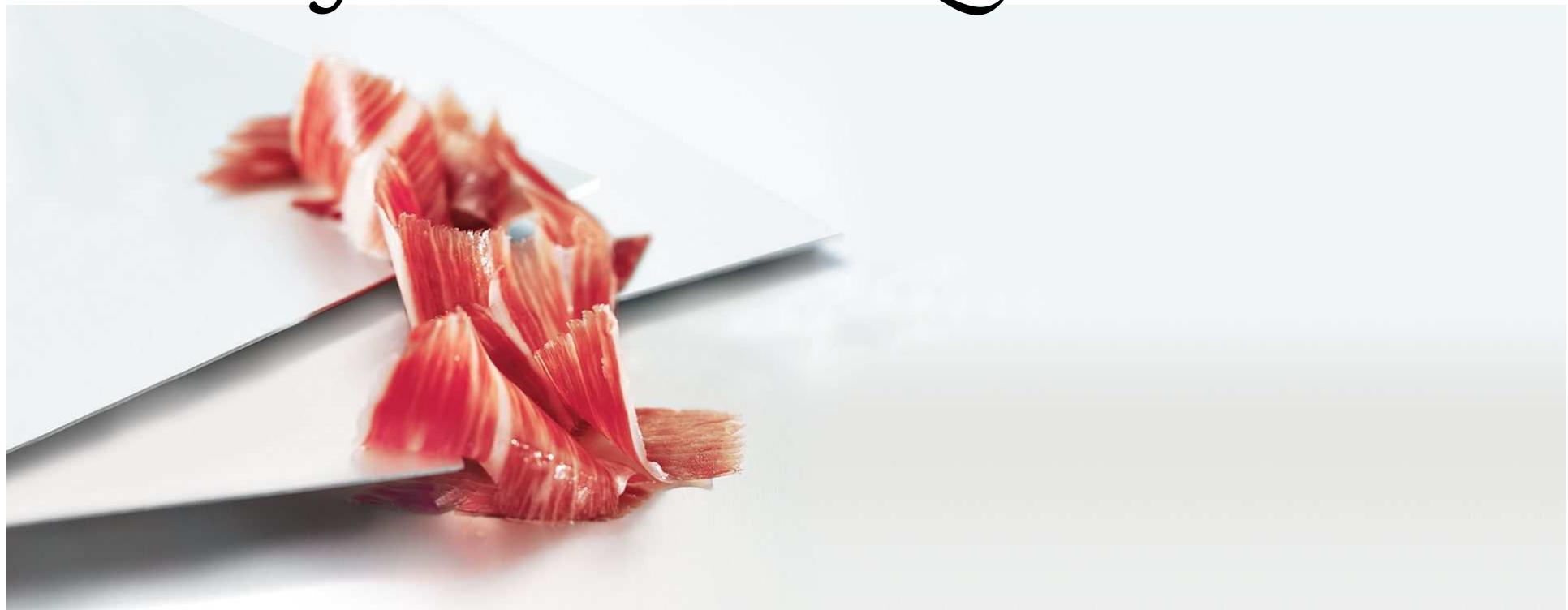


PRODUCTOS EN SECO

JAMONES - QUESOS

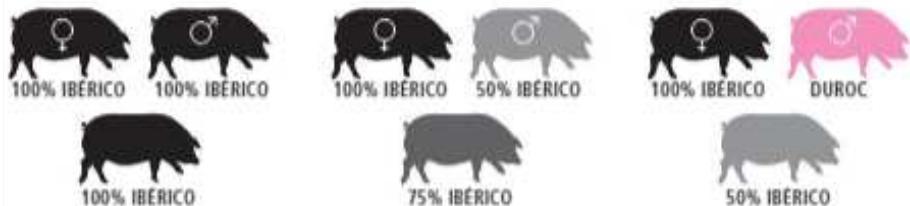


Productos Cárnicos
Claumi®
Lógica
Elección

LO QUE DEBE SABER A LA HORA DE COMPRAR UN JAMÓN IBERICO

NORMA DE CALIDAD DEL IBERICO. RD 4/2014

% DE PUREZA DE RAZA SEGÚN SUS PROGENITORES



ALIMENTACIÓN	% RAZA IBÉRICA	PRECINTO (Colocado en matadero)	ETIQUETADO
BELLOTA Cerdos criados en libertad y alimentados en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida	100% 75% 50%		BELLOTA 100% IBERICO BELLOTA IBÉRICO Debe aparecer el % de raza
CEBO DE CAMPO Cerdos criados en libertad y alimentados con los recursos naturales de las dehesas (olivos, castaños, cereales, legumbres...), y con pocas o ninguna bellota	100% 75% 50%		CEBO DE CAMPO IBÉRICO Debe aparecer el % de raza
CEBO Cerdos criados en régimen de intensivo (granjas) y alimentados con pienso compuesto	100% 75% 50%		CEBO IBÉRICO Debe aparecer el % de raza
PESOS MÍNIMOS DE VENTA		MADURACIÓN MÍMINA	
100% ibérico JAMONES 5,75 kg PALETAS 3,75 kg	75% ibérico JAMONES 7 kg PALETAS 4 kg	JAMONES Menos de 7 kg - mínimo 20 meses igual o mayor de 7 kg - mínimo 24 meses PALETAS Cualquier peso - mínimo 12 meses	

Estos 4 precintos te garantizan que es **jamón ibérico**.



JAMÓN IBÉRICO



26,75€ /kg



JAMÓN SERRANO





ido y mimo de antaño, en la quesería la antigua
mosos quesos regionales. aplicamos las
ENOMINACIÓN DE ORIGEN



el sano medio ambiente de nuestro
que altere o destroce la naturaleza.
ECHE CRUDA DE OVEJA

Este queso es un ejemplar único, una obra artesanal, que ha sido elaborada con leche pura de oveja, fresca, intacta y viva, perteneciente a rebaños incluidos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Zamorano.

