



COLECCIÓN
NAVIDAD 2022

Novedades 2022	. 4
Premios Cincho	. 6
Xavier de Toulouse	. 10
Fromage de Cocagne	. 15
Luigi Guffanti	. 18
Clásicos	. 21
Azules	. 26
Otras especialidades	. 29

EXCELLENT TRIPLE CREMA



Origen: Mosa, Grand-Est. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Enmohecida blanca, fina, crujiente y aterciopelada.

Pasta: Elaborado con leche cruda de vaca enriquecida de nata de la misma quesería, lo que le da una textura untuosa muy parecida a la mantequilla. Es lo que se denomina un triple crema. Pasta untuosa y fina.

Sabor y aroma: Dulce y fresco cuando es joven y de sabor más pronunciado, con notas de avellana y reforzando el sabor de crema fresca cuando madura.

Referencia:

2212111597: pieza de 550 g aprox.

EXCELLENT TRIPLE CREMA TRUFA



Origen: Mosa, Grand-Est. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Enmohecida blanca, fina, crujiente y aterciopelada.

Pasta: Elaborado con leche cruda de vaca, enriquecida con nata fresca de la quesería, y rellena de 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.

Referencia:

2212111598: pieza de 550 g aprox.

ABADIA DU VAL-DIEU



Origen: Pays d'Herve. Bélgica

Leche: Ecológica cruda y entera de vaca

Familia: Pasta prensada y cocida

Corteza: Lavada y anaranjada

Pasta: Pasta cocida y leche ecológica y cruda de vaca que recuerda a un Gruyère muy suave y mantecoso. Interior ciego y suavemente elástico de color amarillo oro.

Sabor y aroma: De sabor muy franco y suave, pero que va explotando en la boca a medida que se consume.

Referencias:

2212111574: pieza entera de 15 kg

2212111590: ½ pieza de 7,5 kg

2212111591: ¼ pieza de 3,75 kg

LA GÀRGOLA



Origen: Monestir del Miracle, Solsonès. Catalunya

Leche: De oveja

Familia: Pasta blanda

Corteza: Enmohecida

Pasta: Untuosa, pero no cremosa. Blanca y fundente.

Sabor y aroma: Pino, piñones, hierba y sotobosque.

Referencia:

1121210433: pieza entera de 300 g aprox.

MASSIMO DEL REY SILO



Origen: Pravia, Asturias

Leche: Cruda y entera de vaca

Familia: Blanda, pero compacta

Corteza: En su corteza se desarrolla una capa ligera de *Geotrichum candidum* que le confiere rugosidad y untuosidad, y su aroma y sabor inconfundibles.

Pasta: Base de una cuajada láctica y escurrida de leche de vaca.

Sabor y aroma: En boca tiene toques ácidos con notas suavemente amargas y muy mantecosas y fundentes, que recuerdan a un yogur graso. El desarrollo de su moho externo le aporta un sabor y aroma muy personales e inconfundibles.

Referencia:

1111110338: pieza de 2 kg aprox.

CASÍN



Origen: Caso, Asturias

Leche: Cruda de vaca

Familia: Curado

Corteza: Sin corteza

Pasta: Amasada y dura

Sabor y aroma: Sabor fuerte, amplio, persistente, icante y ligeramente amargo al final de boca. Retrogusto fuerte. Presenta un color amarillo cremoso, con tonalidades blanquecinas y sin corteza.

Referencia:

1111120019: pieza de 300 g aprox.

CEBREIRO DOP FRESCO SANTO ANDRÉ



Origen: Castroverde, Lugo. Galicia

Leche: Pasteurizada de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Sin corteza

Pasta: Untuosa y untable. Pasta prensada y forma singular, similar a la de un hongo o al gorro de un cocinero.

Sabor y aroma: Textura granulosa, blanda, untuosa, fundente y muy mantecosa en el paladar y suavemente láctica, que recuerda a un yogur espeso. Queso muy peculiar similar a otros quesos de estas características de origen inglés (Cottage cheese) o alemán (Speisequark).

Referencia:

1111120131: pieza de 500 g aprox.

