



CAMPOLLANO 



TU QUESO, DISFRUTA Y COMPARTE...

Maestros Queseros en Especialidades

www.quesoscampollano.com

QUESOS TRADICIONALES

QUESOS MANCHEGOS D.O. Y QUESOS DE TRES LECHES

MANCHEGOS CHEESE D.O.

CHEESE ELABORATED WITH COW, GOAT, AND SHEEP'S MILK



Quesos elaborados con leche de oveja de raza Manchega. De sabor suave en las maduraciones semicuradas y de un sabor más potente en curaciones más altas.

El viejo 12 Meses, Gran Reserva es el más apreciado por su sabor, olor, color y textura.

FORMATOS:

Grandes	3 Kg
Medios	1,5 Kg
Cuñas	300 / 400 gr

QUESOS MANCHEGOS D.O.



QUESO MANCHEGO DE OVEJA
SEMICURADO 3 MESES



QUESO MANCHEGO DE OVEJA
CURADO 6 MESES



QUESO MANCHEGO DE OVEJA
VIEJO 12 MESES

QUESOS DE TRES LECHES



QUESO IBÉRICO
SEMICURADO



QUESO DE VACA, CABRA Y OVEJA
SEMICURADO



QUESO DE VACA, CABRA Y OVEJA
CURADO

QUESOS TRADICIONALES OVEJA

TRADITIONAL SHEEP'S CHEESE



Elaborados con leche de oveja de origen Castilla-La Mancha, de gusto refinado, dulce, suave y mantecoso, lo hacen ideal para un consumo diario. Especial para niños por su sabor suave.

Disponemos también de la Gama de Leche Cruda para los paladares más exigentes, de gran potencia en su sabor y con el toque peculiar de la leche cruda, que nos evoca a tiempos antiguos.

FORMATOS:	
Grandes	3 Kg
Medios	1,5 Kg
Minis	1 Kg
Cuñas	300 / 400 gr

LECHE PASTEURIZADA



QUESO DE OVEJA
TIERNO



QUESO DE OVEJA
SEMICURADO



QUESO DE OVEJA
CURADO

LECHE CRUDA



QUESO DE OVEJA
SEMICURADO



QUESO DE OVEJA
CURADO



QUESO DE OVEJA
VIEJO

ESPECIALIDADES Y TRADICIONALES CABRA

TRADITIONAL AND SPECIALITIES GOAT'S CHEESE



Elaborados con leche de cabra 100%, contenido en sal reducido, alto nivel proteico, de gusto fresco y suave, con el toque de acidez típico de la cabra, pero sin sobresalir demasiado.

Disponemos de un queso de Cabra típico de pastor, Queso de Pañoleta, es un queso elaborado pieza a pieza manualmente, con un paño y prensado sin máquinas, solo con la propia presión del paño, esta peculiaridad le hace que tenga un sabor único y muy difícil de imitar, su forma de pan le hace madurar también de un modo muy singular, lo cual se nota en paladar.

FORMATOS:

Grandes	3 Kg
Medios	1,5 Kg
Cuñas	300 / 400 gr

ESPECIALIDADES



QUESO DE CABRA
EN ROMERO



QUESO DE CABRA
EN VINO

TRADICIONALES



QUESO DE CABRA
LIGERO



QUESO DE CABRA
PIMENTÓN



QUESO DE CABRA
ARTESANAL

ESPECIALIDADES OVEJA

SHEEP'S CHEESES OF SPECIALITIES



Quesos Campollano, empresa innovadora por naturaleza, les ofrece las más amplia gama de variedades de oveja con ingredientes especiales. En su Trayectoria ya dispone de numerosos premios nacionales e internacionales fundamentalmente por esta gama de especialidades.

Elaborados todos con leche de oveja disponemos variedades en leche cruda y en leche pasteurizada.

Esta amplia gama se recomienda para hacer unas platos y degustaciones de queso espectaculares por su gran variedad de color y sabores.

FORMATOS:	
Grandes	3 Kg
Medios	1,5 Kg
Minis	1, Kg
Cuñas	300 / 400 gr



**QUESO DE OVEJA
EN ROMERO**



**QUESO DE OVEJA
CON CHILI**



**QUESO DE OVEJA
AHUMADO**



**QUESO DE OVEJA
EN CERVEZA**

ESPECIALIDADES OVEJA

SHEEP'S CHEESES OF SPECIALITIES



Quesos Campollano, empresa innovadora por naturaleza, les ofrece la más amplia gama de variedades de oveja con ingredientes especiales. En su Trayectoria ya dispone de numerosos premios nacionales e internacionales fundamentalmente por esta gama de especialidades.