Aplicamos métodos tradicionales en la elaboración y maduración de este queso de oveja que, junto con unos estrictos controles de calidad, te hará recordar sabores de antaño. Impresiones casi olvidadas, emociones propias de los productos artesanales de ayer, de hoy y de siempre. Te regalará la placentera sensación de degustar un capricho arrancado a la naturaleza.

This cheese is a unique exemplar, a craftsmanship, which was made with pure sheep milk, fresh, intact and alive, belonging to herds included in the Regulatory Council of the Denomination of Origin Zamorano Cheese. We apply traditional methods in the development and maturation of this sheep cheese which, together with strict quality controls, will make you remember yesteryear flavours. Impressions almost forgotten, emotions coming from the crafts of yesterday, today and forever. You will enjoy the pleasant feeling of tasting a whim booted to nature.



SILVER
WINNER



GOLD
WINNER



17,50€ /kg



ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

TARTUFO

TRUFFLE

Queso de Oveja elaborado con leche cruda y trufa blanca del Piamonte italiano cuyo aporte de sabores y aromas confieren a este producto unas características únicas y exquisitas. Corteza natural

Sheep Cheese made from raw sheep milk and with truffle from the Italian Piemonte whose smells and tastes give to this new cheese unique and delicious features. Natural rind.



20,60€ /kg

CON PIMIENTA NEGRA

WITH BLACK PEPPER

Queso de Oveja elaborado con leche cruda. Con granos de pimienta negra en su interior que otorgan un aroma y un sabor intensos en toda la pasta. Perfecto para los amantes de esta especia. Corteza Natural.

Sheep cheese made from raw sheep milk. With black peppercorns inside that give it an intense flavor and aroma in all the curd. A perfect cheese for pepper lovers. Natural rind.



