

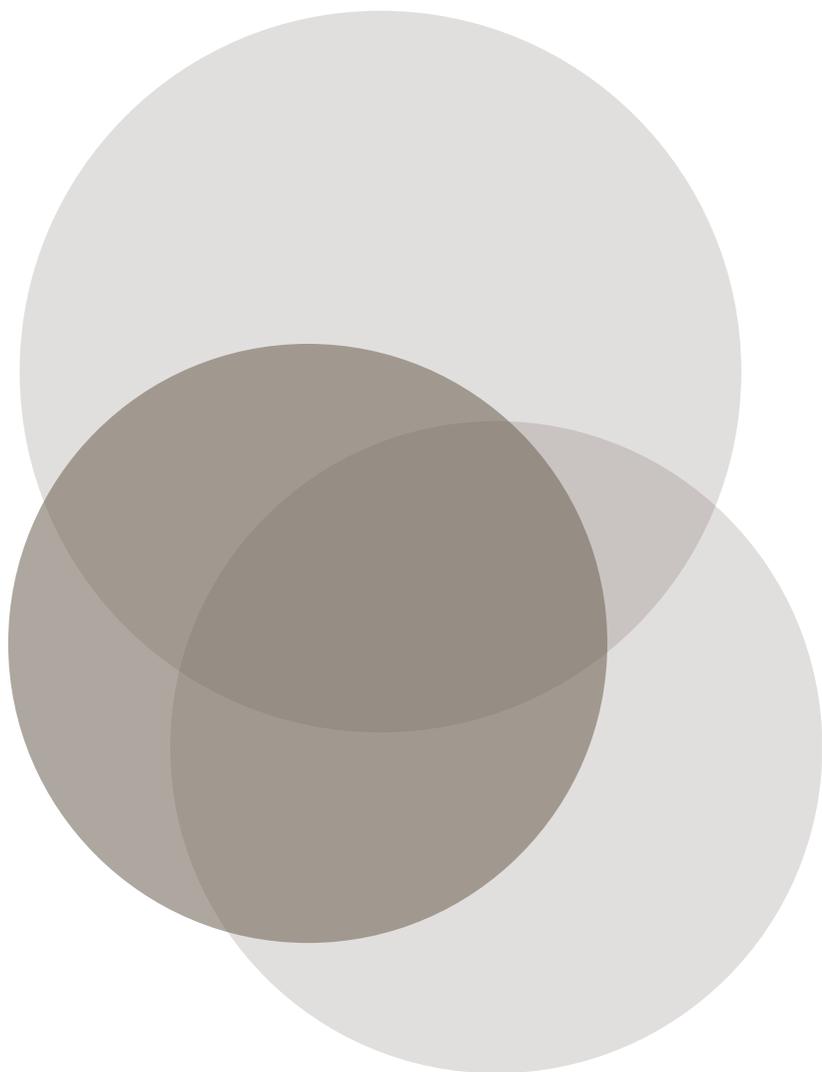


QUESOS

Marcos Conde

OVEJA - MEZCLA - CABRA - CREMAS
PASTA BLANDA - BARRA





Marcos Conde

QUESOS DE OVEJA

QUESOS MEZCLA

QUESOS DE CABRA

CREMAS

PASTA BLANDA



OVEJA

QUESO OVEJA AÑEJO LECHE CRUDA



Fabricado con leche cruda de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso de oveja de leche cruda, un queso con un sabor intenso y aroma persistente.

Intensidad



Maduración:

9 meses mínimo



Pieza



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO OVEJA AÑEJO D.O.P ZAMORANO



Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de oveja, de las mejores ganaderías de la zona con ovejas razas CHURRA Y CASTELLANA que se alimentan mediante el pastoreo tradicional.

Queso con carácter, con sabor intenso muy característico y aroma que evoluciona a frutos secos.

Intensidad



Maduración:

9 meses mínimo



Pieza



2 medallas
World Cheese
Awards



1 medallas
World Cheese
Awards



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO OVEJA AÑEJO GRAN SELECCIÓN



Queso madurado, fabricado con leche pasteurizada de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Quesos de alta curación, cuidadosamente seleccionados para hacer de este queso un éxito asegurado. Con un sabor intenso y aroma persistente que evoluciona a frutos secos.

Intensidad



Maduración:

12 meses mínimo



Pieza



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO OVEJA AÑEJO GRAN VINTAGE



Queso de gran formato con leche pasteurizada oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada y su afinado minucioso, hacen de nuestro queso de oveja Gran Vintage el mejor queso, con textura fina, desarrollo de agradables aromas que hará las delicias de los paladares más exigentes.



Pieza

Intensidad



4 medallas
World Cheese
Awards



1 medalla
World Cheese
Awards



Primer premio
Gourmet Quesos
2020/2021

Maduración:

16 meses mínimo



Cuña 750 g (aprox)



Cuña 250 g (aprox)

QUESO OVEJA AÑEJO



Fabricado con leche pasteurizada de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso de oveja añejo, un queso inconfundible, con un sabor intenso y aroma persistente que evoluciona a frutos secos.



