



**ARDAI**  
—  
*Desde 1988*

**COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021**



COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021

## ARDAI BRIE con RELLENO de TRUFA



**Origen:** Toulouse. Francia

**Leche:** cruda de vaca

**Familia:** pasta blanda y corteza enmohecida

**Corteza:** enmohecida con mohos blancos

**Pasta:** cremosa y untuosa de color blanco amarillento

**Sabor y aroma:** Muy afrutado. Intenso olor de terruño y sotobosque con notas de nueces que mmridan perfectamente con la trufa negra

### Referencias:

2212110576: pieza de 4 kg aprox.

2212110577: 1/2 pieza de 2 kg aprox.

2212110578: 1/4 de pieza de 1 kg aprox.

## XAVIER LA SPÉCIALITÉ con TRUFA NEGRA



**Origen:** Toulouse. Francia

**Leche:** cruda de vaca

**Familia:** pasta blanda y corteza enmohecida

**Corteza:** enmohecida con mohos blancos

**Pasta:** cremosa y untuosa de color blanco amarillento

**Sabor y Aroma:** sabor muy afrutado con buqué. Intenso olor a terruño y sotobosque, con notas de nueces que maridan perfectamente con la trufa negra fresca

### Referencias:

2212110090: pieza de 5 kg aprox.

2212110113: 1/2 pieza de 2,5 kg aprox.

2212110114: 1/4 de pieza de 1,250 kg aprox.

## **FROMAGE DE COCAGNE SAPIC BLANCO y con CENIZA**



**Origen:** Tarn. Francia

**Leche:** cruda de cabra

**Familia:** pasta blanda y coagulación láctica

**Corteza:** natural y con ceniza, con mohos

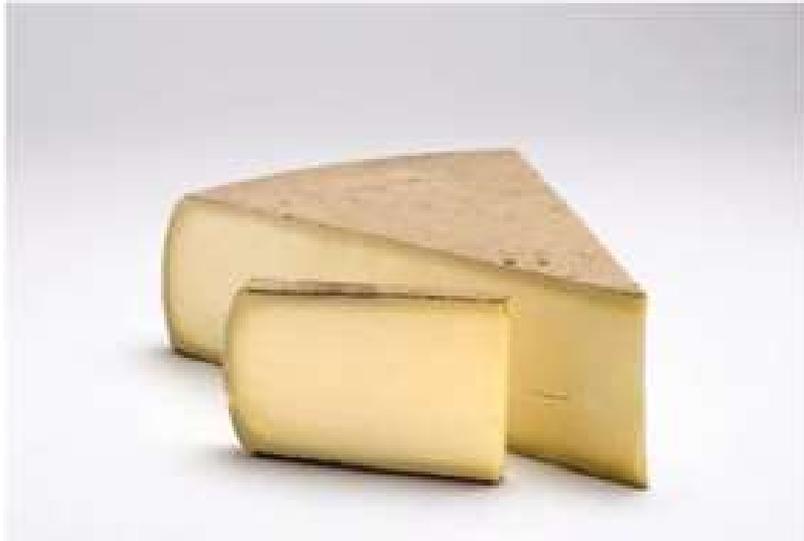
**Pasta:** untuosa y untable

**Sabor y aroma:** típico sabor a leche de cabra, con notas lácticas finales y con aromas del moho blanco

**Referencias:**

2232310492: Blanco, pieza de 80 g aprox.

2232310493: Ceniza, pieza de 80 g aprox.



**Origen:** Haut Doubs. Francia

**Leche:** cruda de vaca

**Familia:** pasta prensada y cocida

**Corteza:** natural de color gris amarronado

**Pasta:** compacta con una ligera elasticidad, de color amarillo con diversos matices

**Sabor y aroma:** de sabores muy diversos, vinculados con su lugar de producción. Pueden aparecer aromas y sabores a fruta y a chocolate con fondos tostados

**Referencias:**

2212110196: pieza entera de 32 kg aprox.

2212111067: 1/2 pieza de 15 kg aprox.

2212110917: cuña de 3 a 4 kg aprox.

## **VACHERIN MONT D'OR DOC**



**Origen:** Jura. Francia

**Leche:** cruda de vaca

**Familia:** pasta blanda y corteza enmohecida

**Corteza:** natural con mohos blanquecinos

**Pasta:** Puede untarse cuando es joven, aunque lo óptimo es cuando está maduro con su textura casi licuada

**Sabor y aroma:** bastante suave y con gusto a leche. Olor de madera cortada, recuerdos a resina y flores de montaña. Su sabor evoca hierbas silvestres

### **Referencias:**

2212110710: pieza de 3 kg aprox.