ESPECIALIDADES

SPECIALITIES

AZAFRÁN SAFFRON

Queso de oveja elaborado con auténtico Azafrán KARKOM D.O. de la Mancha. Descubre el sabor tan característico del azafrán mezclado con los aromas propios del queso de oveja elaborado con leche cruda. Corteza Natural.

Sheep Cheese made from real Saffron KARKOM D.O. La Mancha. Discover the characteristic taste of the saffron with the aromas of the sheep cheese made from raw sheep milk. Natural Rind.



21,00€ /kg

RÍO NUEVO NEW RIVER

Queso elaborado con leche cruda y cinco meses de maduración, con leche de oveja y vaca a partes iguales. Con retrogusto de nueces y frutos secos que le aporta en su mayoría la leche de oveja.

Cheese made with an equal combination of sheep's milk and cow's milk and a ripening of 5 months. Also the sheep's milk provides a characteristic, subtle and elegant nutty flavour and aromas.



9,90€ /kg

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds/Caja Units/Crate	Cajas/Palet Cajas/Pallet
Leche Cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3.000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

VIEJO OLD

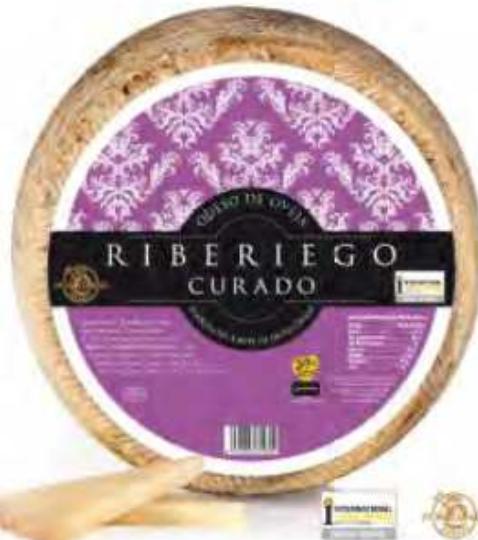
Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado en condiciones de humedad y temperatura controlada, durante al menos 7 meses. Corteza Natural

Cheese made with sheep raw milk, matured with controlled humidity and temperature, for at least 7 months. Natural rind.

CURADO MATURED

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado entre 3,5 - 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured between 3,5 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natural rind.



13,50€ /kg



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Curado Matured	3,5 - 6 Meses Months	3.000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases
Leche Cruda: Viejo Raw Milk: Old	7-9 Meses Months	3.000 Kg			
Añejo Aged	+12 Meses Months	2.800 Kg			

ANEJO AGED

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado más de 12 meses, durante los cuales evoluciona de forma muy importante en sus aromas y sabores. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for more than 12 months, in which the cheese develops in aromas and flavors. Natural rind



15,00€/kg

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias.

Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, this product is selected and matured in virgin olive oil, for a minimum period of 4 months, in which it acquires its own organoleptic characteristics.



Leche de oveja Sheep milk	Curación Aging	Formato Format	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds/Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	Tupper grande Large Tupper	1.800 Kg	Ø 20 Cm	2 Uds/Uds	32 Cajas/Cases
		Tupper pequeño Small Tupper	0.560 Kg	Ø 15 Cm	4 Uds/Uds	60 Cajas/Cases
		Tarro cristal Glass Jar	0.280 Kg	Ø 10 Cm	12 Uds/Uds	60 Cajas/Cases
		Medio queso Half cheese	1.500 Kg	Ø 15 Cm	4 Uds/Uds	60 Cajas/Cases

