



Artequeso

Quesos Manchegos Artesanos



EL OTRO MANCHEGO UNIVERSAL QUESO MANCHEGO ARTESANO DOP

Artequeso es un queso manchego de gran calidad con Denominación de Origen Protegida (DOP), elaborado de forma artesanal a partir de leche cruda de oveja manchega.

Un queso de pasta prensada, con marcas en corteza de la flor y la pleita, que elaboramos desde hace ya cuatro generaciones en Finca La Prudenciana (Tembleque, Toledo).

Curaciones de Artequeso:

- Semicurado
- Farmstead
- Curado
- Añejo
- En aceite AOVE

Nuestros quesos no contienen natamicina, pimaricina ni lisozima de huevo.





FORMATOS

Los diferentes tamaños:

- Grande (3kg)
- Pequeño (1kg)
- Cuñas (de 160gr a 500gr)

Contacta con nosotros para tamaños especiales o empaquetados de regalo.



Artequeso

Queso Manchego Artesano Semicurado



Maduración: 3-4 meses.

Formatos: Grande, pequeño y cuñas.

Sabor: Cremoso, láctico, de intensidad suave y con regusto persistente.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina.

Denominación de Origen Protegida (DOP).

Tipo de leche: Cruda de Oveja Manchega.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Artequeso



Queso Manchego Artesano Farmstead

Maduración: 4-5 meses.

Formatos: Grande y cuñas.

Sabor: Láctico y con regusto intenso.

Corteza: Natural con moho.

Denominación de Origen Protegida (DOP) .

Tipo de leche: Cruda de Oveja Manchega.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.

Artequeso



Queso Manchego Artesano Curado

Maduración: 6-8 meses.

Formatos: Grande, pequeño y cuñas.

Sabor: Láctico e intenso. Con regusto persistente.

Corteza: Natural con moho.

Denominación de Origen Protegida (DOP).

Tipo de leche: Cruda de Oveja Manchega.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Antequesos



Queso Manchego Artesano Añejo

Maduración: 12 meses.

Formatos: Grande y cuñas.

Sabor: Láctico y muy intenso. Con regusto persistente y matices picantes.

Corteza: Natural con moho.

Denominación de Origen Protegida (DOP).

Tipo de leche: Cruda de Oveja Manchega.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Artequeso



Queso Manchego Artesano en Aceite AOVE

Maduración: 12 meses.

Formatos: Grande y cuñas.

Sabor: Muy intenso y fuerte, a aceite de oliva. Con matices picantes.

Puede presentar todos rojizos por su maduración en aceite.

Denominación de Origen Protegida (DOP).

Tipo de leche: Cruda de Oveja Manchega.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, aceite de oliva virgen extra, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.

Buenalba

EL SABOR DE LOS COLORES

Quesos de leche cruda de oveja, especiados con pimentón, romero, vino blanco y vino tinto sin sulfitos.

Buenalba es un complemento ideal que aúna calidad, colores y sabores desconocidos en el mundo del queso.

Una fusión innovadora entre los elementos de la cocina española y nuestra experiencia como queseros durante más de 30 años.

Quesos Buenalba:

Semicurados

- Al romero
- Al vino tinto
- Al pimentón

Curados

- Al vino blanco
- Al romero en corteza



Buenalba

FORMATOS

Los diferentes tamaños:

- Grande (3kg)
- Pequeño (1kg)
- Cuñas (de 160gr a 500gr)

Contacta con nosotros para
tamaños especiales o
empaquetados de regalo.



Buenalba



Queso de Oveja especiado al Romero

Maduración: 3-4 meses.

Formatos: Grande, medio y cuñas.

Sabor: Láctico y muy suave, a romero. Con matices bien definidos a romero.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, romero, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Buenalba



Queso de Oveja al Vino Tinto

Maduración: 3-4 meses.

Formatos: Grande, medio y cuñas.

