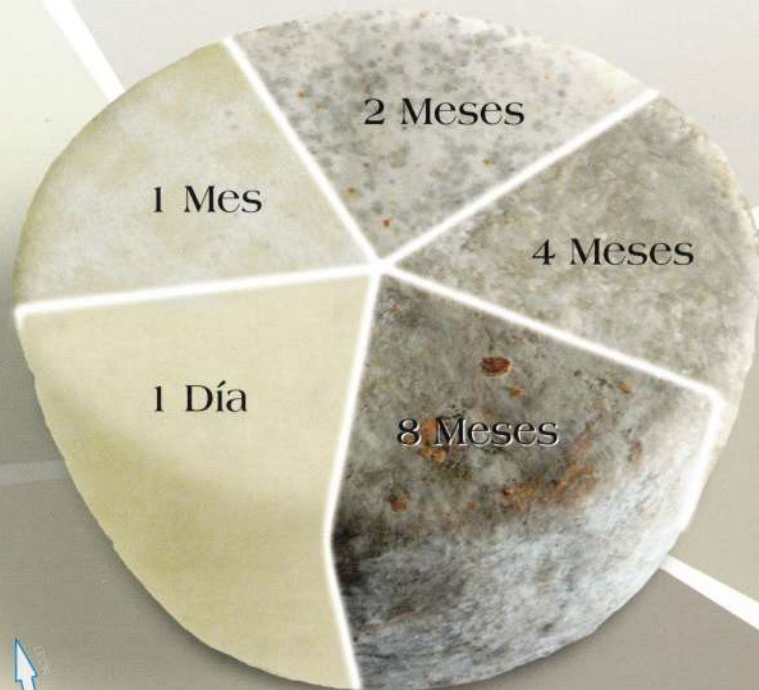


- Venta directa a Casa
- Hacemos Tablas y detalles para eventos con nuestros quesos (información sin compromiso)



**DÓNDE ESTAMOS**

Soterano Bernardo Álvarez, S.L.  
 C/ La Ermita, 1D.  
 24291 MATADEÓN DE LOS OTEROS. (León)  
 Teléfonos: 987335197 y 678501709  
 e-mail: info@quesossoterano.es



**Soterano**

Visítanos [www.quesossoterano.es](http://www.quesossoterano.es)

Queso hecho en **familia**....  
 para compartir en **familia**.

Síguenos



**Soterano**

[www.quesossoterano.es](http://www.quesossoterano.es)



Elaboración artesanal

100 % leche de Oveja  
 0 % Conservantes



# Elaboración artesanal

## ⇒ QUIENES SOMOS

Soterano una empresa **AGROGANADERA FAMILIAR**, con más de 40 años dedicada a la producción de leche.

QUESO DE OVEJA MADURADO CON MOHOS SEMI-GRASO.  
Conservar a temperatura: 8-12°C

**Soterano**

INGREDIENTES: **LECHE** pasteurizada, cuajo, sal, fermentos lácticos, **Y NADA MÁS.** 100% GANADERÍA PROPIA

ES 15.05905/LE CE

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	Grasa	Proteínas	Fibra
319,75 kcal	2,81 g	25,74 g	19,28 g
1.350,86 kcal	6,81 g	63,96 g	47,85 g

SOTERANO BERNARDO ALVAREZ S.L.  
C.I.F. B-24571671  
C/ LA ERMITA, 10 • 24291  
MATADÓN DE LOS OTEROS (LEÓN)  
TELÉFONOS: 678 501 709 - 987 335 197

www.quesosoterano.es info@quesosoterano.es

## ⇒ QUÉ HACEMOS

### ⇒ Pasta Blanda

de 15 días a 2 meses de maduración

QUESO DE OVEJA SEMICURADO SEMI-GRASO.  
Conservar a temperatura: 8-12°C

**Soterano**

INGREDIENTES: **LECHE** cruda, cuajo, sal, fermentos lácticos, **Y NADA MÁS.** 100% GANADERÍA PROPIA

ES 15.05905/LE CE

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	Grasa	Proteínas	Fibra
288,36 kcal	6,74 g	25,59 g	19,39 g
1.214,76 kcal	16,18 g	63,96 g	47,85 g

SOTERANO BERNARDO ALVAREZ S.L.  
C.I.F. B-24571671  
C/ LA ERMITA, 10 • 24291  
MATADÓN DE LOS OTEROS (LEÓN)  
TELÉFONOS: 678 501 709 - 987 335 197

www.quesosoterano.es info@quesosoterano.es

### ⇒ Semicurado

de 2 a 4 meses de maduración

QUESO DE OVEJA CURADO SEMI-GRASO.  
Conservar a temperatura: 8-12°C

**Soterano**

INGREDIENTES: **LECHE** cruda, cuajo, sal, fermentos lácticos, **Y NADA MÁS.** 100% GANADERÍA PROPIA

ES 15.05905/LE CE

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	Grasa	Proteínas	Fibra
300,78 kcal	1,82 g	27,89 g	20,21 g
1.262,88 kcal	4,52 g	69,72 g	50,52 g

SOTERANO BERNARDO ALVAREZ S.L.  
C.I.F. B-24571671  
C/ LA ERMITA, 10 • 24291  
MATADÓN DE LOS OTEROS (LEÓN)  
TELÉFONOS: 678 501 709 - 987 335 197

www.quesosoterano.es info@quesosoterano.es

### ⇒ Curado

de 6 a 10 meses de maduración

## ⇒ Queso Fresco

QUESO DE OVEJA FRESCO  
BAJO CONTENIDO EN GRASA  
Conservar a temperatura: 5-8°C

**Soterano**

INGREDIENTES: **LECHE** pasteurizada, cuajo, sal, **Y NADA MÁS.** 100% GANADERÍA PROPIA

ES 15.05905/LE CE

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	Grasa	Proteínas	Fibra
190,20 kcal	0,26 g	11,71 g	0,52 g
796,80 kcal	0,65 g	29,28 g	1,30 g

SOTERANO BERNARDO ALVAREZ S.L.  
C.I.F. B-24571671  
C/ LA ERMITA, 10 • 24291  
MATADÓN DE LOS OTEROS (LEÓN)  
TELÉFONOS: 678 501 709 - 987 335 197

www.quesosoterano.es info@quesosoterano.es

## ⇒ Yogur

Yogur de Oveja

**Soterano**

ES 15.05905/LE CE

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	Hidratos de carbono	Grasa	Proteínas
64,33 kcal	5,24 g	5,80 g	5,54 g
269,40 kcal	13,10 g	14,50 g	13,85 g

Fibra: 0,50 g, Sal: 0,13 g, Grasa saturada: 0,97 g, Azúcares totales: 0,59 g

INGREDIENTES: Leche pasteurizada y fermentos lácticos.

VOLUMEN: 430 ml.  
Conservar entre 5 y 8°C

Desembolado en la época del día y en la temperatura del servicio acorde con el sabor y la textura del yogur.

## ⇒ CÓMO LO HACEMOS

A partir de una leche de impecable calidad bacteriológica y un trabajo lento y pausado, elaboramos nuestros quesos que, antes de salir a la venta, necesitan numerosos volteos y cuidados.

100 % leche de Oveja  
0 % Conservantes