CATA: Olor de intensidad media, láctico, a tierra húmeda, notas de cítricos y recuerdos a hongos silvestres. Textura blanda y untuosa. Cremoso y fundente al paladar. Granulosidad de tipo fino. Sabor muy personal, dominando las notas ácidas, mezcladas con notas dulces de nata y los aromas de cabra bien armonizados. Regusto a frutos secos (avellana cruda) y algo picante si se come con corteza, lo cual es recomendable. Con el tiempo se intensifica el sabor y la corteza se vuelve un poco más picante. Recomendable el corte con lira.

Quesos Artesanos de Leche de Cabra del Somontano
Quesos de Radiquero
Rio Vero
Moho Azul

Quesos Artesanos de Cabra del Somontano

Queso de cabra de pasta blanda, su fabricación parte de una coagulación láctica de leche de cabra pasteurizada, cuajos naturales y sin conservantes ni aditivo alguno. Su mantillo de moho azul en el exterior, penicilium roqueforti, y su interior blanco, hacen de él un queso inconfundible. Su mantillo azul es comestible y base de sus sabores.

Se somete a un proceso de maduración mínimo de 30 días en cámara y se recomienda su consumo antes de 90 días.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

•Valor energético:	1.621kj/392 Kcal.
•Grasas:	35g
de las cuales saturadas	26g
•Hidratos de carbono:	1,1g
de los cuales azúcares	0,5g
•Proteínas:	18g
•Sal:	1,8g

Quesos de Radiquero

Formatos del queso:

Se fabrica en un formato redondo de 350 gr. y en lingote de un 1kgr, con medidas de las bases: 9, 9 y 6 cm y barra: 9 x 22 x 6 cm .
Se expide en cajas de cartón conteniendo 12 y 4 Uds. respectivamente.

Premios:

- 1990 Medalla de oro en la Feria Internacional de Alimentación de Bilbao.
- 2006 3º Premio en el Salón del Gourmet de Madrid al mejor queso de España.
- 2007 Finalista en el Salón Gourmet de Madrid.
- 2009 2º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2010 Premio González Vivanco
- 2011 1º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2013 2º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2013 Medalla de Plata en la Fira de Sant Ermengol de la Seu de Urgell.
- 2013 1º Premio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) al Mejor Queso Español en su categoría.

Ctra. a Alquézar, s/n • 22147 Adahuesca (Huesca)
Tel.: 974 31 81 56 • Fax: 974 31 83 02
info@quesosderadiquero.es • www.quesosderadiquero.es

Río Vero en barra

CATA: Olor de intensidad media, láctico, a tierra húmeda, notas de cítricos y recuerdos a hongos silvestres. Textura blanda y untuosa. Cremoso y fundente al paladar. Granulosidad de tipo fino. Sabor muy personal, dominando las notas ácidas, mezcladas con notas dulces de nata y los aromas de cabra bien armonizados. Regusto a frutos secos (avellana cruda) y algo picante si se come con corteza, lo cual es recomendable. Con el tiempo se intensifica el sabor y la corteza se vuelve un poco más picante. Recomendable el corte con lira.

Quesos Artesanos de Cabra del Somontano

Queso de cabra de pasta blanda, su fabricación parte de una coagulación láctica de leche de cabra pasteurizada, cuajos naturales y sin conservantes ni aditivo alguno. Su mantillo de moho azul en el exterior, penicilium roqueforti, y su interior blanco, hace de él un queso inconfundible, su mantillo azul es comestible y base de sus sabores.

Se somete a un proceso de maduración mínimo de 30 días en cámara y se recomienda su consumo antes de 90 días.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

•Valor energético:	1.621kj/392 Kcal.
•Grasas:	35g
de las cuales saturadas	26g
•Hidratos de carbono:	1,1g
de los cuales azúcares	0,5g
•Proteínas:	18g
•Sal:	1,8g

Formatos del queso:

Se fabrica en un formato redondo de 350 gr. y en lingote de 1kgr, con medidas de las bases: 9, 9 y 6 cm y barra: 9 x 22 x 6 cm .
Se expide en cajas de cartón conteniendo 12 y 4 Uds. respectivamente.

Premios:

- 1990 Medalla de oro en la Feria Internacional de alimentación de Bilbao.
- 2006 3º Premio en el Salón del Gourmet de Madrid al mejor queso de España.
- 2007 Finalista en el Salón Gourmet de Madrid.
- 2009 2º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2010 Premio González Vivanco
- 2011 1º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2013 2º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2013 Medalla de Plata en la Fira de Sant Ermengol de la Seu de Urgell.
- 2013 1º Premio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) al Mejor Queso Español en su categoría.

Ctra. a Alquézar, s/n • 22147 Adahuesca (Huesca)
Tel.: 974 31 81 56 • Fax: 974 31 83 02
info@quesosderadiquero.es • www.quesosderadiquero.es