado y terroso.

MADURACIÓN: De 3 a 5 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002353: Pieza de 3,5 kg



Mistralou Bio

ORIGEN: Haute-Provence, Francia

LECHE: Cruda de cabra de raza rove

PASTA: De coagulación láctica y moldeado a mano, posee una textura cremosa, tierna y muy suave.

SABOR Y AROMA: Predominan los sabores lácticos y limpios combinados con notas dulces de miel, matices florales y un retrogusto vegetal y herbáceo. El uso de la envoltura en hoja de castaño le aporta un ligero toque tánico y especiado a pimienta.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Primavera, verano y otoño

Referencia:
A002120: Pieza de 60 g



Les Truffiers-Camembert Norman

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: De pasta blanda y corteza enmohecida, elaborado por encargo en la Maison Mons. Cada queso se rellena a mano con mascarpone y trufa negra consiguiendo una textura cremosa, pero compacta.

SABOR Y AROMA: Aromático, cremoso, intenso y de final prolongado, realzado por profundas y elegantes notas de trufa.

MADURACIÓN: Mínima de 4 semanas

TEMPORADA: Por encargo

Referencia:
A000918: Pieza de 270 g



Plancherin D'arêches

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Textura fundente, con una corteza lavada, cobriza y bien desarrollada, envuelta en una banda de madera de abeto.

SABOR Y AROMA: Aroma a avellana, con un ligero toque amaderado de la corteza y un final persistente, que es a la vez vegetal y animal. Equilibrio perfecto en el paladar, con un final elegante y fresco.

MADURACIÓN: Mínima de 4 semanas

TEMPORADA: Poca producción en invierno

Referencia:
A002315: Pieza de 450 g





Saint-Félicien Fermier

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Blanda de corteza enmohecida, textura cremosa y fundente, casi líquida.

SABOR Y AROMA: Sabor suave con sutiles notas lácticas, ligeramente mantecosas. Elaborado en granja y madurado cuidadosamente en las cavas de Mons.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A001889: Pieza de 150 g

Saint-Marcellin Fermier IGP

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Bajo una corteza arrugada, cubierta de una fina capa de moho blanco, Saint-Marcellin Fermier esconde una pasta flexible de color marfil y un corazón delicadamente cremoso.

SABOR Y AROMA: En boca, las notas de nata fresca y mantequilla se mezclan con un carácter más animal. Elaborado en granja y madurado cuidadosamente en las cavas de Mons.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A001888: Pieza de 80 g





Soumaintrain Petit IGP

ORIGEN: Bourgogne, Franche-Comté, Francia

LECHE: De vaca

PASTA: Pasta blanda de corteza lavada. Textura fundente.

SABOR Y AROMA: Aromas cálidos y ligeramente silvestres. Sabor potente característico de las cortezas lavadas, con notas de levadura y un elegante toque animal. Final intenso.

MADURACIÓN: Mínima de 21 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002318: Pieza de 200 g

Roquefort Sélection

ORIGEN: Occitanie, Francia

LECHE: Cruda de oveja

PASTA: Azul de textura extremadamente cremosa, húmeda y fundente en boca. Su estructura firme se rompe con facilidad al cortarlo. Las vetas azuladas-verdosas del hongo Penicillium roqueforti están distribuidas de forma homogénea, densa y limpia por toda la pasta.

SABOR Y AROMA: Aroma penetrante e intenso con un claro carácter lechoso y toques a bodega. Matices de frutos secos tostados y notas fúngicas muy limpias, sutilmente ácidas y un picor elegante y limpio en el retrogusto, provocado por el moho.

MADURACIÓN: Mínima de 3 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A001629: Pieza de 1,4 kg



JANIER



Chabichou du Poitou AOP Classic

ORIGEN: Poitou-Charentes, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Blanda y corteza florecida. Cuando es joven, la pasta es blanca, firme, lisa y compacta. Al avanzar su afinado, los bordes bajo la corteza se vuelven más cremosos.

SABOR Y AROMA: Olor suave que evoca matices caprinos muy limpios, leche fresca, heno de pradera y un ligero toque de bodega húmeda por los mohos de la corteza. Sabor fresco y delicado.

MADURACIÓN: Mínima de 10 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002217: Pieza de 150 g



Boulette d'Avesnes Classic

ORIGEN: Avesnois, Francia

LECHE: De vaca

PASTA: Lavada, condimentada con pimienta, estragón, perejil y clavo. Moldeada a mano en forma de cono.