CEBREIRO DOP MADURADO SANTO ANDRÉ



Origen: Castroverde, Lugo. Galicia

Leche: Pasteurizada de vaca

Familia: Pasta prensada

Corteza: Enmohecida

Pasta: Untuosa y untable, pasta prensada y forma singular, similar a la de un hongo o al gorro de un cocinero.

Sabor y aroma: Forma característica de gorro de cocinero, pero con la corteza enmohecida. Pasta amarillenta y firme, de sabor metálico, suavemente picante y con fondos lácticos. Sabor y aroma evolucionados muy característicos y singulares.

Referencia:

1111120156: pieza de 2 kg aprox.

MANCHEGO PÉREZ ARQUERO CURADO BIO



Origen: Toledo, La Mancha

Leche: Cruda y ecológica de oveja manchega

Familia: Pasta prensada

Corteza: Natural, untada con aceite de oliva ecológico de cosecha propia.

Pasta: Dura, firme y de color pajizo.

Sabor y aroma: Agradable aroma, perfumado. Textura firme y dura. En boca es intenso y dulce. Persistente.

Referencia:

1121210375: pieza de 3,2 kg aprox.

LE GRUYÈRE DOP EXTRA ROLF BEELER



Origen: Cantón de Neuchâtel. Suiza

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta prensada y cocida

Corteza: Natural marrón oscura con manchas y consistencia dura.

Pasta: Firme, de color marfil, semidura y elástica con pequeños ojos irregulares.

Sabor y aroma: Afrutado. Notas de frutos secos y hierba. Crujiente en boca por la maduración.

Referencia:

2212111053: 1/8 pieza cuña de 4,5 kg. Pieza entera de 35 kg aprox.

STILTON DOP NOTTINGHAMSHIRE



Origen: Nottinghamshire. Inglaterra

Leche: Pasteurizada de vaca

Familia: Pasta azul, cremosa

Corteza: Gruesa, dura y sin grietas

Pasta: En el queso joven, la pasta tiende a desmenuzarse, pero con la maduración se ablanda y se oscurece cerca de la corteza. Posee un hermoso color marfil cremoso y una distribución regular de vetas azules que parten del centro hacia los bordes. Las vetas van ganando terreno y adquieren un intenso tono verde azulado con la maduración.

Sabor y aroma: Posee un fuerte aroma a nueces y su sabor, que se intensifica con la maduración, evoca intensamente a nueces dulces y fruta.

Referencias:

2212120371: entero de 8 kg aprox.

2212120375: 1/2 pieza

2212120376: 1/4 pieza

LE PAVÉ TOULOUSAIN



Origen: Aveyron. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta prensada

Corteza: Enmohecida natural

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 madera recién cortada, a resina y a flores silvestres.

Referencia:

2212110210: pieza de 3 meses de 750 g aprox.

LE PAVÉ TOULOUSAIN AU TIMUT



Origen: Aveyron. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta prensada

Corteza: Natural, gruesa y crujiente

Pasta: Prensada, firme y fundente

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

Referencia:

2212111543: pieza de 750 g aprox.

COULOMMIERS



Origen: Île-de-France. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Fina y enmohecida

Pasta: Pasta blanda, muy flexible, suave y elástica, de color amarillo claro.

Sabor y aroma: Ligero olor a moho y tierra. Sabor de almendras dulces. El tipo de pasta y sabor hacen que tenga interesantes usos culinarios.

Referencia:

2212110057: pieza de 450 g aprox.

LA SPÉCIALITÉ DE XAVIER



Origen: Toulouse. Francia

Leche: Cruda de vaca, crema y trufa

Familia: Pasta blanda

Corteza: Enmohecida y aterciopelada

Pasta: Blanda, densa y homogénea

Sabor y aroma: Ligero sabor a nuez que marida con la trufa.

Referencias:

2212110090: pieza de 5 kg aprox.