Elaborados todos con leche de oveja disponemos variedades en leche cruda y en leche pasteurizada.

Esta amplia gama se recomienda para hacer unas platos y degustaciones de queso espectaculares por su gran variedad de color y sabores.

FORMATOS:

Grandes	3 Kg
Medios	1,5 Kg
Cuñas	300 / 400 gr



**QUESO DE OVEJA
CON TRUFA NEGRA**



**QUESO DE OVEJA
CON BOLETUS EDULIS**



**QUESO DE OVEJA
CON MIEL Y TOMILLO**



**QUESO DE OVEJA
CON AJA NEGRO**

ESPECIALIDADES OVEJA

SHEEP'S CHEESES OF SPECIALITIES



Quesos Campollano, empresa innovadora por naturaleza, les ofrece las más amplia gama de variedades de oveja con ingredientes especiales. En su Trayectoria ya dispone de numerosos premios nacionales e internacionales fundamentalmente por esta gama de especialidades.

Elaborados todos con leche de oveja disponemos variedades en leche cruda y en leche pasteurizada.

Esta amplia gama se recomienda para hacer unas platos y degustaciones de queso espectaculares por su gran variedad de color y sabores.

FORMATOS:	
Grandes	3 Kg
Medios	1,5 Kg
Minis	1, Kg
Cuñas	300 / 400 gr



QUESO DE OVEJA
MADURADO CON BRANDY



QUESO DE OVEJA
MADURADO CON MANTECA



QUESO DE OVEJA
EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



y además en tarros de 200gr

CREMAS DE QUESO

GAMA GOURMET
CHEESE CREAMS

Elaboradas artesanalmente, disponemos de una gran gama de especialidades, tienen una gran untuosidad, y un sabor muy potenciado, el envase de vidrio le da un toque singular al sabor. Disponibles en formatos de 100 gramos, y de 1 kg para restauración.

La especialidad de Crema con Trufa se comercializa en formato de 70 gramos únicamente.



CON TRUFA NEGRA



DE QUESO AZUL



DE OVEJA VIEJO



CON BOLETUS



CON CHILI



AHUMADO



CON MIEL



FOOD MANCHEGOS S.L. C/ Zorreras S/N 13195 Poblete (Ciudad Real) SPAIN 13195 Poblete (Ciudad Real)

Tfno: 926 83 66 66 - 609 95 21 60 / E-Mail: comercial@quesoscampollano.com

www.quesoscampollano.com



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS

Maestros Queseros en Especialidades



QUESO DE OVEJA
MIEL Y TOMILLO



QUESO DE OVEJA
AHUMADO



QUESO DE OVEJA
CON BRANDY



QUESO DE OVEJA
CURADO



QUESO DE OVEJA
AHUMADO



QUESO DE OVEJA
CON CHILI



QUESO DE CABRA
CON VINO



QUESO DE OVEJA
CON CERVEZA



QUESO DE OVEJA
AHUMADO



QUESO DE OVEJA
CON TRUFA



QUESO DE OVEJA
CHILI



QUESO DE OVEJA
CON BOLETUS



QUESO DE OVEJA
CON ROMERO



QUESO DE CABRA
CON VINO



QUESO DE OVEJA
CON TRUFA



QUESO DE OVEJA
CON TRUFA



QUESO CURADO OVEJA
CON MIEL Y TOMILLO



QUESO CURADO OVEJA
CON AJO NEGRO



QUESO CURADO OVEJA
CON TRUFA NEGRA



QUESO CURADO OVEJA
CON ROMERO



QUESO DE CABRA
MADURADO EN VINO



QUESO DE OVEJA
CON CHILI

FOOD MANCHEGOS S.L. C/ Zorreras S/N 13195 Poblete (Ciudad Real) SPAIN 13195 Poblete (Ciudad Real)

Tfno: 926 83 66 66 - 609 95 21 60 / E-Mail: comercial@quesoscampollano.com

www.quesoscampollano.com