SABOR Y AROMA: Olor potente, a granja, levadura y especias. Sabor picante, especiado y a hierbas.

MADURACIÓN: Mínima de 30 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002175: Pieza de 150 g



Brin d'Amour Corsica Classic

ORIGEN: Île de Corse, Francia

LECHE: De oveja

PASTA: Una mezcla de hierbas mediterráneas, como el romero, el tomillo y la ajedrea, semillas de cilantro, enebrinas y chiles forman una capa densa que cubre las pequeñas piezas cuadradas de pasta blanca y textura cremosa, blanda y húmeda. Con la maduración, la pasta se oscurece y tiende a ablandarse.

SABOR Y AROMA: Cuando es joven, el sabor es suave y tierno, aunque las hierbas del exterior influyen en su sabor y aroma. Los quesos maduros saben más intensamente a nueces y tienen un delicioso regusto a moho y sotobosque.

MADURACIÓN: De 2 a 10 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002055: Pieza de 350 g



Chevrotin AOP Fermier Classic

ORIGEN: Savoie y Haute-Savoie, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Prensada, no cocida y corteza lavada. Su interior es flexible, liso, compacto y de color blanco marfil.

SABOR Y AROMA: Delicado y ligeramente afrutado. Combina el inconfundible aroma láctico de la leche de cabra con notas terrosas de bodega, sotobosque, paja húmeda y un toque sutilmente floral.

MADURACIÓN: Mínima de 21 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002204: Pieza de 250 g



Mothais sur Feuille AOP Classic

ORIGEN: Poitou-Charentes, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Pasta blanda, sin prensar, muy cremosa y de corteza enmohecida. Durante el afinado las piezas se colocan individualmente sobre una hoja de castaño o de plátano. Esta hoja absorbe el exceso de agua del queso, logrando que la corteza se mantenga muy fina, arrugada y sin secarse en exceso.

SABOR Y AROMA: Acidez fresca y limpia de la leche de cabra, notas dulces de avellana y matices ligeramente leñosos y especiados aportados por el contacto con la hoja. Notas a sotobosque, tierra húmeda y hongos.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Primavera, verano y otoño

Referencia:
A002221: Pieza de 180 g



Poivre d'Àne à la Sarriette Fermier Classic

ORIGEN: Provence, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Láctica y sedosa. Corteza cubierta de una mezcla de pimienta negra concassé, pimienta gris y bayas de pimienta rosa.

SABOR Y AROMA: Aroma herbáceo y rústico, a monte y sotobosque. Su interior posee la frescura, la acidez y el dulzor suave de la leche de cabra, mientras que la cobertura aporta notas intensas, profundamente aromáticas y un toque sutilmente pimentado o picante propio de la ajedrea.

MADURACIÓN: 2 semanas

TEMPORADA: De abril a enero

Referencia:
A002289: Pieza de 100 g



Poivre Rose
Fermier Classic

ORIGEN: Provence, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Láctica y sedosa recubierta por una fina corteza de pimienta negra concassé, pimienta gris y bayas de pimienta rosa.

SABOR Y AROMA: Notas cálidas, cítricas y muy florales. Picor especiado, aromático, frutal e intenso que deja un largo retrogusto.

MADURACIÓN: 2 semanas

TEMPORADA: De abril a enero

Referencia:
A002291: Pieza de 100 g



Bluet
Classic

ORIGEN: Auvergne-Rhône-Alpes, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Blanda, pero compacta. De corte liso y blanca.

SABOR Y AROMA: Aromas limpios a leche de cabra con sutiles matices herbáceos. Su corteza destaca por estar espolvoreada con flor seca de azulete.

MADURACIÓN: Mínima de 20 días

TEMPORADA: De abril a enero

Referencia:
A002292: Pieza de 100 g

JANIER



Fougerus
Classic

ORIGEN: Seine-et-Marne, Île-de-France

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: De pasta blanda, cremosa y fundente con una corteza enmohecida que destaca visualmente por la hoja de helecho colocada a mano en su corteza superior.

SABOR Y AROMA: Desprende aromas a champiñón silvestre, tierra húmeda, bosque y bodega. En boca es suave, con un sabor marcadamente láctico, notas intensas a mantequilla dulce, avellanas y un persistente toque vegetal aportado por el helecho.