Pieza

Intensidad



6 medallas
World Cheese
Awards



1 medalla
World Cheese
Awards

Maduración:

9 meses mínimo



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO OVEJA VIEJO



Fabricado con leche pasteurizada de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso de oveja viejo, un gran queso, con un sabor agradable y aroma que evoluciona a frutos secos.

Intensidad



Maduración:

6 meses mínimo



Pieza



2 medallas
World Cheese
Awards



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO OVEJA CURADO



Fabricado con leche pasteurizada de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso de oveja curado, un queso adaptado para todos los paladares, con un sabor agradable, textura suave y aroma que evoluciona a frutos secos.



Pieza

Intensidad



4 medallas
World Cheese Awards

Tercer premio
Gourmetquesos (2004-2006)

Maduración:

105 días mínimo



Mini



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO OVEJA TIERNO



Fabricado con leche pasteurizada de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Nuestro queso de oveja tierno es un queso adaptado para todos los paladares, con un sabor agradable, textura cremosa y aroma que evoluciona a frutos secos (nueces)



Pieza

Intensidad



Maduración:

7 días mínimo



*Cincho de oro
2010*



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas



MEZCLA

QUESO MEZCLA VIEJO



Fabricado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso viejo, un gran queso, con un gran desarrollo de aromas por su elevada curación y textura suave.

Intensidad



Maduración:

6 meses mínimo



Medios



Cuartos



Cuñas y Tapas



Pieza



2 medallas
World Cheese
Awards

QUESO MEZCLA CURADO



Fabricado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de este queso un buen queso de aromas intensos de un verdadero curado.



Pieza

Intensidad



Tercer premio
Gourmetquesos
2004



1 medalla
World Cheese
Awards



1 medalla
World Cheese
Awards

Maturación:

105 days (minimum)



Medios



Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO MEZCLA SEMICURADO



Fabricado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso semicurado, un queso con aroma suave, cremoso y agradable que invita a repetir.

Intensidad



Maduración:

35 días mínimo



Barra



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas



Pieza

Cinco
de Oro
2004



1 medallas
World Cheese
Awards

QUESO MEZCLA TIERNO



Fabricado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso tierno, un queso muy cremoso y suave, agradable a todos los paladares.

Intensidad



Maduración:

7 días mínimo



Pieza



Medios



Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO MEZCLA SEMICURADO



Fabricado con leche pasteurizada de vaca, oveja y/o cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso semicurado, un buen queso, cremoso y agradable a todos los paladares.

Intensidad



Maduración:

35 días mínimo



Pieza



Barra



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas

QUESO MEZCLA CURADO



Fabricado con leche pasteurizada de vaca, oveja y/o cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación cuidada, con los mejores medios técnicos y personal cualificado, hacen de nuestro queso curado, un queso con aroma intenso que invita a repetir, cremoso y agradable a todos los paladares.

Intensidad



Maduración:

105 días mínimo



Pieza



Medios



Cuartos



Cuñas y Tapas



CABRA

QUESO CABRA SEMICURADO



Fabricado con leche pasteurizada de cabra, de las mejores ganaderías de la zona.

Queso mantecoso en boca, aroma lleno de sensaciones y sabor inconfundible característico de leche de cabra.

Intensidad



Maduración:

35 días mínimo



Pieza



1 medallas
World Cheese
Awards



Mini



Medios y Cuartos



Cuñas y Tapas



CREMAS



QUESO CREMA SABOR NATURAL

Queso Fresco



Queso blanco pasteurizado, elaborado con leche de vaca y nata de oveja, cabra y vaca.

De color blanco brillante, olor láctico y gran cremosidad, es un queso fresco único con múltiples utilidades, desde repostería hasta acompañamiento en las mejores tapas.

Intensidad



Cubo 2 kg



*3 medallas
World Cheese Awards*



Tarrina 200 g



CREMA DE QUESO CON QUESO AZUL

Crema de queso elaborada con queso azul, con aroma intenso, color azulado y gran cremosidad. Ideal para acompañamientos, salsas, tapas y repostería.

Intensidad



Cubo 2 kg



Tarrina 150 g



CREMA DE QUESO CON QUESO CAMEMBERT

Crema de queso elaborada con queso azul, con aroma intenso, color azulado y gran cremosidad. Ideal para acompañamientos, salsas, tapas y repostería.

Intensidad



Cubo 2 kg



Tarrina 150 g



PASTA
BLANDA

QUESO PASTA BLANDA DE OVEJA



Fabricado con leche pasteurizada de oveja de las mejores ganaderías de la zona.

Su fabricación mimada y afinado cuidadoso con mohos blancos, hacen de este queso un queso muy cremoso con aroma intenso que hará las delicias de los paladares más sibaritas.

Intensidad



Maduración:

15 días



Pieza cuadrada 2 kg



*1 medallas
World Cheese
Awards*



Pieza entera mini

Marcos Conde

QUESERIAS DE ZAMORA, S.A
Ctra de Zamora - Salamanca, Km 283
MORALES DEL VINO - Zamora (España)

Tel.980 57 00 52
Fax.980 57 00 92

queserias@marcosconde.com
www.marcosconde.com