



Queso Viejo de Oveja

Elaborado con  
LECHE CRUDA

Nota  
de  
sabor

Queso Castellano

Ciudad de  
**SALSUEÑA**

Lácteos Zamoro

Análisis nutricional (100g de producto)	
Energía	2100
Grasas	27,5
de las que son saturadas	17,5
Proteínas	22,5
Carbohidratos	0,5
Fibra	0,5
Sodio	16,5

Producto certificado por el Servicio de Certificación de Castilla y León

Elaborado por Lácteos Zamoro S.L. C.I.F. B52095211  
Calle de Salsueña de 100 metros 10000 Salsueña (Zamora)

Preservar en refrigeración y sellado



**Lácteos Zamoro**  
**CATÁLOGO**



# NUESTRO QUESO

Lácteos Zamoro

No es un secreto que para obtener un gran queso hay que partir de la **mejor leche**. El **control sanitario**, la **alimentación natural** y el principio de **bienestar animal**, hacen de nuestras ovejas una ganadería única.

“CIUDAD DE SANSUEÑA”, un queso zamorano de carácter especial, cuya fermentación se realiza con la propia **bacteria natural de la leche**, sin adición de conservantes ni fermentos. Una esmerada **producción artesanal** en la que incorporamos la más **alta tecnología**, cumpliendo las **estrictas normativas sanitarias y de calidad** de la UE.

Madurado lentamente durante **un año**, el resultado final es un producto único para degustar con los cinco sentidos, con un sabor **intenso y puro**, de **inconfundible aroma y de fina textura**.

Nuestros formatos y presentaciones se adaptan a las necesidades de los clientes más exigentes. Lácteos Zamoro garantiza la **profesionalidad y el compromiso por el medio ambiente**.

Queso Viejo de Oveja

Formato: **Entero**

Peso: **3,2 Kg aprox**

Envasado con o sin vacío



Queso Viejo de Oveja

Formato: **Medio**

Peso: **1,6 Kg aprox**

Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja

Formato: **Cuarto**

Peso: **800 g aprox**

Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja

Formato: **Cuña**

Peso: **320 g aprox**

Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja

Formato: **Cuña**

Peso: **250 g**

Envasado al vacío

# ESPECIALIDADES



**Ciudad de Sansueña** ha sido capaz de evolucionar y enriquecerse con los **matices** que rodean su **naturaleza artesanal**, prueba de ello son las diferentes especialidades que ofrecemos: queso en **romero**, queso en **aceite**, queso en **manteca**, queso **curado**, queso con **trufa negra** y queso con **ajo negro**.

Una selección destinada a un público que busca un queso **gourmet** de alta calidad con los sabores más tradicionales.

Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Romero**  
Formato: **Entero**  
Peso: **3,2 Kg** aprox  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Romero**  
Formato: **Medio**  
Peso: **1,6 Kg** aprox  
Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Romero**  
Formato: **Cuarto**  
Peso: **800 g** aprox  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Romero**  
Formato: **Cuña**  
Peso: **320 g** aprox  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Manteca**  
Formato: **Entero**  
Peso: **3,2 Kg aprox**  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Manteca**  
Formato: **Medio**  
Peso: **1,6 Kg aprox**  
Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Manteca**  
Formato: **Cuarto**  
Peso: **800 g aprox**  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Manteca**  
Formato: **Cuña**  
Peso: **320 g aprox**  
Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Aceite de Oliva**  
Formato: **Entero**  
Peso: **3,2 Kg aprox**  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Aceite de Oliva**  
Formato: **Medio**  
Peso: **1,6 Kg aprox**  
Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Aceite de Oliva**  
Formato: **Cuarto**  
Peso: **800 g aprox**  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja  
Curado en **Aceite de Oliva**  
Formato: **Cuña**  
Peso: **320 g aprox**  
Envasado al vacío

Queso **Pata de Mulo**  
Formato: **Entero**  
Peso: **2 Kg aprox**  
Envasado al vacío



Queso **Pata de Mulo**  
Formato: **Cuña**  
Peso: **500 g aprox**  
Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja con  
**5% Trufa Negra**  
Formato: **Medio**  
Peso: **1,6 Kg** aprox  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja con  
**5% Trufa Negra**  
Formato: **Cuña**  
Peso: **320 g** aprox  
Envasado al vacío

Queso Viejo de Oveja con  
**5% Ajo Negro**  
Formato: **Medio**  
Peso: **1,6 Kg** aprox  
Envasado al vacío



Queso Viejo de Oveja con  
**5% Ajo Negro**  
Formato: **Cuña**  
Peso: **320 g** aprox  
Envasado al vacío

QUESO VIEJO DE OVI

**REGALO**

Ciudad de  
**SAN SUENA**  
Elaborado con  
LECHE CRUDA



Lácteos Zamoro

En Lácteos Zamoro sabemos que el packaging del producto es su **carta de presentación** al consumidor y que cada consumidor tiene unos intereses y necesidades diferentes. Por ello, y para poder adaptarnos a las **necesidades** de nuestros clientes, contamos con una amplia **variedad** de opciones de presentación para nuestros diferentes formatos.



# Estuche de Queso de 2 Kg



Cuña de 160 g

**Libro con 4 cuñas variadas**

**Peso: 4 x 250 g**



**Estuche de 4 cuñas variadas**

**Peso: 4 x 160 g**

**Plato de 9 porciones.**

**Envasado al vacío**

**Peso: 160 g**



**Tarro de queso en aceite**

**Peso: 500 g Peso escurrido: 300 g**

Caja cuadrada de chapa con 4 cuñas variadas



Caja redonda de chapa con queso de 2 Kg



## ***Lácteas Zamoro***

C/ La Barrera s/n  
Santibáñez de Vidriales (Zamora)  
[www.lacteaszamoro.com](http://www.lacteaszamoro.com)  
[www.quesosansuena.com](http://www.quesosansuena.com)  
Tf: +34 980 648 353  
email: [exportacion@lacteaszamoro.com](mailto:exportacion@lacteaszamoro.com)