MADURACIÓN: De 3 a 4 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002213: Pieza de 700 g



Le Georges
Classic Bierre Brune

ORIGEN: Lyon, Francia

LECHE: De vaca

PASTA: Pasta blanda y corteza lavada con cerveza negra de estilo Múnich de la Brasserie Georges.

SABOR Y AROMA: Con carácter, de aroma potente, denso y terroso. Aromas animales, a cuero y establo.

MADURACIÓN: Más de 15 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002288: Pieza de 200 g



Sainte-Maure de Touraine Fermier Classic

ORIGEN: Touraine, Indre-et-Loire, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Su aspecto se caracteriza por su forma cilíndrica y desigual atravesada longitudinalmente por una hebra de paja de centeno con el número de identificación del fabricante. Su pasta es blanda, pero densa, con un interior untuoso.

SABOR Y AROMA: Gusto equilibrado y lácteo a mantequilla con un fondo pronunciado de leche de cabra, que se vuelve más intenso con la maduración. Notas a frutos secos, principalmente avellana.

MADURACIÓN: De 4 a 5 semanas

TEMPORADA: De marzo a diciembre

Referencia:
A002058: Pieza de 250 g



Saint Brion au Chablis Fermier Classic

ORIGEN: Brion, Bourgogne, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Pasta blanda de color amarillo marfil. Cuando alcanza su punto óptimo de maduración, se vuelve extremadamente fluida, untuosa y brillante. Durante la maduración, su corteza se lava periódicamente con vino blanco de Chablis.

SABOR Y AROMA: Equilibrado. Combina la riqueza láctea y rústica de la leche cruda de vaca con las notas sutiles y afrutadas que aporta el vino de Chablis. Aroma mineral, elegante e intenso por el lavado de la corteza.

MADURACIÓN: De 3 a 4 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002295: Pieza de 200 g



SELECCIÓN ARDAI





Le Claousou

ORIGEN: Lozère, Occitanie, Francia

LECHE: De oveja

PASTA: De aspecto ovalado, la pasta es blanda y está protegida por una fina corteza de abeto, que sirve tanto para sujetarlo y evitar que se deforme al madurar como para aportarle propiedades aromáticas.

SABOR Y AROMA: Queso de corteza lavada, de sabor suave y rico por la leche de oveja, y de olor potente, a animal y establo que se reduce con la fragancia leñosa, boscosa y balsámica aportada por el cinturón de corteza de abeto que lo sostiene. Muy equilibrado.

MADURACIÓN: Más de 15 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002373: Pieza de 250 g

Sorézien

ORIGEN: Revel-Mazac, Francia

LECHE: Cruda de cabra y vaca

PASTA: Blanda, pero firme. Es un queso de dos leches y dos texturas, claramente diferenciadas por dos finas capas de carbón, que separan las dos cuajadas.

SABOR Y AROMA: Notas dulces y frescas de la leche de cabra que contrastan con la suavidad y cremosidad de la leche de vaca. Fresco y firme cuando es joven y más cremoso e intenso a medida que madura.

MADURACIÓN: Mínima de 3 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002379: Pieza de 90 g



Téoulette Cendrée

ORIGEN: Le Fédou, Occitanie, Francia

LECHE: De oveja

PASTA: Bajo su corteza enmohecida con ceniza vegetal, la pasta de color marfil es fina, sedosa, cremosa y suave, y continuará madurando sobre paja natural.

SABOR Y AROMA: En boca se aprecian los sabores dulces de la leche fresca de oveja.

MADURACIÓN: Mínima de 7 días

TEMPORADA: Producción escasa en invierno

Referencia:
A002380: Pieza de 200 g



Brique Sakura No-Ha

ORIGEN: Deux-Sèvres, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Queso fundente de textura cremosa, con una hoja de cerezo japonés en su interior que aporta un original contraste entre textura y sabor.

SABOR Y AROMA: Notas dulces y elegantes de la leche de cabra aromatizada por la hoja de Sakura.

MADURACIÓN: Mínima de 2 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002370: Pieza de 220 g



Le Marbre de Mauzac

ORIGEN: Mauzac, Alta Garona, Francia

LECHE: Cruda de cabra

PASTA: Blanda con finas capas de ceniza en su interior. Su aspecto recuerda a un mármol, de ahí su nombre.

SABOR Y AROMA: Textura cremosa y untuosa. Suave y fresco en boca. Su aroma desprende notas de heno recién cortado y de prados de alta montaña.

