



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

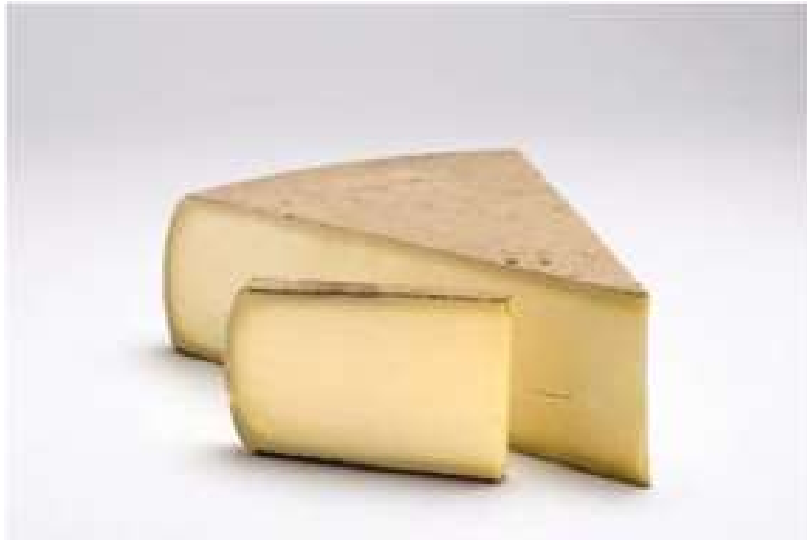
Pasta: untuosa y untable

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.

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 · ardai.com

   [ardai1988](#)