



Río Vero

Información nutricional
Valores medios por 100 g:

Valor energético	1.621 KJ / 392 kcal
Grasas	35 g
de las cuales saturadas	26 g
Hidratos de carbono	1,1 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	18 g
Sal	1,8 g

CONSERVAR EN FRÍO. QUESO DE CABRA MADURADO CON COQUE DE MOHO AZUL (ROQUEFORT) COMESTIBLE. COAGULACIÓN CON CUAJOS NATURALES. INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, cuajo, secuestrante (cloruro cálcico) fermento y sal.

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



Ingredientes:

Leche pasteurizada de cabra, cuajo, secuestrante (cloruro cálcico) fermento y sal

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, penicillium 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 60 días, independientemente de su caducidad.

Conservar en frío.

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 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.
- 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
- 2013 1º Premio del Ministerio(MAGRAMA) al Mejor Queso Español en su categoría.
- 2019 Premio World Cheese
- 2021 Medalla de Plata en la Fira de Sant Ermengol.
- 2021 Mejor queso en la Feria de Biescas
- 2021 Súper Oro en el World Cheese
- 2022 Oro en el World Cheese

Quesos de Radiquero



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

Información nutricional	
Valores medios por 100 g:	
Valor energético	1.621 kJ/392 kcal
Grasas	26,0 g
de las cuales saturadas	2,0 g
Hidratos de carbono	1,1 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	18,0 g
Sal	1,8 g

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



Ingredientes:

Leche pasteurizada de cabra, cuajo, secuestrante (cloruro cálcico), fermento y sal

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.
- 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
- 2013 1º Premio del Ministerio (MAGRAMA) al Mejor Queso Español en su categoría.
- 2019 Premio World Cheese 2019
- 2021 Medalla de Plata en la Fira de Sant Ermengol.
- 2021 Mejor Queso en la Feria de Otoño de Biescas
- 2021 Súper Oro en el World Cheese
- 2022 Oro en el World Cheese

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, penicillium 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 60 días, independiente de su caducidad.

Conservar en frío.

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



Ctra. a Alquézar, s/n • 22147 Adahuesca (Huesca)

Tel.: 974 31 81 56 • Fax: 974 31 83 02

info@quesosderadiquero.es • www.quesosderadiquero.es