2212110113: ½ pieza

2212110114: ¼ pieza

BOULETTE D'AVESNES PEQUEÑO



Origen: Nord-Pas de Calais. Francia

Leche: Cruda de vaca, perejil, pimienta, estragón y clavo

Familia: Pasta blanda

Corteza: Húmeda de color rojo oscuro

Pasta: Fresca y de color blanco

Sabor y aroma: Sabor potente. Se elabora con queso blanco de suero de manteca o Maroilles, sazonado con perejil, pimienta, estragón y clavo. Después se modela a mano, se lava con cerveza y se recubre de pimentón.

Referencia:

2212110066: pieza de 150 g aprox.

SARIETTE DE BANON



Origen: Provence. Francia

Leche: Cruda de cabra

Familia: Pasta blanda

Corteza: Natural

Pasta: Consistente y blanca

Sabor y aroma: Mezcla de frescor, con una ligera acidez y toques de ajedrea.

Referencia:

2232310053: pieza de 110 g aprox.

COCAGNE



Origen: Albigeois. Francia

Leche: Cruda de oveja

Familia: Pasta blanda

Corteza: Su corteza natural enmohecida desarrolla unos pequeños hongos que convierten una parte de la pasta en nata.

Pasta: Muy cremosa y de color blanco roto.

Sabor y aroma: Muy animal en el paladar. Persistente y con un típico sabor a leche de oveja.

Referencia:

2222210020: pieza de 110 g aprox.

CHENETTE



Origen: Midi-Pyrénées. Francia

Leche: Cruda de cabra

Familia: Pasta blanda

Corteza: Natural decorada con una hoja de roble

Pasta: De color marfil, muy cremosa y fundente

Sabor y aroma: Aroma a leche de cabra y textura suave, tipo nata densa. Sabor dulce y un poco ácido.

Referencia:

2232310243: pieza de 150 g aprox.

FLEUR DE SEL



Origen: Poitou. Francia
Leche: Cruda de cabra
Familia: Pasta blanda
Corteza: Natural enmohecida
Pasta: Cremosa
Sabor y aroma: Sabor dulce, fresco y muy delicado.
Referencia:
2232310256: pieza de 200 g aprox.

MARBRE DU MAUZAC



Origen: Hautes Pyrénées. Francia
Leche: Cruda de cabra
Familia: Pasta prensada
Corteza: Natural
Pasta: Pasta prensada no cocida
Sabor y aroma: Su aroma recuerda a las praderas de su área de producción, con olor a heno.
Referencia:
2232310472: pieza de 200 g aprox.

FROMAGE DE COCAGNE SAINT MARCELLIN BIO



Origen: Auvergne, Rhône-Alpes. Francia
Leche: Cruda y ecológica de vaca
Familia: Pasta blanda
Corteza: Natural enmohecida
Pasta: Fina, blanda, untuosa y blanquecina
Sabor y aroma: Típico sabor a leche de oveja con textura muy fundente en boca, y notas lácticas finales. Retrogusto a champiñones crudos y a sotobosque.
Referencia:
2212111422: pieza de 80 g aprox.

FROMAGE DE COCAGNE SAINT FÉLICIEN BIO



Origen: Auvergne, Francia
Leche: Cruda y ecológica de vaca
Familia: Pasta blanda
Corteza: Natural enmohecida
Pasta: Fina, blanda, untuosa y blanquecina
Sabor y aroma: Típico sabor a leche de oveja con textura muy fundente en boca, con notas lácticas finales. Retrogusto a champiñones crudos y a sotobosque.
Referencia:
2212111423: pieza de 160 g aprox.

FROMAGE DE COCAGNE LE TEMPLIER



Origen: Provincia de Lot. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda y piel enmohecida

Corteza: Natural con hongos blanquecinos

Pasta: Blanca. Puede untarse cuando el queso es joven, aunque para disfrutar de todo su sabor, se tendría que consumir maduro, con la textura prácticamente líquida.

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

Referencia:

2212111564: pieza de 180 g aprox.

FROMAGE DE COCAGNE TRUFFADOU



Origen: Tarn. Francia

Leche: Cruda de cabra

Familia: Pasta blanda

Corteza: Natural enmohecida

Pasta: Pasta fina, blanda, untuosa y blanquecina.

Sabor y aroma: Típico sabor a leche de oveja con textura muy fundente en boca, con notas lácticas finales. Retrogusto a champiñones crudos y a sotobosque.