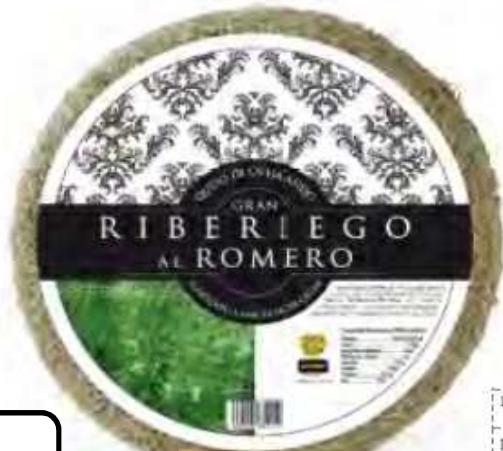
15,50€ /kg

AFINADOS REFINED

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, madurados en bodega un mínimo de 12 meses, con especias en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado. Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente en los quesos, confiriéndoles una personalidad única.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind, which give the cheese a personal taste and buttery texture. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued, whose result is a delicious cheese. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese, giving it a unique personality.

ROMERO ROSEMARY



15,50€ /kg

PIMIENTA NEGRA BLACK PEPPER



15,50€ /kg

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palé Cases/Pallet
Leche Cruda Raw milk	+12 Meses Months	2.800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

AFINADOS

REFINED

OREGANO
OREGANO

TEMPRANILLO
GRAPE



15,50€
/kg



15,50€
/kg

AFINADOS

REFINED

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, madurados en bodega un mínimo de 12 meses, con especias en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado. Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente en los quesos, confiriéndoles una personalidad única.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind, which give the cheese a personal taste and buttery texture. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued, whose result is a delicious cheese. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese, giving it a unique personality.

PIMENTÓN PAPRIKA



15,50€
/kg

MANTECA LARD



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Cureación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Pallet Cases/Pallet
Leche Cruda Raw milk	+12 Meses Months	2.800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

15,50€ /kg

BRANDY BRANDY



15,50€
/kg

QUESO CREMOSO CREAM CHEESE

Queso cremoso elaborado con leche cruda de oveja y cuajo vegetal. Corteza lisa y completamente comestible. Olor penetrante, pero nunca desagradable. Sabor suave y con personalidad, con ligeros toques amargos. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración.

Cheese made in an artisanal way with sheep raw milk and thistle rennet. Thin smooth and completely eatable rind. Its odour is penetrating, but never unpleasant. Its flavor is very mild but with personality, with small bitter hints. Vacuum packed in a special maturation bag.



19,00€
/kg



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Crate	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche Cruda Raw Milk	Curado Matured +60 Días Cream	3,5 - 6 Meses Months +60 Days	1,000 Kg 0,550 Kg	Ø 11 Cm Ø 9 Cm	6 Units 60 Cases

CURADO MINI MINI MATURED

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 4 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natura rind.



14,50€
/kg





RÍO BLANCO WHITE RIVER

Queso Sin Lactosa elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos y moho penicillium Candidum añadido de forma natural, que hace que tenga ojos más visibles en todo el corte y unas características y matices muy saludables por los beneficios de este moho.

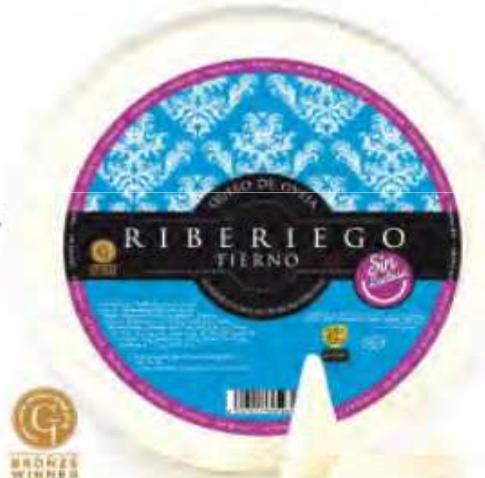
Lactose free cheese made with pasteurised sheep's milk, lactic ferments and the Penicillium Candidum mould naturally added. This mould produces remarkable eyes on the surface of the cheese healthy and natural aromas and characteristics at the same time from its beneficial features.