MADURACIÓN: De 2 a 6 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002376: Pieza de 180 g



Olavídia Quesos & Besos

ORIGEN: Guarromán, Sierra Morena, Jaén

LECHE: De cabra de raza malagueña

PASTA: Blanda de coagulación ácida. Una fina línea negra de ceniza de hueso de aceituna cruza horizontalmente su interior.

SABOR Y AROMA: Aromas lácteos a leche recién ordeñada, a yogur, nata fresca, setas y cítricos. Sutiles notas a frutos secos, con un elegante final picante.

MADURACIÓN: De 15 a 20 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002111: Pieza de 280 g



Valleoscuro Quesos & Besos

ORIGEN: Guarromán, Sierra Morena, Jaén

LECHE: De cabra de raza malagueña

PASTA: De coagulación láctica, entre mantecosa y cremosa. Con la maduración se va licuando desde el exterior hacia el corazón.

SABOR Y AROMA: Destaca por su suave aroma caprino, a leche fresca y ligeramente dulce con notas a humedad y pasto, reflejo del pastoreo en la tierra. Final herbáceo.

MADURACIÓN: De 15 a 30 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A002112: Pieza de 180 g
A002124: Pieza de 180 g / caja de 9 unidades



Vacherin du Mont d'Or

ORIGEN: Doubs, Francia

LECHE: Cruda de vaca montbéliarde y/o simmental

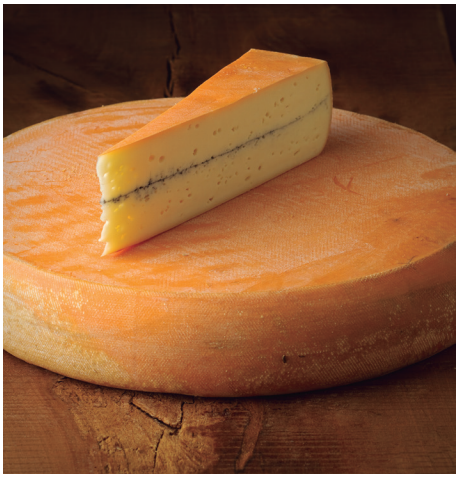
PASTA: Su pasta es de color marfil, extremadamente cremosa y fluida, casi líquida cuando está maduro. Durante su maduración, el queso se rodea con una tira de corteza de abeto que mantiene la pasta firme.

SABOR Y AROMA: La corteza de abeto aporta un inconfundible aroma a resina, bosque y madera húmeda. Su sabor es suave, pero complejo, con notas lácticas, a frutos secos (nueces) y setas.

MADURACIÓN: 2 semanas

TEMPORADA: Del 10 de septiembre al 10 de mayo

Referencias:
A001760: Pieza de 500 g
A001478: Pieza de 3 kg



Morbier AOC

ORIGEN: Franche-Comté, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Prensada, no cocida. Semidura, mantecosa y elástica.

SABOR Y AROMA: Ligero sabor a mantequilla fresca, nata y pastos de montaña. Aroma a levadura.

MADURACIÓN: Mínima de 60 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001755: Pieza de 6 kg
A001755_1: 1/2 pieza de 3 kg



Comté AOC 24 Meses

ORIGEN: Jura, Franche-Comté, Francia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Prensada y cocida, ligeramente elástica de color amarillo crema.

SABOR Y AROMA: Sabor afrutado, con notas de orejones y avellanas tostadas. Aroma a mantequilla con un punto salino bien equilibrado.

MADURACIÓN: Mínima 24 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001757: Pieza de 40 kg
A001757_1: 1/2 pieza de 20 kg
A000184: Cuña de 1 kg



L'Étivaz DOP Reserva

ORIGEN: Cantón de Vaud, Suiza

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Prensada y cocida, de color marfil. Textura firme y lisa.

SABOR Y AROMA: Afrutado y aromático, se elabora en alta montaña con leche de vacas en pastoreo. Ligero aroma a humo de maderas locales que se han utilizado para calentar la leche. Sutil sabor a frutos secos.