2212110877: pieza de 500 g aprox.



COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021

## LUIGI GUFFANTI ERBORINATO AL TARTUFO NERO

---



**Origen:** Piamonte. Italia

**Leche:** pasteurizada de vaca

**Familia:** azul - pasta blanda

**Corteza:** natural con mohos exteriores

**Pasta:** blanda, muy cremosa y rellena con trufa negra

**Sabor y aroma:** sabor fuerte y especiado, típico de los quesos azules, con finales de la trufa negra

### Referencias:

2212120490: 1/2 pieza de 6 kg aprox.

2212120506: 1/8 de pieza de 1,5 kg aprox.



COLECCIÓN  
**NAVIDAD**  
**2021**

## **LUIGI GUFFANTI** **ERBORINATO con AZAFRÁN**

---



**Origen:** Piamonte. Italia

**Leche:** pasteurizada de vaca

**Familia:** azul - pasta blanda

**Corteza:** natural con mohos exteriores

**Pasta:** untuosa de color amarillo anaranjado resultado de la adición del azafrán

**Sabor y aroma:** sabor fuerte, intenso y ligeramente salado y picante. Aroma delicado a azafrán

**Referencia:**

2212111451: 1/4 de pieza de 3,5 kg aprox.



COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021

## LUIGI GUFFANTI PECORINO AL TARTUFO STRIATO



**Origen:** Emilia Romagna. Italia

**Leche:** pasteurizada de oveja

**Familia:** pasta prensada y no cocida

**Corteza:** natural, frotada con polvo de roble seco

**Pasta:** el interior presenta una serie de estrías a base de ceniza (carbón vegetal) aromatizado con trufa negra

**Sabor y aroma:** uno de los mejores quesos trufados de Italia donde conviven el sabor elegante, limpio y dulzón de la leche entera de oveja (Pecora) con la textura del carbón vegetal y la trufa negra en la boca

### Referencias:

222220263: pieza entera de 3 kg aprox.

222210839: 1/2 pieza de 1,5 kg aprox.

## **PITCHFORK CHEDDAR DE GRANJA**



**Origen:** Hewish, Somerset. Reino Unido

**Leche:** cruda y entera de vaca de razas Holstein y Jersey

**Familia:** pasta prensada y no cocida

**Corteza:** natural y enmohecida sobre una base de manteca de cerdo

**Pasta:** friable y quebradiza de color amarillo pálido

**Sabor y aroma:** sabor intenso y persistente, muy mantecoso en boca. Notas terrosas a mohos salvajes aromatizadas con el final de la manteca de cerdo

**Referencias:**

2212111513: pieza entera de 24 kg

2212111514: 1/2 pieza de 12 kg

2212111515: 1/4 de pieza de 6 kg



COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021

## MONTECOPPE PARMIGIANO-REGGIANO DOP - 42 MESES



**Origen:** Collecchio, Parma. Italia

**Leche:** cruda y parcialmente desnatada de vaca

**Familia:** pasta prensada y no cocida

**Corteza:** natural y limpia, grabada con la marca de la DOP

**Pasta:** friable y granulosa

**Sabor y aroma:** típico de los parmesanos clásicos, de sabor muy profundo y sostenido con toques ahumados, de paja, vegetales (maderas nobles) y animales (cuero)

### Referencias:

2212110803: pieza entera de 40 kg aprox.

2212110804: 1/2 pieza de 20 kg aprox.

2212110847: 1/4 de pieza de 10 kg aprox.

2212110793: 1/8 de pieza de 5 kg aprox.

2212110844: cuña de 2,5 kg aprox.

2212111492: cuña de 1,250 kg aprox.



**Origen:** Cantón de Vaud. Suiza

**Leche:** cruda y entera de vaca

**Familia:** pasta prensada y cocida

**Corteza:** natural y rugosa con la marca genérica registrada

**Pasta:** firme y ciega, sin agujeritos. Color amarillo pajizo

**Sabor y aroma:** ligero sabor de avellana, afrutado y aromático, con notas animales y tostadas y ahumadas de la leña ahumada que se utiliza para calentar y cocer la leche y la pasta.

**Referencias:**

2212111508: pieza entera de 20 a 30 kg

2212111509: 1/2 pieza de 10 a 15 kg

2212111510: 1/4 de pieza 5 a 7,5 kg aprox.

