



### Los Meleses

Queso de leche pasteurizada, de pasta blanda, afinado con una corteza natural enmohecida blanca y comestible, textura deformable.

500gr. 9 ud x caja



### Los Meleses en Barra

Queso de leche pasteurizada, de pasta blanda, afinado con una corteza natural enmohecida blanca y comestible, textura deformable.

1,6Kgr. 3 ó 4 ud x caja



### Coronas de Trufa

Queso de pasta blanda con trufa natural (tuber melanosporum)

200gr. Sólo temporada de trufa.



### Río Vero

Queso de leche pasteurizada, de pasta blanda, coagulación láctica, afinado con una corteza de moho azul (roqueforti) comestible, textura adherente. Cortar con lira.

320gr. 12 ud x caja



### Lingote de Río Vero

Queso de leche pasteurizada, de pasta blanda, coagulación láctica, afinado con una corteza de moho azul (roqueforti) comestible, textura adherente. Cortar con lira.

750gr. 4 ud x caja.

## Los Auténticos Quesos Artesanos de Cabra de la Sierra de Sevilla



### Sierra de Sevilla

Queso de leche pasteurizada, SEMI-CURADO, con una textura elástica

500gr, 1Kgr y 2,4 Kgr. 12, 6 y 3 ud x caja respectivamente.



### San Pelegrín

Queso de leche cruda, CURADO, de 5 a 12 meses de maduración según formatos y una textura friable.

470gr, 1Kgr y 2,2Kgr. 12, 6 y 3 ud x caja respectivamente.



### San Pelegrín al Vino

Queso San Pelegrín con aromas y matices a vino

500gr. 12 ud x caja



### San Pelegrín al Tomillo

Queso San Pelegrín con sabor a tomillo.

500gr. 12 ud x caja



### Requesón de Cabra

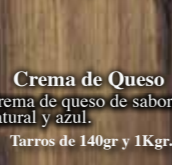
250gr, 500gr, 1Kgr y 2Kgr



### Queso en Aceite

Queso de pasta prensada en tacos con aceite de oliva y especias.

Tarros de 140gr.



### Crema de Queso

Crema de queso de sabores natural y azul.

Tarros de 140gr y 1Kgr.



## Quesos de Radiquero, S.L.

Ctra a Radiquero, s/n

22147 Adahuesca (Huesca)

Tel: 974 31 81 56 - Fax: 974 31 83 02

clientes@quesosderadiquero.es

www.quesosderadiquero.es



# Quesos de Radiquero





# Sabor y calidad insuperables

Productos excepcionales, elaborados artesanalmente para su disfrute.

La Sierra de Sevil fue cobijo, entre sus abruptas laderas, de multitud de cabañas de ganado caprino, productor de una leche de primerísima calidad, siendo esto el germen de la fabricación de queso artesanal entre las gentes de los pueblos aledaños y origen de lo que posteriormente se ha transformado en Quesos de Radiquero.

Con una materia prima de altísima calidad y una elaboración completamente artesanal y en unas instalaciones dotadas con la más alta tecnología higiénico-sanitaria, se producen desde hace más de 30 años los quesos que han hecho famoso este lugar:

- Río Vero, nuestro queso más laureado, de pasta blanda, elaborado a partir de una coagulación láctica y moho azul.
- Los Meleses, de pasta blanda y moho blanco.
- Sierra de Sevil, de leche pasteurizada y semicurado.
- San Pelegrín, de leche cruda, curado y con sus diferentes variedades: natural, al tomillo y al vino.
- Coronas de Trufa, de reciente creación con Trufa natural, representa una auténtica experiencia gastronómica para los amantes de los quesos y de las trufas.

La quesería también ofrece un exquisito queso en aceite, requesón y cremas al queso natural y al queso azul.

