



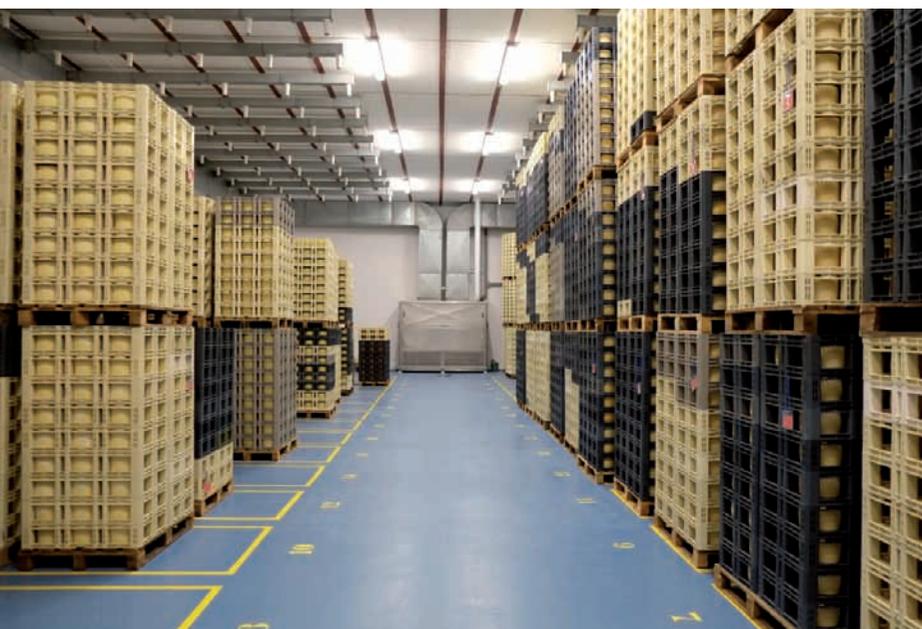
MARSAN

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



MARSAN  
QUESOS

CAMPO  
ORO

AÑEJO

QUESO DE OVEJA

CAMPO  
ORO

VIEJO

QUESO DE OVEJA

INGREDIENTES: LECHE DE OVEJA, COAGULO, SAL, FERMENTOS, COAGULO  
Y LINDAZIMA ZENRABO DEL PÍSICO.  
CONSERVASE REFRIGERADO ENTRE 1 Y 5°C. CONSERVADO NE  
CORTEZA NO CONESTIBE. NATASIA EN SUPERFICIE CON  
TRACEDUBO POR: QUESOS MARSAN S.L.A.  
P.O. BOX 30000  
24000 BONA, ESPAÑA  
WWW.MARSAN.ES

MARSAN  
QUESOS

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





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

*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.*

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

CURAD<sup>⊕</sup>

Curado

6 meses

3K



Sin envasado

Envasado al vacío





MARSAN  
Q U E S O S

MARSAN  
Q U E S O S

V I E J O

*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

3K



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](http://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

QUESOS

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

*24200 - León*

*T. 987 752 298*

*www.marsan.es*