2212111511: cuña de 3 a 3,5 kg



COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021

## URTYP EMMENTALER RESERVA DOP



**Origen:** Región de la DOP Emmentaler. Suiza

**Leche:** cruda y entera de vaca

**Familia:** pasta prensada y cocida

**Cortez:** natural y limpia con la marca genérica registrada

**Pasta:** de color amarillo pajizo, moderadamente elástica y firme, con agujeros grandes, redondos y definidos

**Sabor y aroma:** sabor intenso, potente pero no extremo. Mantecoso al paladar, largo, expresivo y persistente, fruto de una larga maduración en cava subterránea

**Referencias:**

2212111091: pieza entera, 90 kg aprox.

2212111344: 1/2 pieza, 45 kg aprox.

2212111345: 1/4 de pieza, 22,5 kg aprox.

2212111346: cuña de 2,5 kg aprox.



**Origen:** Tingvoll. Noruega

**Leche:** pasteurizada de vaca

**Familia:** azul – pasta blanda

**Corteza:** natural

**Pasta:** compacta y untuosa con numerosas vetas azules muy bien distribuidas

**Sabor y aroma:** dulzón, con notas lácticas, recuerdos de caramelo, poco salado y con cristales crujientes resultantes de casi un año de maduración

**Referencias:**

2212120503: pieza entera de 1,9 kg aprox.

2212120532: 1/2 pieza (0,950kg)



**Origen:** Breivik, Bergen. Noruega

**Leche:** pasteurizada y entera de vaca

**Familia:** pasta prensada y no cocida

**Corteza:** limpia con tratamiento de la corteza

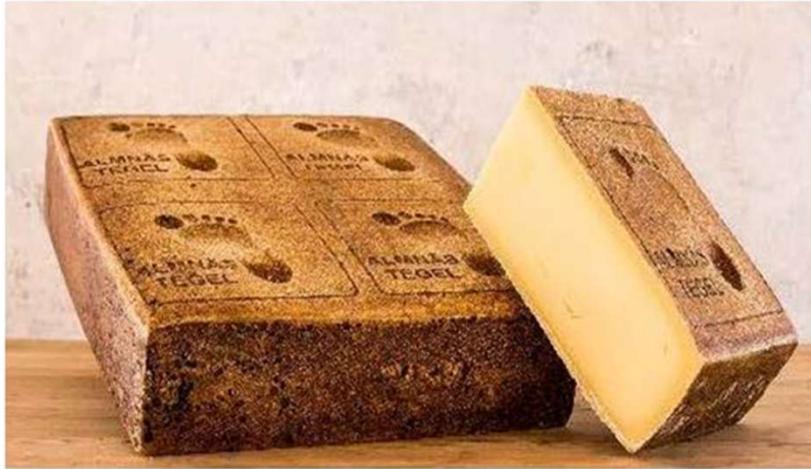
**Pasta:** firme, dura, moderadamente elástica y sin agujeros

**Sabor y aroma:** largo y profundo, elegante y refinado, con notas caramelizadas, dulzón y poco salado

**Referencias:**

2212120521: pieza entera de 4 kg aprox.

2212120561: 1/2 pieza de 2 kg aprox.



**Origen:** Granja Almnäs, Hjo. Suecia

**Leche:** termizada y entera de vaca

**Familia:** pasta prensada y cocida

**Corteza:** natural, cepillada y marcada con el logo de la casa que recuerda la planta de un pie

**Pasta:** ciega y compacta, moderadamente elástica, con algún ojito

**Sabor y aroma:** dulzón y caramelizado con notas salinas, aroma de fruta y retrogusto a mantequilla fermentada. Notas finales a bodega

**Referencias:**

2212111516: pieza entera de 20 a 22 kg

2212111521: 1/2 de pieza de 10 a 11 kg

2212111522: 1/4 de pieza de 5 a 6 kg



**Origen:** Granja Almnäs, Hjo. Suecia

**Leche:** termizada y entera de vaca

**Familia:** pasta prensada y semi cocida

**Corteza:** natural y frotada con una ligera salmuera y una bacteria llamada *Brevibacterium Linens*

**Pasta:** ciega y compacta, moderadamente elástica, de color amarillo pálido

**Sabor y aroma:** láctico y muy aromático, con notas frescas de leche acidulada y finales de heno, musgo, mohos salvajes y con un punto ligeramente salino

**Referencias:**

2212111517: pieza entera de 8 a 10 kg

2212111523: 1/2 pieza de 4 a 5 kg



**Origen:** Serra da Arrabida. Portugal

**Leche:** cruda de oveja y cuajo vegetal

**Familia:** pasta blanda

**Corteza:** natural y limpia de color amarillento

**Pasta:** cremosa y untuosa de color marfil

**Sabor y aroma:** de sabor muy suave, cremoso y fundente en boca. Notas lácticas y ligeramente amargas del cuajo vegetal, elegante y persistente

**Referencia:**

2222210261: pieza de 250 g aprox.



