



QUESOS LA CASOTA

Pol. Ind. La Serna - C/ de los Industriales, s/n - C/ Madrid, 18 - 13240 LA SOLANA - Ciudad Real
Teléf.: 926 63 41 46 - Fax: 926 64 85 17 - e-mail: quesoslacasota@terra.es

QUESO TIERNO



*Elaborado con leche pasterizada de oveja.
Se presenta envasado al vacío con 6 a 10 días.
Formato: 1,5 kg., 2,5 kg., 3,5 kg.
Características Color blanco, sabor suave.*

QUESO EN ACEITE

*Elaborado con leche cruda de oveja.
Se presenta al vacío en piezas de
2,5 kg y 3,5 kg y en tarros.
Cuando tiene 60 días de curación
se sumerge en aceite de oliva virgen
durante 5 meses aproximadamente.
Características: color crema con
tonos rojizos y sabor fuerte.*



QUESO SEMICURADO

*Elaborado con leche cruda de oveja manchega, se presenta
con la corteza embadurnada de aceite. Curación en 60 a 90 días.
Formato: 1,3 kg., 2,3 kg., Y 3,5 kg.
Color marfil, sabor intenso pero suave, retrogusto y aromas a leche cruda.*



EXPOVICAMAN (Feria Regional Albacete)
2º Premio Queso Manchego Artes. 2002
1º Premio Queso Manchego Artes. 2003

1er Premio Salón Internacional del Gourmet. Madrid 2003

QUESO CURADO

*Con un peso de 2,2 kg y 3,4 kg. Se presenta en el mercado
con la corteza cepillada y embadurnada de aceite.
Es un queso artesano con 6 a 8 meses de curación, madurado
lentamente en bodega. Olor agradable y de larga persistencia.
Aroma potente e intenso con matices balsámicos.
En el gusto se percibe sabrosos gránulos de gran consistencia,
una textura muy cohesionada y un final cautivador.*

Medalla de Oro Gran Selección 1998
1º Premio Gran Selección 2004
1º Premio Expovicaman 2004

FERCAM (Feria de Muestras de Manzanares)
Medalla de Plata tres años consecutivos 1998-1999-2000
Medalla de Oro dos años consecutivos 2002 - 2003