Referencia:

2232310502: pieza de 30 g aprox.

FROMAGE DE COCAGNE CÈPE DU QUERCY



Origen: Tarn et Garonne. Francia

Leche: Cruda de cabra

Familia: Pasta blanda

Corteza: Natural y medio cubierta con ceniza

Pasta: Cremosa

Sabor y aroma: Combinación perfecta de acidez y sal. Aroma caprino muy sutil.

Referencia:

2232310521: pieza de 150 g aprox.

BURRATA AL TARTUFO



Origen: Bari, Apulia. Italia

Leche: Pasteurizada de vaca con trufa negra

Familia: Pasta hilada

Corteza: Envoltura exterior de pasta blanca hilada

Pasta: Interior semilíquido

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

Referencia:

2212110754: pieza de 330 g aprox.

ROBIOLA VECCHIA



Origen: Valsassina. Norte de Italia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda, cremosa y de color marfil

Corteza: Corteza rojiza y húmeda

Pasta: Pasta *paglierina* clara, blanda y dúctil, más ancha hacia los extremos.

Sabor y aroma: De sabor intenso, penetrante y característico.

Referencia:

2212120004: pieza de 400 g aprox.

MASCARPONE E GORGONZOLA GUFFANTI



Origen: Nordeste de Italia

Leche: Pasteurizada de vaca

Familia: Pasta cruda y no prensada

Corteza: Natural

Pasta: Capas de queso Gorgonzola dulce (Cremificato) y alternadas con Mascarpone fresco.

Sabor y aroma: De sabor dulce, con el gusto de la nata y del queso enmohecido.

Referencia:

2212120048: pieza de 1 kg aprox.

GORGONZOLA DOP CREMIFICATO CUCHARA



Origen: Nordeste de Italia

Leche: Pasteurizada de vaca

Familia: Pasta cruda y no prensada

Corteza: De color rojizo claro, normalmente protegida con papel de hoja de estaño.

Pasta: Blanda y dúctil

Sabor y aroma: De sabor intenso

Referencia:

2212120042: ½ pieza de 6 kg aprox.

PECORINO AL TARTUFO STRIATO



Origen: Emilia Romagna. Italia

Leche: Entera y pasteurizada de oveja

Familia: Pasta prensada y no cocida

Corteza: Se frota con polvo de roble seco

Pasta: La pasta interior presenta una serie de estrías a base de ceniza (carbón vegetal) aromatizada con trufa negra.

Sabor y aroma: Sabor elegante, limpio y graso de la leche entera y pasteurizada de oveja (pécora). De corta maduración, con la textura en boca del carbón vegetal aromatizado con la trufa negra.

Referencia:

2222220263: pieza de 3 kg aprox.

TORTA DE OVEJA EL ESPRIMIJO TRUFA



Origen: Badajoz. Extremadura

Leche: Cruda de oveja merina y virutas de trufa negra

Familia: Pasta blanda prensada

Corteza: Entre blanda y semidura de color amarillo ceroso a ocre, destacando la presencia de pequeñas partículas negras, procedentes de las trufas.

Pasta: Pasta de color blanco-marfil en las tortas jóvenes a amarillo céreo en las tortas maduras, destacando la presencia de virutas de trufa. Ojos pequeños desigualmente repartidos en la masa.

Sabor y aroma: Olor característico, intenso, penetrante y limpio que recuerda a la lana. De textura poco firme, con cremosidad y adhesividad altas. Granulosidad muy débil, friabilidad nula y elasticidad de débil a media. De sabor suave, pero intenso en las tortas jóvenes de 60 a 70 días. Nada salado. Algo amargo y, a veces, con un pequeño toque agrio. Con connotaciones aromáticas de trufa.

Referencia:

1121210313: pieza de 400 g aprox.

VACHERIN DU MONT D'OR



Origen: Jura. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Cubierta de un moho blanco que evoluciona a marrón rosado claro con la maduración y se riza en forma de olas sobre la parte superior del queso.