**Origen:** Fresnedillas de la Oliva, Madrid

**Leche:** termizada de cabra

**Familia:** pasta blanda y coagulación láctica

**Corteza:** con ceniza natural y mohos blancos

**Pasta:** untuosa y untable de color blanco intenso

**Sabor y aroma:** suavemente láctico y aromático, debido a que se utilizan fermentos del kéfir para su acidificación. Con notas tostadas provocadas por la ceniza exterior

**Referencia:**

1131310337: pieza de 300 g aprox.



COLECCIÓN  
NAVIDAD  
2021

## CASA DEL BOSQUE MANCHEGO ARTESANO DOP GRAN RESERVA



**Origen:** Castilla-La Mancha

**Leche:** cruda de oveja de raza manchega

**Familia:** pasta prensada y no cocida

**Corteza:** natural y aceitada

**Pasta:** friable y compacta, ciega y sin agujeros

**Sabor y aroma:** sabor pronunciado pero dulzón, con aromas a tomillo y romero. Larga maduración de 18 meses

**Referencia:**

1121210309: pieza entera de 3 kg aprox.

## EL MIRACLE EL CLAUSTRE



**Origen:** Monasterio de El Miracle, Riner. Solsonès (Lleida)

**Leche:** cruda de oveja de raza Lacona

**Familia:** pasta prensada y no cocida

**Corteza:** natural y cepillada, ligeramente enmohecida de color grisáceo

**Pasta:** compacta, consistente y con algunos ojitos

**Sabor y aroma:** sabor intenso, largo y persistente, pero de gran elegancia y retrogusto

### Referencias:

1121210405: pieza entera de 5 kg aprox.

1121210406: 1/2 pieza de 2,5 kg aprox.

## QUESERÍA DEMUÉS GAMONEDO DOP BLANCO



**Origen:** Demués, Onís. Asturias

**Leche:** cruda de ganado (oveja, cabra y vaca)

**Familia:** pasta blanda y coagulación mixta

**Corteza:** natural, enmohecida y oscura conseguida por el ahumado exterior

**Pasta:** ligeramente friable, pero mantecosa, de color blanco marfil

**Sabor y aroma:** sabor muy fresco, franco y láctico con aromas a mezcla de leches. Final elegantemente ahumado

**Referencia:**

1151510030: pieza de 3,5 kg aprox.

## QUESERÍA DEMUÉS GAMONEDO DOP MADURADO



**Origen:** Demués, Onís. Asturias

**Leche:** cruda de ganado (oveja, cabra y vaca)

**Familia:** pasta blanda y coagulación mixta

**Corteza:** natural, enmohecida y oscura debido al ahumado exterior y maduración en cueva

**Pasta:** moderadamente friable, pero mantecosa, de color blanco amarillento con algunas vetas azules

**Sabor y aroma:** complejo, elegante, con notas de mohos y ahumado. Graso y mantecoso en boca

**Referencia:**

1151510031: pieza de 3,5 kg aprox.

## ÉCHIRÉ MANTEQUILLA NATURAL y con SAL



**Origen:** Échiré, Deux Sèvres. Francia

**Leche:** mantequilla de leche pasteurizada de vaca

**Familia:** mantequillas

**Corteza:** presentada en cestas de chapa de madera de 5 kg

**Pasta:** ciega y untable

**Sabor y aroma:** suavemente láctica, muy fresca y aromática en boca

**Referencias:**

3313100006: mantequilla dulce, cesta 5 kg aprox.

3313100011: mantequilla salada, cesta 5 kg aprox.



COLECCIÓN  
**NAVIDAD**  
**2021**

ALCALDE DE MÓSTOLES, 3 · 08025 BARCELONA  
T. 93 348 10 74 · 93 450 41 13  
[info@ardai.com](mailto:info@ardai.com) · [ardai.com](http://ardai.com)

   [ardai1988](#)