MADURACIÓN: Mínima de 18 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001743: Rueda de 20 kg
A001743_1: 1/2 rueda de 10 kg
A001743_2: 1/4 rueda de 5 kg



Cornish Kern

ORIGEN: Cornualles, Reino Unido

LECHE: De vaca

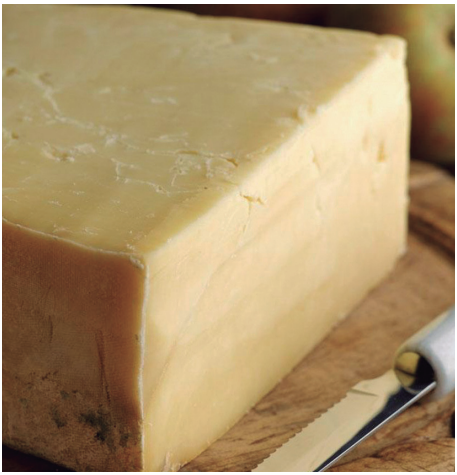
PASTA: Dura, densa y compacta. Es firme al corte, volviéndose ligeramente quebradiza en el centro a medida que madura. Es de color marfil o amarillo pálido y está recubierta por una capa de cera negra.

SABOR Y AROMA: Desprende notas que recuerdan al caramelo tostado, la mantequilla madura y un sutil fondo de caldo de carne.

MADURACIÓN: Mínima de 14 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001798: Pieza de 4 kg
A001798_1: 1/2 pieza de 2 kg
A001798_2: 1/4 pieza de 1 kg



Cheddar West Country DOP de Granja

ORIGEN: Somerset, Reino Unido

LECHE: De vaca

PASTA: Prensada, dura y friable protegida por una corteza húmeda recubierta de tela.

SABOR Y AROMA: Sabor dulce, a caramelo, con un final a tierra, musgo y bodega.

MADURACIÓN: Mínima de 14 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001854: Rueda de 27 kg
A001854_1: 1/2 rueda de 13,5 kg
A001854_3: Cuña de 1,75 kg



Bethmale Vaca Ardai

ORIGEN: Ariège, Pirineos franceses

LECHE: Cruda y ecológica de vaca

PASTA: Prensada no cocida. Es flexible, elástica, de color marfil o pajizo y suele presentar pequeños ojos repartidos de forma regular.

SABOR Y AROMA: Dulce, con notas mantecosas, lácticas y recuerdos a frutos secos o a pasto de montaña. Aroma ligeramente rústico, con sutiles toques de bodega húmeda, levadura y heno.

MADURACIÓN: De 2 a 3 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001689: 1 pieza de 4 kg
A001689_1: 1/2 pieza de 2 kg



Bethmale Cabra Ardai

ORIGEN: Ariège, Pirineos franceses

LECHE: De cabra

PASTA: Prensada, no cocida y compacta, pero muy elástica y flexible. Su color es notablemente más blanco y limpio que el de vaca, conservando los pequeños ojos típicos de su producción.

SABOR Y AROMA: Aromas lácticos frescos combinados con las notas húmedas de la corteza lavada, manteniendo un equilibrio elegante sin llegar a ser un queso de olor excesivamente fuerte.

MADURACIÓN: De 2 a 3 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001690: 1 pieza de 4 kg
A002049: 1/2 pieza de 2 kg
A000042: Vaca y cabra / 1 pieza de 2,2 kg



Almnäs Tegel

ORIGEN: Hjo, Suecia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Prensada, cocida, curado y ligeramente elástico con algún pequeño ojo puntual. Su interior es de color pajizo.

SABOR Y AROMA: De sabor largo y persistente. Fundente en boca.

MADURACIÓN: Mínima de 15 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001839: Pieza de 20 kg
A001839_1: 1/2 pieza de 10 kg
A001839_2: 1/4 pieza de 5 kg



Savel Airas Moniz

ORIGEN: Chantada, Lugo

LECHE: Cruda de vaca jersey

PASTA: De sorprendente suavidad, elegancia y untuosidad. Las vetas entre azul y gris verdoso junto con su pasta de color amarillo hacen de este queso azul, un queso único.

SABOR Y AROMA: Intenso olor que destaca por un aroma muy marcado a setas, mantequilla fresca, hierba húmeda y un leve toque animal o de establo limpio. De textura fundente, similar a la mantequilla.

MADURACIÓN: Mínima de 5 semanas

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001545: Pieza de 1,25 kg
A001338: Cuña con caja 320 g



Murri La Xiquella

ORIGEN: Vall d'en Bas, La Garrotxa, Girona

LECHE: Cruda de oveja

PASTA: De coagulación mixta: es decir, láctica y enzimática, sin prensado. De color marfil, presenta una textura flexible, fina y muy untuosa. Su fina corteza se desarrolla de forma natural.