Pasta: De color muy claro, con un ligero tinte verdoso en el queso joven y una serie de pequeños agujeros. Es blanda y puede untarse cuando el queso es joven, aunque para disfrutar de todo su sabor deberíamos consumirlo maduro, con su textura casi líquida.

Sabor y aroma: Aroma bastante suave y lechoso, agradable, aunque nada comparado con su sorprendente sabor a prados dulces con un toque a moho de granja.

Referencias:

2212110877: pieza de 500 g aprox.

2212110710: pieza de 3 kg aprox.

AZEITÃO DOP



Origen: Serra da Arrabida, Península de Setúbal. Portugal

Leche: Cruda de oveja

Familia: Pasta blanda

Corteza: Recubierta por una corteza blanda y lisa de color amarillo.

Pasta: Pasta cremosa y pálida, ligeramente ácida.

Sabor y aroma: Ligeramente ácido y con fuertes notas de leche condensada.

Referencia:

2222210849: pieza 100 g Azeitão Mini

BRIE CON RELLENO DE TRUFA



Origen: Toulouse. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Enmohecida, salpicada de estrías o manchas rojas o pardas

Pasta: Leche cuajada por fermentación láctica, unas 18 horas como mínimo. Escurrido lento. Salado exterior de la corteza con sal seca.

Sabor y aroma: Sabor muy afrutado con *bouquet*. Intenso olor a terruño y sotobosque, con notas de nueces que maridan perfectamente con la trufa negra. Como soporte de la trufa, se añade un relleno de queso cremoso.

Referencias:

2212110576: pieza de 5 kg aprox.

2212110577: ½ pieza

2212110578: ¼ pieza

COMTÉ AOC 30 MESES



Origen: Franche Comté. Francia

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta prensada cocida

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

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

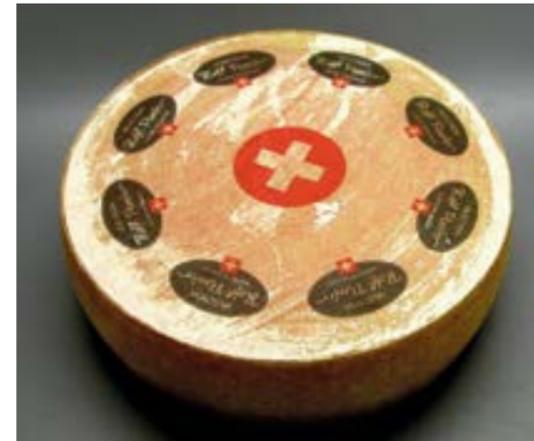
Sabor y aroma: De sabores muy diversos, vinculados a su lugar de fabricación y maduración. Pueden aparecer aromas florales y sabores a fruta en verano y a nuez en invierno.

Referencias:

2212110967: pieza de 40 kg aprox.

2212110966: cuña

APPENZELLER SEL. ROLF BEELER



Origen: Cantón de Appenzell. Suiza

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta prensada y semicocida

Corteza: Natural de color marrón rojizo

Pasta: Elástica y grasa. Con pocos ojos, de tamaño de un guisante, repartidos uniformemente.

Sabor y aroma: Sabor aromático, especiado y pronunciado. Un queso que, aunque tiene una corta maduración, desarrolla un gran sabor por el tratamiento especial del lavado de la corteza con el *sultz*.

Referencias:

2212110664: pieza de 6,5 kg aprox.

2212110694: ½ pieza

LES CUINES



Origen: Monestir del Miracle, Solsonès. Catalunya

Leche: Cruda de oveja

Familia: Pasta blanda

Corteza: Con ceniza

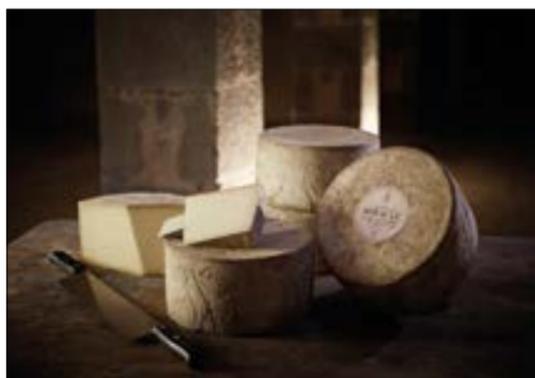
Pasta: Blanda y untuosa. Color crema

Sabor y aroma: Sabor láctico y ácido, como de yogur. En boca es suave, fino y delicado. El aroma es de bodega, humedad y setas.

