



**Artequesos**

Manchegos Artisanaux

# Artequeso

## FROMAGE MANCHEGO ARTISANAL DOP

Artequeso est un fromage manchego de grande qualité avec une Dénomination d' Origine Protégée (DOP), élaboré de manière artisanale à partir de lait cru de brebis manchega.

Un fromage de pâte pressée, avec des marques sur la croûte de la presse et de la tresse, que nous élaborons depuis quatre générations au sein de la Finca La Prudenciana (Tembleque, Toledo).

### **Affinages de Artequeso:**

- Semicurado
- Farmstead
- Curado
- Añejo
- Dans l'huile d'olive AOVE

*Nos fromages ne contiennent ni natamycine, ni pimaricine, ni lysozyme d'œuf.*



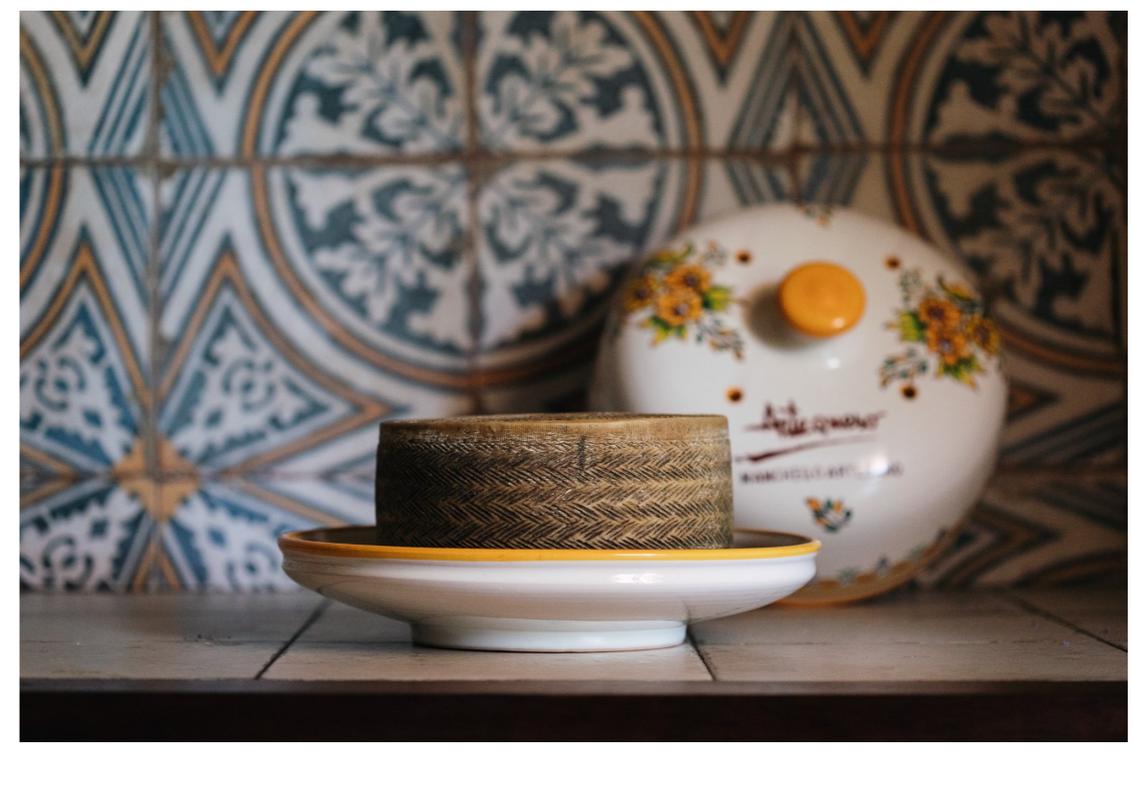
# Artqueso

## FORMATS

Les différents formats :

- Grand (3kg)
- Petit (1kg)
- Morceaux (de 160gr a 500gr)

Contactez-nous pour des formats spéciaux ou des coffrets cadeau.



