



Artequesos

Manchegos Artisanaux



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 generations 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.





FORMATS

Les différents formats :

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

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



Antequero

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.



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.

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

Artequeso

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.





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.





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

alfonso@artequeso.com
marta@artequeso.com
santiago@artequeso.com