Los Meleses

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

350g 9 uds. x caja

Los Meleses en Barra

1,7 kg 3 ó 4 uds. x caja

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.

350g 12 uds. x caja

Lingote de Río Vero

1kg 4 uds. x caja

Queso Fresco de Cabra

Tarros de 220g y 1,250kg

Los Auténticos Quesos Artesanos de Cabra de la Sierra de Sevil

Sierra de Sevil

Queso de leche pasteurizada, SEMICURADO, con una textura elástica.

420g 1kg y 2,4 kg 12, 6 y 3 uds. x caja respectivamente

San Pelegrín

Queso de leche cruda,CURADO, mínimo 4 meses de maduración y una textura friable.

440g 12 uds. x caja

San Pelegrín

Queso de leche cruda, ANEJO, con más de 12 meses de maduración y una textura friable.

1kg y 2Kg 6 y 3 uds. x caja respectivamente

San Pelegrín al Vino

Queso San Pelegrín macerado al vino.

440g 12 uds. x caja

San Pelegrín al Tomillo

Queso San Pelegrín macerado con aceite de oliva virgen y tomillo.

440g 12 uds. x caja

Requesón de Cabra

250g y 1,25kg

Queso en Aceite

Queso CURADO en tacos con aceite de oliva virgen y especias.

Tarros de 140g

Crema de Queso

Crema de queso de sabores natural y azul.

Tarros de 140g y 1kg

Quesos de Radiquero, S.L.
Ctra. a Alquézar, s/n
22147 Adahuesca (Huesca)
Tel.: 974 31 81 56
clientes@quesosderadiquero.es
www.quesosderadiquero.es

Alimentos de España 2013 — Mejores Quesos Españoles — Quesos de Radiquero

2019-20 World Cheese Awards Bronze

Quesos de Radiquero

Sabor y calidad insuperables

Alimentos de España 2013 · Mejores Quesos Españoles · Premio Vero · Otros Quesos

2019-20 World Cheese Awards Bronze

Sierra de Guara · Asociación Empresarios

Quesos excepcionales, elaborados artesanalmente, y de forma natural, 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 elaboración 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 natural, en unas instalaciones modernas y con un riguroso control higiénico-sanitario, se producen desde hace más de 40 años estos exquisitos quesos.

- Río Vero, nuestro queso más laureado, de leche pasteurizada, elaborado a partir de una coagulación láctica y moho azul, tipo roquefort.
- Los Meleses, de leche pasteurizada, pasta blanda y moho blanco, tipo camembert.
- Sierra de Sevil, de leche pasteurizada, pasta prensada y semicurado.
- San Pelegrín, de leche cruda, curado o añejo según su tamaño y con sus diferentes variedades: natural, al tomillo y al vino.
- Queso Fresco, un gran sabor natural para acompañarlo con lo que más le apetezca.
- Requesón, procedente del suero generado, elaboramos un exquisito requesón.

La Quesería también elabora cremas al natural y al queso azul y queso en aceite.

Ruta del Vino Somontano