Referencia:

1121210425: pieza de 350 g aprox.

EL CLAUSTRE DEL MIRACLE



Origen: Monestir del Miracle, Solsonès. Catalunya

Leche: Cruda de oveja

Familia: Pasta prensada

Corteza: Natural y fina con mohos externos grises

Pasta: Compacta, consistente y con pocos ojos. Con aromas de leche tostada y ligeros frutos secos. De textura granulosa y cristalina, que nos puede recordar a la textura del Parmesano.

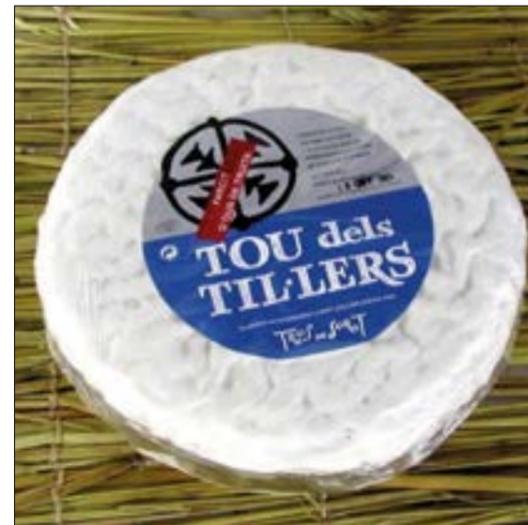
Sabor y aroma: Sabor intenso, largo y persistente

Referencias:

1121210405: pieza de 5 kg aprox.

1121210406: pieza de 2,5 kg aprox.

TOU TIL·LERS CON HUEVOS DE TRUCHA



Origen: Sort, Lleida. Catalunya

Leche: Leche cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Blanca enmohecida

Pasta: Pasta blanda y cremosa. El interior es ciego, untable y de color blanco hueso

Sabor y aroma: El sabor es muy agradable, con fondos lácticos, pero desarrollados y con retrogusto a frutos secos y a setas frescas. Relleno de crema con huevas de trucha.

Referencia:

111110243: pieza de 500 g aprox.

TOU TIL·LERS CON TRUFA



Origen: Sort, Lleida. Catalunya

Leche: Cruda de vaca

Familia: Pasta blanda

Corteza: Blanca enmohecida

Pasta: Blanda. El interior es ciego, untable y de color blanco hueso.

Sabor y aroma: El sabor es muy agradable, con fondos lácticos, pero desarrollados. Retrogusto a frutos secos y a setas frescas. Relleno de crema con trufa.

Referencia:

111110244: pieza de 500 g aprox.

BLAU DE JUTGLAR



Origen: Formatgeria Reixagó, Olost. Lluçanès. Catalunya

Leche: Cruda de vaca

Familia: Azul de pasta blanda

Corteza: Rugosa y de color caramelo.

Pasta: Blanda, de color verdoso

Sabor y aroma: Sabor intenso con un punto amargo, muy típico de los quesos azules. Intenso, personal, ligeramente picante. Tendencia a ser rancio, poco salado y nada ácido. Muy mantecoso en el paladar.

Referencia:

1111110326: pieza de 1 kg aprox.

REY SILO AZUL MAMÁ MARISA



Origen: Pravia, Asturias

Leche: Cruda y entera de vaca

Familia: Queso azul

Corteza: Natural y rugosa

Pasta: Prensada y granulosa, de color marfil con vetas azules bien separadas.

Sabor y aroma: Textura untuosa, sabor a frutas rojas, aroma a prado y hierba.

Referencias:

1111110339: pieza de 7 kg aprox.

1111110340: ½ pieza de 3,5 kg aprox.