SABOR Y AROMA: Láctico, fresco, dulce y sin amargor, dejando un sutil recuerdo a avellana al final. Aroma limpio a mantequilla salada y sutiles notas a champiñón y bodega.

MADURACIÓN: Mínima de 15 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A002146: Pieza de 250 g



Kraftkar

ORIGEN: Tingvollost, Noruega

LECHE: De vaca

PASTA: Textura compacta, pero cremosa en boca, marbreada de azul por finas vetas de Penicilium bien definidas.

SABOR Y AROMA: Dulce, caramelizado, poco salado, con textura mantecosa y crujiente por la maduración. Final largo y persistente.

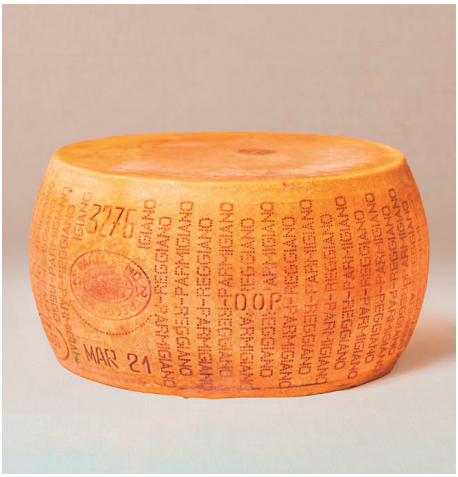
MADURACIÓN: Mínima de 6 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001703: Pieza de 1,9 kg
A001703_1: 1/2 pieza de 950 g



MONTECOPPE



Parmigiano Reggiano 54 Meses

ORIGEN: Azienda Agricola Casearia Montecoppe, Parma, Italia

LECHE: Cruda de vaca

PASTA: Textura dura y granulosa, que se rompe en pequeñas rocas. De color amarillo intenso.

SABOR Y AROMA: Equilibrado, con sabor a especias y final ligeramente picante.

MADURACIÓN: Mínima de 54 meses

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001775: Forma de 35 kg
A001775_3: Forma de 4,37 kg
A001775_4: Forma de 2,18 kg



MANTEQUILLA



Échiré Mantequilla Natural y Salada 250 g

ORIGEN: Échiré, Deux-Sèvres, Francia

LECHE: De vaca

PASTA: Uniforme y untable.

SABOR Y AROMA: Suave, puro, a crema, marcadamente lácteo, almendrado y dulce. Elegancia en boca.

MADURACIÓN: Consumir antes de 60 días desde su elaboración.

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A000959: Échiré Cesta dulce 250 g
A000960: Échiré Cesta sal 250 g



Échiré Mantequilla Natural y Salada 5 kg

ORIGEN: Échiré, Deux-Sèvres, Francia

LECHE: De vaca

PASTA: Uniforme y untable.

SABOR Y AROMA: Suave, puro, a crema, marcadamente lácteo, almendrado y dulce. Elegancia en boca.

MADURACIÓN: Consumir antes de 60 días desde su elaboración.

TEMPORADA: Todo el año

Referencias:
A001902: Échiré dulce 5 kg
A000961: Échiré sal 5 kg



Mantequilla Chantada

ORIGEN: Chantada, Ribera Sacra

LECHE: Cruda de vaca jersey

PASTA: Suave, untuosa y densa, de color amarillo intenso.

SABOR Y AROMA: Mantequilla artesanal elaborada con nata acidificada. Fresca en boca, con sabor a prados verdes y aroma a diacetilo, producido por la fermentación.

MADURACIÓN: Consumir antes de 60 días desde su elaboración.

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000955: Pieza de 250 g



Mantequilla Fresca Montecoppe

ORIGEN: Parma, Italia

LECHE: De vaca

PASTA: Untuosa y brillante. Se funde fácilmente en el paladar y se extiende de manera uniforme a temperatura ambiente. Su color tiende a un elegante tono amarillo pajizo claro.

SABOR Y AROMA: Olor a leche fresca, prado y nata batida. Sabor pleno y profundamente lácteo, con un sutil dulzor natural y notas de nata fresca.

MADURACIÓN: Consumir antes de los 60 días

TEMPORADA: Todo el año

Referencia:
A000976: Pieza de 250 g

ARDAI

Desde 1988

SELECCIÓN
NAVIDAD 2026
ARDAI

info@ardai.com | ardai.com | @ardai1988