# Artqueso

## Manchego Artisanal Semicurado

**Affinage** : 3-4 mois.

**Formats** : Grand, petit et morceaux.

**Goût** : Crémeux, lactiques, d'intensité douce et avec un arrière-goût persistant

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine

**Dénomination d'Origine Protégée (DOP).**

**Type de lait** : Lait cru de brebis Manchega.

**Ingrédients** : Lait cru de brebis manchega, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



# Antequero

## Manchego Artisanal Farmstead



**Affinage** : 4-5 mois.

**Formats** : Grand, et morceaux.

**Goût** : Lactique avec un arrière-goût intense.

**Croûte** : Naturelle avec moisissure.

**Dénomination d'Origine Protégée (DOP).**

**Type de lait** : Lait cru de brebis Manchega.

**Ingrédients** : Lait cru de brebis manchega, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.

# Artisaneso

## Manchego Artisanal Curado

**Affinage** : 6-8 mois

**Formats** : Grand, petit et morceaux.

**Goût** : Lactique et intense avec un arrière-goût persistant

**Croûte** : Naturelle avec moisissure.

**Dénomination d'Origine Protégée (DOP).**

**Type de lait** : Lait cru de brebis Manchega.

**Ingrédients** : Lait cru de brebis manchega, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



# Antequero

## Manchego Artisanal Añejo



**Affinage** : 12 mois.

**Formats** : Grand et morceaux.

**Sabor**: Lactique et très intense avec un un arrière-goût persistant et des notes piquantes.

**Croûte**: Naturelle avec moisissure.

**Dénomination d'Origine Protégée (DOP)**.

**Type de lait** : Lait cru de brebis manchega.

**Ingrédients** : Lait cru de brebis manchega, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



# Artesano

## Manchego Artisanal avec Huile d'Olive Vierge Extra



**Affinage** : 12 mois.

**Formats** : Grand et morceaux.

**Goût** : Très intense et fort, d'huile d'olive, avec des notes picantes. Il peut présenter des tons rougeâtres de par son affinage dans l'huile

**Dénomination d'Origine Protégée (DOP).**

**Type de lait** : Lait cru de brebis Manchega.

**Ingrédients** : Lait cru de brebis manchega, sel, huile d'olive vierge extra, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.

# Buenalba

## LE GOÛT DES COULEURS

Fromages au lait cru de brebis, aromatisés avec au pimentón, au romarin, au vin blanc et au vin rouge sans sulfites.

Buenalba est un complément idéal qui réunit qualité, couleurs y goûts inconnus dans le monde du fromage,

Une fusion innovante entre les éléments de la cuisine espagnole et notre expérience de fromager depuis plus de 30 ans.

### Fromages Buenalba:

#### Semicurados

- Au romarin
- Au vin rouge
- Au pimentón

#### Curados

- Au vin blanc
- Au romarin sur la croûte



# Buenalba

## FORMATS

Les différents formats :

- Grand (3kg)
- Petit (1kg)
- Morceaux (de 160gr a 500gr)

Contactez-nous pour des formats spéciaux ou des coffrets cadeau.



# Buenalba

Fromage de brebis aromatisé au romarin



**Affinage** : 6-8 mois.

**Formats** : Grand, petit et morceaux

**Goût** : Lactique et très doux, au romarin. Avec des nuances bien définies de romarin.

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine.

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



# Buenalba

## Fromage de brebis au vin rouge



**Affinage** : 3-4 mois.

**Formats** : Grand, demi et morceaux

**Goût** : Crémeux, lactique et d'intensité douce. Avec des nuances acidifiantes qui rappellent le vin rouge.

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine, baigné dans le vin rouge

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, vin rouge sans sulfites, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques



# Buenalba

Fromage de brebis aromatisé au pimentón

**Affinage** : 3-4 mois.

**Formats** : Grand, demi et morceaux

**Goût** : Lactique et doux. Avec des nuances sucrées et fumées qui rappellent le pimenton.

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine, graissée avec du pimenton

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, pimenton, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques



# Buenalba

Fromage de brebis au vin blanc



**Affinage** : 8 mois.

**Formats** : Grand, demi et morceaux

**Goût** : Lactique et intense. Avec des nuances acidifiantes qui rappellent clairement le vin blanc.

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine.

