



MARSAN

QUESOS

Ε Π Ρ Ε Σ Α





La sabiduría de un quesero reside en saber conjugar, juiciosamente, tradición y modernidad.

Con este criterio como guía, Quesos Marsan viene desarrollando su actividad a lo largo de sus más de cincuenta años de andadura. Tecnología y tradición se combinan para ofrecer en nuestros quesos los máximos controles en su elaboración y dentro del cumplimiento más exigente de las normas de control comunitario, tanto para las materias primas como para procesos y productos acabados.

La continua innovación supone cambiar, por ello Quesos Marsan ha reformado sus instalaciones, lanzado nuevos formatos al mercado y aplicado nuevos procesos, para así, poder ofrecer una amplia gama de productos que se ajusten a la demanda de nuestros clientes.

Múltiples reconocimientos en concursos nacionales e internacionales atestiguan el compromiso de la empresa por ofrecer un producto de máxima calidad, donde el queso es el protagonista por ser tratado con el máximo cuidado a lo largo de todo su periodo de maduración.

NUESTRAS MARCAS



CAMPO
ORO



CAMPO ORO

SEMICURADO

Queso PURO DE OVEJA de gran sabor e intenso paladar. Textura firme semidura, de color marfil y ojos pequeños e irregularmente distribuidos. Queso apetecible en cualquier momento.



Semicurado 3 meses

3K

Sin emvasado

Emvasado al vacío

CAMPO ORO

CURADO

Queso PURO DE OVEJA de gran sabor y pasta muy compacta. De sabor intenso, destaca por su equilibrado punto de maduración tantas veces galardonado.



Curado

6 meses

3 K



Sin envasado

Envasado al vacío



CAMPO ORO

VIEJO

Queso PURO DE OVEJA viejo de al menos un año de curación. De paladar fuerte, aroma lácteo intenso y persistente.



Viejo	12 meses	<input checked="" type="radio"/> 3K	<input checked="" type="radio"/> 2K	<input checked="" type="radio"/> 1K	<input checked="" type="radio"/> 1/2	<input checked="" type="radio"/> 1/4	<input checked="" type="radio"/> 1/8
-------	----------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

Sin envasado Envasado al vacío



Quesos Castellanos



CAMPO ORO

AÑEJO

Queso PURO DE OVEJA de gran sabor y pasta muy compacta, queso seleccionado de nuestra reserva y que, sin ser bronco al paladar, sobresale por un aroma y bouquet inigualables para los amantes del queso.

Añejo	>18 meses				
<input type="radio"/> Sin envasado	<input checked="" type="radio"/> Envasado al vacío	<input checked="" type="radio"/> Envasado al vacío y estuchado			



fiolla
de
sabor

Quesos Castellanos



M A R S A N
Q U E S O S





MARSAN

QUESOS

MARSAN

QUESOS

SEMICURADO

Queso elaborado con leche de oveja (min. 70%) y leche de vaca. Su textura es firme y consistente; de sabor suave y delicado, color marfil claro, ojos pequeños e irregulares con distribución homogénea y superficie brillante. Su corteza con marcas de cincho, se presenta en color aceitado.

Semicurado 3 meses



Sin envasado

Envasado al vacío





MARSAN

QUESOS

Queso elaborado con leche de oveja (min. 70%) y leche de vaca. Con intenso sabor e inconfundible textura, de color amarillo pálido. Ideal para tomarlo solo, con pan, como aperitivo o combinándolo con las mejores tapas. Su corteza, con marcas de cincho, se presenta en color aceitado.

MARSAN

QUESOS

CURADO

Curado	6 meses	3K
<input type="radio"/> Sin envasado	<input checked="" type="radio"/> Envasado al vacío	





MARSAN
Q U E S O S

MARSAN
Q U E S O S

VIEJO

Queso elaborado con leche de oveja (min. 70%) y leche de vaca. De color variable hacia el marfil amarillento. Con ojos pequeños desigualmente repartidos. De sabor fuerte, ligeramente picón y con un penetrante aroma a leche evolucionada que invita a repetir. Su corteza, con marcas de cincho, se presenta en color aceitado.



