



Queso Viejo de Oveja

Elaborado con LECHE CRUDA

Nota de sabor

Queso Castellano

Ciudad de Salsueña

Lácteos Zamoro

Análisis nutricional (100g de producto)	
Valor energético	317
Grasas	27,5
de las que son saturadas	17,5
Proteínas	22,5
de las que son lácteas	22,5
Carbohidratos	1,6

Producto certificado por el Servicio de Certificación de Castilla y León S.C. para el queso de oveja. Elaborado por Lácteos Zamoro S.L. C.I.F. B52095214. Domicilio: Salsueña de Abajo s/n. 41014. Tel: 952045311.

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

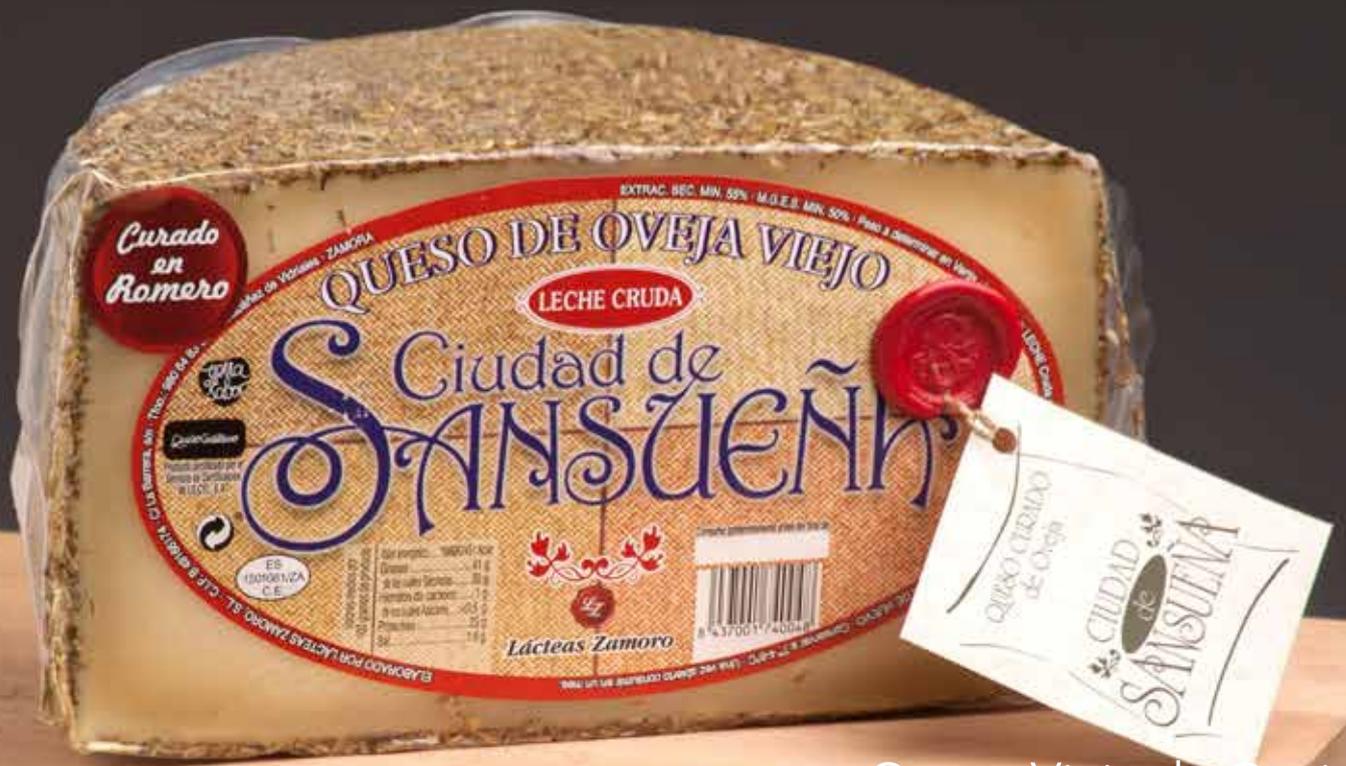
ESPECIALIDADES



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



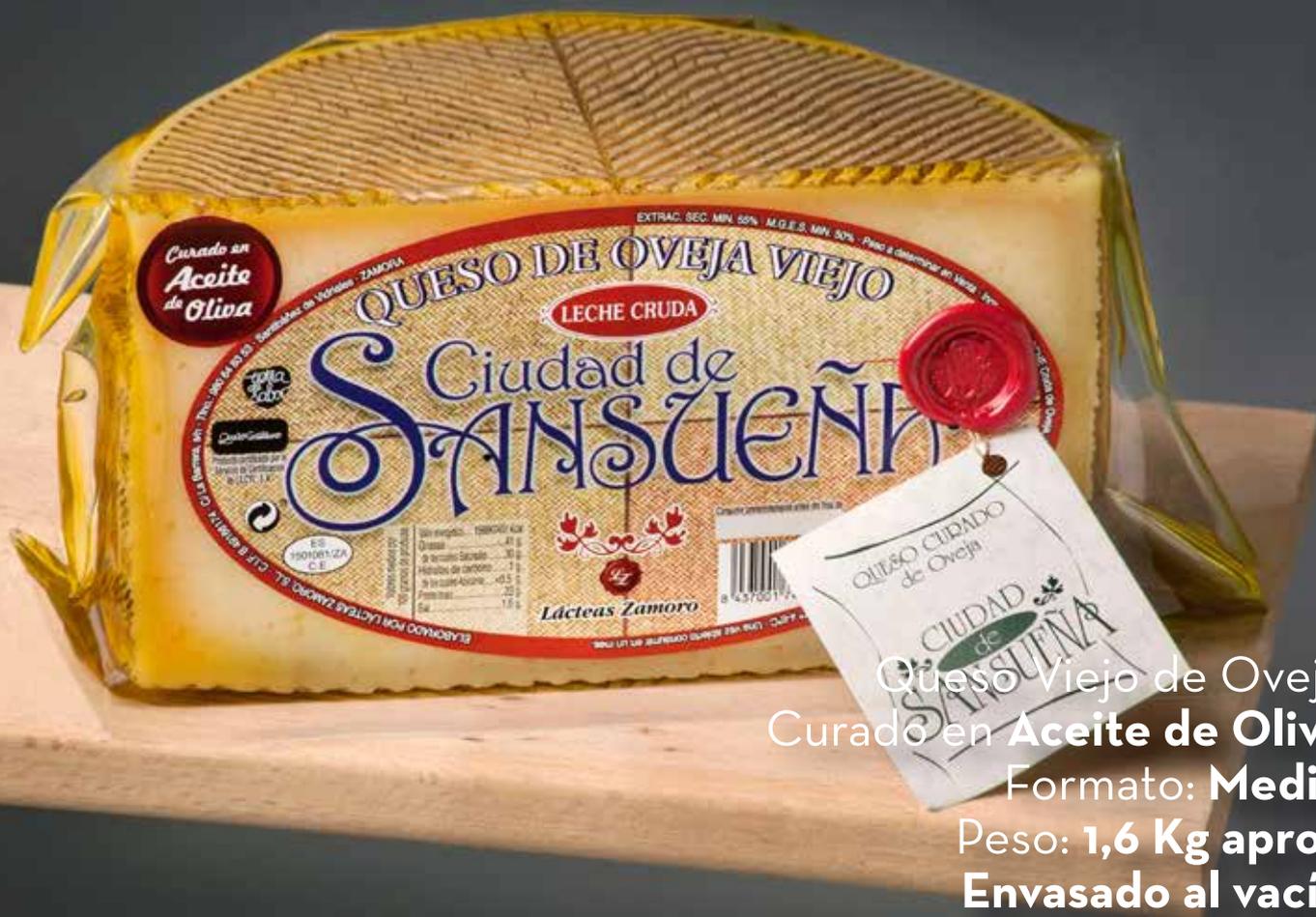
Queso Viejo de Oveja
Curado en **Manteca**
Formato: **Medio**
Peso: **1,6 Kg aprox**
Envasado al vacío

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



Lácteas Zamoro

En Lácteas 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
www.quesosansuena.com
Tf: +34 980 648 353
email: exportacion@lacteaszamoro.com