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, vin blanc, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques



# Buenalba

Fromage de brebis aromatisé au romarin sur la croûte

**Affinage** : 10 mois.

**Formats** : Grand, demi et morceaux

**Goût** : Intense, avec des touches de romarin. Lactique et crémeux malgré son affinage. Avec un arrière-goût persistant

**Croûte** : Couvert de romarin et emballé sous vide.

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



**Artequeso**

# PACKS

Semicurado, Curado y Añejo

## Packs Artequeso DOP

Ensemble de trois morceaux de fromages de chez Artequeso: Semicurado, Curado et Añejo.

**Formats:** 480gr (3x160gr) y 750gr (3x250gr).

**Dénomination d'Origine Protégée (DOP).**

**Type de lait :** Lait cru de brebis manchega.

**Ingrédients :** Lait cru de brebis manchega, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



# Buenalba

## PACKS

Romarin, vin rouge et pimenton



## Packs Buenalba

Ensemble de trois morceaux de fromages Buenalba:  
au romarin, au vin rouge et au pimentón.

**Formats** : 480gr (3x160gr) y 750gr (3x250gr).

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingredients** : Lait cru de brebis, sel, romarin, pimenton,  
vin rouge sans sulfites, présure animale de moutons  
espagnols et ferments lactiques.



# FINCA LA PRUDENCIANA

## SAVOIR FAIRE

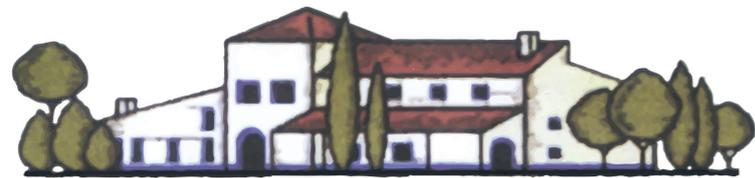
---

Notre expérience en tant que fromagers spécialisés dans le fromage Manchego DOP donne naissance aux fromages de Finca La Prudenciana.

Un fromage au lait cru de brebis, élaboré de manière artisanale et qui est un bon compromis pour ceux qui cherchent un fromage de qualité à un prix plus abordable.

Un fromage espagnol au lait cru de brebis qui est une alternative aux fromages manchegos industriels.





FINCA  
LA PRUDENCIANA

## Fromage de brebis au lait cru Semicurado

MADE IN  
SPAIN



**Affinage** : 3-4 mois.

**Formats** : Grand.

**Goût** : Crémeux, lactique, d'intensité douce et avec un arrière-goût persistant.

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine.

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



## Fromage de brebis au lait cru Curado

MADE IN  
SPAIN



**Affinage** : 6-8 mois.

**Formats** : Grand.

**Goût** : Lactique et intense. Avec un arrière-goût persistant.

**Croûte** : Avec acides gras et sans moisissure. Sans natamycine ni pimaricine.

**Type de lait** : Lait cru de brebis

**Ingrédients** : Lait cru de brebis, sel, présure animale de moutons espagnols et ferments lactiques.



Finca La Prudenciana  
Autovía A4 Km. 100 Dirección Madrid  
Tembleque (Toledo)  
España

[www.artequeso.com](http://www.artequeso.com)

[alfonso@artequeso.com](mailto:alfonso@artequeso.com)  
[marta@artequeso.com](mailto:marta@artequeso.com)  
[santiago@artequeso.com](mailto:santiago@artequeso.com)