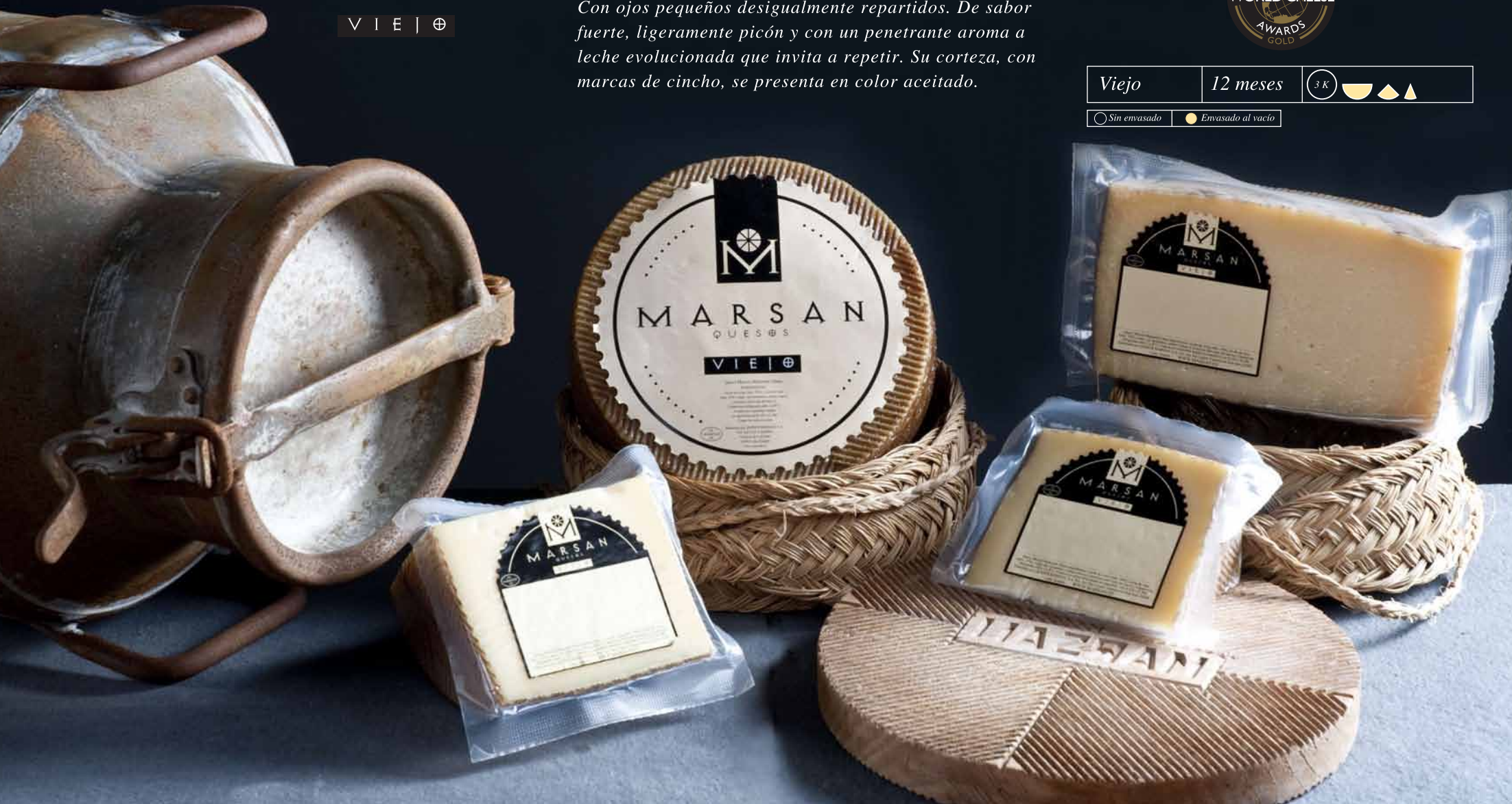
Viejo

12 meses



Sin envasado

Envasado al vacío





QUESOMEZCLA SEMICURADO

Queso Mezcla Madurado Graso **INGREDIENTES:** Leche de vaca (mín. 70%),
leche de oveja (mín. 15%), cuajo, sal, fermentos, cloruro cálcico y ficocima (derivado del huevo).
Corteza no comestible tratada en superficie con E-235 y E-200.
Consérvese refrigerado entre 1 y 8° C. Conservación hasta su venta.

MARSAN
QUESOS
Elaborado por QUESOS MARSAN, S.A.
Pol. Ind. SAN LAZARO
Valencia de Don Juan
24200 León, España
www.marsan.es

ES
15.00427AE
CE



Queso elaborado con leche de Vaca (min. 70%) y Oveja (min. 15%). Suave y cremoso al paladar, con un ligero aroma lácteo. Curación de más de dos meses, ni tierno ni duro, que gusta a todo el mundo y es apto para cualquier circunstancia, desde la cocina hasta el tapeo.



Semicurado	3 meses	3K	
<input type="radio"/> Sin envasado	<input checked="" type="radio"/> Envasado al vacío		



MARSAN

Q U E S O S

*Pol. Ind. San Lázaro
Valencia de Don Juan*

24200 - León

T. 987 752 298

www.marsan.es