

QUESO VIEJO DE OVEJA

Ciudad de
SANSUEÑA

Elaborado con
LECHE CRUDA



Lácteas Zamoro

Lácteas



Zamoro S.L.



Es ist kein Geheimnis, dass man für die Herstellung von gutem Käse die beste Milch benötigt. Für die Herstellung unserer Käse verwenden wir von Lácteas Zamoro die Rohmilch von Schafen unserer eigenen Zucht. Dabei werden im Herstellungsprozess die neuesten Techniken eingesetzt. So verbinden wir die Erfahrung und Tradition von drei Generationen mit modernster Technologie.

"CIUDAD DE SANSUEÑA" ist ein einzigartiger Queso Zamorano. Die Vergärung wird mit den natürlichen Bakterien der Milch, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen oder Fermenten, durchgeführt.

Hervorragende handwerkliche Herstellung und modernste Technologie garantieren die Erfüllung der strengen EU Sanitäts- und Qualitätsgesetze.

Der Käse reift langsam mindestens ein Jahr, um ein traditionelles handwerkliches Produkt mit einem ausgeprägt starken Geschmack, einem unverwechselbaren Aroma und einer feinen Konsistenz herzustellen.

Lácteas Zamoro garantiert höchste Professionalität und Qualität der Produkte.

Dies wird gewährleistet durch Zucht, Ernährung und Haltung der Tiere, durch traditionelle Herstellung der Produkte sowie durch unsere Vertriebs- und Logistikkapazitäten.

Durch Schnelligkeit in der Beantwortung von Anfragen, können wir unseren Kunden den besten Service bieten.

QUESO AÑEJO

MATURE CHEESE

FROMAGE VIEILLI

ALTER SCHAFSKÄSE



DENOMINACIÓN QUESO AÑEJO DE OVEJA CIUDAD DE SANSUEÑA

ELABORACIÓN LECHE DE OVEJA CRUDA **CURACIÓN** MÍNIMA DE 11 MESES

PRESENTACIÓN PIEZAS DE 3 KG CUÑAS DE DIFERENTES TAMAÑOS

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS CILÍNDRICA CON CARAS PLANAS. CORTEZA DURA CUBIERTA POR MOHOS QUE DAN A LA CORTEZA ASPECTO GRISÁCEO. PASTA COMPACTA CON POCOS OJOS DISTRIBUIDOS DE FORMA DESIGUAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR AMARILLENTO - BLANQUECINO **OLOR** TÍPICO A QUESO DE OVEJA

SABOR INTENSO PERO NUNCA PICANTE **TEXTURA** FINA



PRODUCT NAME CIUDAD DE SANSUEÑA MATURE SHEEP'S CHEESE

MADE WITH 100% PURE SHEEP'S MILK

CURING AT LEAST 11 MONTHS

SOLD IN 3KG INDIVIDUAL CHEESES WEDGES OF DIFFERENT SIZES

PHYSICAL APPEARANCE CYLINDRICAL WITH VERY FLAT TOP AND BOTTOM. HARD RIND, COVERED IN SURFACE MOULD GIVING IT A WHITISH-GREY COLOUR. COMPACT PASTE WITH SMALL, UNEQUALLY DISTRIBUTED HOLES WHEN CUT

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR WHITISH-YELLOW - **AROMA** CHARACTERISTIC SHEEP'S CHEESE

TASTE STRONG BUT NOT PIQUANT - **TEXTURE** SMOOTH



NOM FROMAGE VIEILLI DE BREBIS CIUDAD DE SANSUEÑA

ÉLABORATION LAIT DE BREBIS CRU

AFFINAGE AU MOINS 11 MOIS

PRÉSENTATION PIÈCES DE 3 KG CALES DE DIFFÉRENTES TAILLES

CARACTÉRISTIQUES MORFOLOGIQUES CYLINDRIQUE AVEC DES CÔTÉS PLATS. CROÛTE DURE RECOUVERTE DE MOISSURE QUI DONNE UN ASPECT GRIS-BLANC. PÂTE COMPACTE QUI PRÉSENTE UNE COUPE AVEC DES PETITS YEUX RÉPARTIS DE MANIÈRE IRRÉGULIÈRE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR JAUNE-BLANC **ARÔME** TYPIQUE DU FROMAGE DE BREBIS

SAVEUR INTENSE MAIS JAMAIS PIQUANTE **TEXTURE** FINE



NAME ALTER SCHAFSKÄSE CIUDAD DE SANSUEÑA

HERSTELLUNG 100% ROHE SCHAFSMILCH **REIFEZEIT** MINDESTENS 11 MONATE **UND FORM** STÜCKE ZU 3 KG

KEILFÖRMIGE STÜCKE IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

MORPHOLOGISCHE ANGABEN ZYLINDRISCH MIT FLACHEN SEITEN.

HARTE RINDE, WEISS-GRAUISCH GEFÄRBT. KOMPACTE KÄSEMASSE, ZEIGT WINZIGE, UNGLEICHMÄSSIG VERTEILTE LÖCHER

BESCHREIBUNG ELFENBEIN - ZARTGELB - FARBIG -

TYPISCHES SCHAFSKÄSE-AROMA

KRÄFTIGER JEDOCH NICHT SCHARFER GESCHMACK

FEINE KONSISTENZ



 **1/2** QUESO ENVASADO AL VACÍO

 **1/2** CHEESE VACUUM-PACKED

 **1/2** FROMAGE EMBALLÉ SOUS VIDE

 **1/2** VAKUUMVERPACKTER KÄSE



 **1/4** QUESO ENVASADO AL VACÍO

 **1/4** CHEESE VACUUM-PACKED

 **1/4** FROMAGE EMBALLÉ SOUS VIDE

 **1/4** VAKUUMVERPACKTER KÄSE



 PORCIONES CON FORMA DE CUÑA CON UN PESO UNIFICADO DE 250g

 WEDGE-SHAPED PORTIONS (TOTAL WEIGHT: 250g)

 PORTIONS DE FROMAGE POIDS UNIFIÉ À 250g

 PORTIONEN IN EGALISIERT GEWICHTETER KEILFORM (250g)



PORCIONES DE 160g CON ESTUCHE
CAJA DE 20 UNIDADES



160g PORTIONS (WITH CASE)
BOX 20 UNITS



PORTIONS DE 160 G AVEC ÉTUI
BOÎTES DE 20 UNITÉS



160g PORTIONEN MIT SCHACHTEL
KARTON À 20 STÜCK



 BANDEJA DE 9 PORCIONES CON ESTUCHE. (Peso total 160g)
CAJA DE 10 UNIDADES

 TRAY – 9 PORTIONS (WITH CASE) (TOTAL WEIGHT: 160g)
BOX 10 UNITS

 PLATEAU DE 9 PORTIONS AVEC ÉTUI. (POIDS TOTAL 160 g)
BOÎTES DE 10 UNITÉS

 SCHALE MIT 9 PORTIONEN MIT SCHACHTEL (GESAMTGEWICHT 160 g)
KARTON À 10 STÜCK



CAJA PARA REGALO



BOX FOR GIFTS



EMBALLAGE CADEAU



GESCHENKPACKUNG



Lácteas Zamoro

C/ La Barrera s/n
Santibáñez de Vidriales (Zamora)

www.lacteamzamoro.com

Tlf: +34 980 648 353

EMAIL: exportacion@lacteamzamoro.com



Ciudad de
SANTIBÁÑEZ DE VIDRIALES