



Artequesos

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.



# Antequeso

## 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.



# Antequeso

## 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.

# Antequero

## 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.



# Artesanero

## 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.



# Artesano

## 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.





## 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.



## 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  
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)