Sabor: Cremoso, láctico y de intensidad suave. Con matices acidificantes que recuerdan al vino tinto.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina. Bañada en el mismo vino tinto.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, vino tinto sin sulfitos, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Buenalba



Queso de Oveja especiado al Pimentón

Maduración: 3-4 meses.

Formatos: Grande, medio y cuñas.

Sabor: Láctico y suave. Con matices dulces y ahumados que recuerdan al pimentón.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina. Untada con pimentón.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, pimentón, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Buenalba



Queso de Oveja al Vino Blanco

Maduración: 8 meses.

Formatos: Grande, medio y cuñas.

Sabor: Láctico e intenso. Con matices acidificantes que recuerdan claramente al vino blanco.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, vino blanco, cuajo animal de corderos españoles, y fermentos lácticos.



Buenalba



Queso de Oveja especiado al Romero en Corteza

Maduración: 10 meses.

Formatos: Grande, medio y cuñas.

Sabor: Intenso, con toques de romero. Láctico y cremoso a pesar de su elevada maduración. Con regusto persistente.

Corteza: Cubierta con romero y envasado al vacío.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.





PACKS

Semicurado, Curado y Añejo



Packs Artequeso DOP

Conjunto de tres cuñas de los quesos Manchegos de Artequeso: Semicurado, Curado y Añejo.

Formatos: 480gr (3x160gr) y 750gr (3x250gr).

Denominación de Origen Protegida (DOP).

Tipo de leche: Cruda de Oveja Manchega.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



Buenalba

PACKS

Romero, vino tinto y pimentón



Packs Buenalba

Conjunto de tres cuñas de los quesos de oveja de Buenalba: al romero, al vino tinto y al pimentón.

Formatos: 480gr (3x160gr) y 750gr (3x250gr).

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, pimentón, romero, vino tinto sin sulfitos, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



FINCA LA PRUDENCIANA

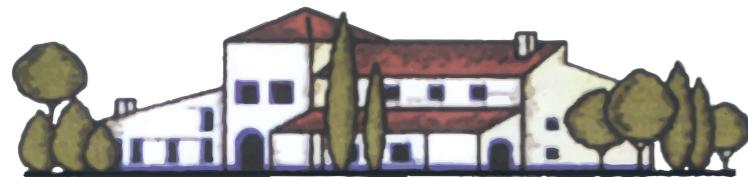
SABER HACER

Después de nuestra experiencia como queseros especializados en queso Manchego DOP, nacen los quesos de Finca la Prudenciana.

Un queso de leche cruda de oveja, elaborado de manera artesana y que es una muy buena opción para aquellos que buscan un queso con unos altos estándares de calidad a un precio más ajustado.

Un queso español de leche cruda de oveja que es una alternativa a los quesos industriales manchegos españoles.





FINCA
LA PRUDENCIANA



Queso de leche cruda de oveja Semicurado

MADE IN
SPAIN



Maduración: 3-4 meses.

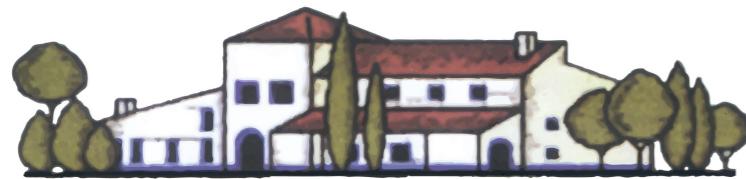
Formatos: Grande.

Sabor: Cremoso, láctico, de intensidad suave y con regusto persistente.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



FINCA
LA PRUDENCIANA



Queso de leche cruda de oveja Curado

MADE IN
SPAIN



Maduración: 6-8 meses.

Formatos: Grande.

Sabor: Láctico e intenso. Con regusto persistente.

Corteza: con Ácidos grasos y libre de moho. Sin natamicina ni pimaricina.

Tipo de leche: Cruda de Oveja.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal de corderos españoles y fermentos lácticos.



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

www.artequeso.com

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