KRAFTKAR



Origen: Tingvollst. Noruega

Leche: Leche entera y pasteurizada de vaca

Familia: Pasta azul

Corteza: Natural y húmeda

Pasta: Prensada, con vetas azules bien definidas.

Sabor y aroma: Dulzón, caramelizado, poco salado, con textura de cristalitos. Muy graso y mantecoso en el paladar. Largo, expresivo y diferente.

Referencia:

2212120503: pieza de 1,9 kg aprox.

ERBORINATO AL TARTUFO NERO



Origen: Piamonte. Italia

Leche: Pasteurizada de vaca

Familia: Pasta blanda y azul interior

Corteza: De color claro, por lo general protegida con papel de aluminio.

Pasta: De color amarillo pálido, suave y dócil. Queso azul-celeste-verde claro.

Sabor y aroma: Tiene un sabor fuerte, intenso y ligeramente picante, típico de los quesos azules.

Referencias:

2212120490: ½ pieza de 6 kg aprox.

2212120506: ⅛ pieza de 1,5 kg aprox.

SAVEL



Origen: Valle del Asma, Ribeira Sacra. Lugo

Leche: Cruda y entera de vaca Jersey

Familia: Pasta blanda azul

Corteza: Natural y embarrada

Pasta: Untuosa y untable. De color amarillo pálido y vetado de azul esmeralda como si fuera un mármol.

Sabor y aroma: Sabor personal, franco y elegante, muy intenso, pero no agresivo. Fundente en boca y con notas muy persistentes.

Referencia:

111110305: pieza de 1,3-1,5 kg aprox.

GIMAR

6616100075 FLOR DE SALMÓN AHUMADO (200 G/6 U)

KEIA

6616100073 SALMÓN AHUMADO ENTERO (2,3 KG/1 U)

THIOL

4464600009 CAMPAÑA PURO CERDO PIMIENTA VERDE (1,3 KG/3 U)

5555500001 RILLETES DE OCA 70%-TARRINA REDONDA (1 KG/4 U)

5565600001 MOUSSE HIGADO PATO OPORTO-TRAPECIO (1,2 KG/3 U)

8838300001 MOUSSE FORESTIÈRE CON SETAS TRAP. G (1,20 KG/3 U)

4464600001 CAMPAÑA PURO CERDO-TRAPECIO G. (1,3 KG/3 U)

TORTA DI FROMAGGIO

2212120465 TORTA DE QUESO CON ALBAHACA (1,5 KG/1 U)

2212120468 TORTA DE QUESO CON FINAS HIERBAS (1,5 KG/1 U)

2212120466 TORTA DE QUESO CON HIGOS (1,5 KG/1 U)

2212120464 TORTA DE QUESO CON NUECES (1,5 KG/1 U)

2212120463 TORTA DE QUESO CON SALMÓN (1,5 KG/1 U)

2212120462 TORTA DE QUESO CON TRUFA BLANCA (1,5 KG/1 U)

2212120470 TORTITA DE QUESO GORGONZOLA PICANTE (1,5 KG/1 U)

MANTEQUILLAS

3313100011 MANTEQUILLA ECHIRE CESTA SAL (5 KG/1 U)

3313100080 MANTEQUILLA CHANTADA PASTILLA SAL (250 G/16 U)

VALLISER

7757500001 MEMBRILLO VALLISER BARRA (3 KG/4 U)

7757500002 MEMBRILLO VALLISER PASTILLA (350 G/12 U)

7757500006 MEMBRILLO NUECES VALLISER PASTILLA (350 G/12 U)

7757500013 MEMBRILLO NARANJA VALLISER PASTILLA (350 G/12 U)

7757500030 MEMBRILLO CHOCOLATE VALLISER PASTILLA (350 G/12 U)

7757500035 DULCE DE MANZANA VALLISER PASTILLA (350 G/12 U)

ARTESANOS MÉNDEZ

9929200039 MÉNDEZ PICOS CAMPEROS (180 G/12 U)

9929200042 MÉNDEZ REGAÑAS ARTESANAS SÉSAMO (180 G/12 U)

9929200044 MÉNDEZ PAN DE CRISTAL (120 G/12 U)



COLECCIÓN
NAVIDAD 2022