12,60€
/kg

SIN LACTOSA TIERNO SOFT

Queso sin lactosa elaborado de forma tradicional con leche pasteurizada de oveja siguiendo los métodos artesanales de ayer.
Cheese lactose free made in a traditional way with sheep pasteurized milk, following our ancestors' artisanal methods.



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Aging	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Pasteurizada Pasteurized	7-15 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Kg	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

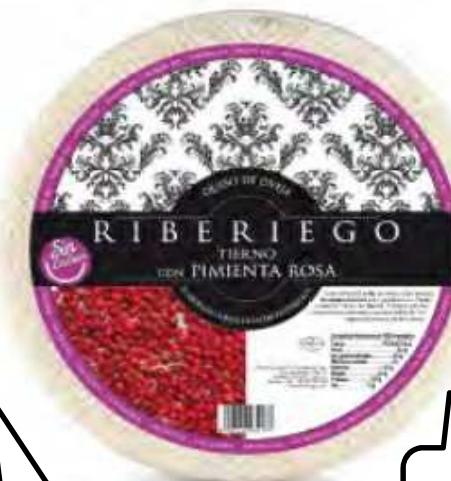
12,80€
/kg



PIMIENTA ROSA ROSE PEPPER

Queso tierno sin lactosa con granos de pimienta rosa en su interior que le aportan un aroma y sabor intenso.

Lactose free soft cheese with pink peppercorns inside that give it an aroma and intense flavor.



14,50€
/kg

RÍO BLANCO WHITE RIVER

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos y moho penicillium Candidum añadido de forma natural, que hace que tenga ojos más visibles en todo el corte y unas características y matices muy saludables por los beneficios de este moho.

Cheese made with pasteurised sheep's milk, lactic ferments and the Penicillium Candidum mould naturally added. This mould produces remarkable eyes on the surface of the cheese healthy and natural aromas and characteristics at the same time from its beneficial features.



TIERNO SOFT

Queso elaborado de forma tradicional con leche pasteurizada de oveja siguiendo los métodos artesanales de ayer.

Cheese made in a traditional way with sheep pasteurized milk, following our ancestors' artisanal methods.



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Pasterizada Pasteurized	7-35 Días Days	3,200 Kg	Ø 19 Kg	2 Uds. Units	60 Cajas Cases
Leche Cruda Raw Milk	Semicurado Semimatured	3,200 Kg	Ø 19 Kg		
	2-3½ Meses Months				

SEMICURADO SEMIMATURED

Queso elaborado con leche cruda de oveja, siguiendo los métodos tradicionales. Obteniendo una textura, aromas y sabores peculiares. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, following the traditional methods, to obtain peculiar texture, aromas and flavours. Natural rind.



12,50€
/kg

CURADO MATURED

Queso curado sin lactosa elaborado a base de leche cruda de oveja madurado entre 3,5 y 6 meses. Corteza natural.

*Lactose free matured cheese made with sheep raw milk matured between 3,5 and 6 months.
Natural rind.*



14,00€
/kg

SIN LACTOSA AÑEJO AGED

Queso añejo con más de 12 meses de curación sin lactosa elaborado de forma tradicional con leche cruda de oveja.

Lactose free aged cheese with more than 12 months of ripening made in a traditional way with sheep raw milk.



*También disponible en formato mini.

*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche Cruda Raw Milk	Curado Matured	3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units
	Añejo Aged	+12 Meses Months	2,800 Kg		60 Cajas Cases

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CURADO AOVE MATURED

IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Queso de Oveja Sin Lactosa elaborado con leche cruda, con una maduración mínima de 4 meses. Con Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal Picual, que le aporta el picor característico en garganta de esta variedad de aceituna.

Lactose-Free Sheep Cheese, made from raw sheep milk and matured for a minimum of 4 months. With Extra Virgin Picual Olive Oil, which gives it that characteristic itching of this variety of olives.





La Ese Ele de La Carne S.L.

C/ Córdoba, 26

30562 Ceutí (Murcia)

 968 69 04 78

 619 25 50 72