

# LA ABADESA



El queso Abadesa está elaborado con una receta única que mezcla leche de vaca, oveja y cabra. La proporción de los diferentes tipos de leche fue definida por la experiencia de nuestros maestros queseros. El queso de mezcla es el más consumido en España.



## FORMATOS (aprox.)

QUESOS  
3 Kg



QUESOS  
900 g



CUNAS  
peso fijo





# ENTREPINARES

## ABADESA

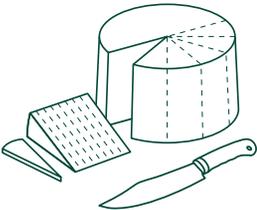
### ingredientes

Leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, sal, fermentos lácticos y cuajo. Corteza no comestible, contiene conservantes (E-202, E-203 y E-235).

**EL QUESO ABADESA NO CONTIENE DERIVADOS DEL HUEVO.**

### como servir

Debe de estar cortado en lonchas de entre 3 y 5 milímetros de grosor. La corteza del borde se puede dejar para dar una pista visual del queso que se sirve. La corteza no es comestible.



### maridaje

A mayor maduración, mayor intensidad de sabores.

Los quesos tiernos se disfrutan acompañados de vinos jóvenes tanto tintos como rosados. Los semicurados maridan perfectamente con vinos de bajo contenido alcohólico de la Ribera del Duero o Mérida.

Los quesos viejos combinan con vinos con cuerpo y alto contenido alcohólico de la Rioja, Ribera del Duero o Priorato.

### recomendaciones

Retirar el queso de la nevera y dejar a temperatura ambiente (18°C - 20°C) durante 20 minutos antes de consumir.

### conservación

Mantener el producto refrigerado entre 4°C - 8°C en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase original, envolver en un film antes de guardar.

### datos logísticos

Peso (aprox.)	Unidades por caja	Caja dimensiones (cm)	Cajas EU palet	Cajas USA palet
● 3 kg	2	44 x 22 x 12	77	110
● 3 kg	1	22 x 22 x 13	135	180
● 1 kg	6	39 x 26 x 9	171	180
▲ 250 g (peso fijo)	12	39 x 26 x 7	180	190

### maduraciones disponibles

Meses	1	2	4
Color + E	natural	negro (E-153)	marrón oscuro (E-150c, E-153, E-172)
Formatos	●	● ● ▲	● ● ▲
Valores Energéticos	395,5 kcal / 1638,5 kJ	406,5 kcal / 1684,0 kJ	421,4 kcal / 1745,7 kJ
Proteínas	22,0 g	22,5 g	23,3 g
H. de Carbono (de los cuales azúcares)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)
Grasas (de las cuales saturadas)	33,5 g (23,3 g)	34,5 g (24,0 g)	35,8 g (25,0 g)
Fibra	1,0 g	1,0 g	1,0 g
Sodio	0,5 g	0,6 g	0,7 g
Calcio (% CDR*)	640 mg (80%)	680 mg (85%)	700 mg (88%)

Valores medios por cada 100 g de producto. Los productos Entrepinares están siempre envasados al vacío. Podemos otorgar hasta un año de vida útil.  
\* Cantidad Diaria Recomendada



# QUESO IBERICO ENTREPINARES



El queso Ibérico Entrepinares está elaborado según los porcentajes de mezcla de leche especificados para este producto con un máximo del 50% de leche de vaca, mínimo del 15% de leche de cabra y mínimo del 15% de leche de oveja. El queso ibérico es uno de los quesos españoles más famosos en el extranjero.



## FORMATOS (aprox.)

QUESOS  
3 Kg



QUESOS  
900 g



CUNAS  
peso lijo





# ENTREPINARES

## QUESO IBERICO

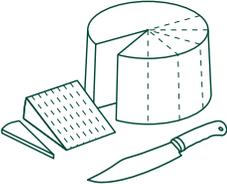
### ingredientes

Leche pasteurizada de vaca (mín.50%), cabra (mín.15%) y oveja (mín.15%), sal, fermentos lácticos y cuajo. Corteza no comestible, contiene conservantes (E-202, E-203 y E235).

**EL QUESO IBERICO ENTREPINARES NO CONTIENE DERIVADOS DEL HUEVO.**

### como servir

Debe de estar cortado en lonchas de entre 3 y 5 milímetros de grosor. La corteza del borde se puede dejar para dar una pista visual del queso que se sirve. La corteza no es comestible.



### maridaje

A mayor maduración, mayor intensidad de sabores.

Los quesos tiernos se disfrutan acompañados de vinos jóvenes tanto tintos como rosados. Los semicurados maridan perfectamente con vinos de bajo contenido alcohólico de la Ribera del Duero o Méntrida.

Los quesos viejos combinan con vinos con cuerpo y alto contenido alcohólico de la Rioja, Ribera del Duero o Priorato.

### recomendaciones

Retirar el queso de la nevera y dejar a temperatura ambiente (18°C - 20°C) durante 20 minutos antes de consumir.

### conservación

Mantener el producto refrigerado entre 4°C - 8°C en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase original, envolver en un film antes de guardar.

### datos logísticos

Peso (aprox.)	Unidades por caja	Caja dimensiones (cm)	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 3 kg	2	44 x 22 x 12	77	110
 3 kg	1	22 x 22 x 13	135	180
 1 kg	6	39 x 26 x 9	171	180
 250 g (peso fijo)	12	39 x 26 x 7	180	190

### maduraciones disponibles

Meses	1	2	5	8
Color + E	natural	negro (E-153)	marrón oscuro (E-150c, E-153, E-172)	marrón claro (E-172)
Formatos		 	  	 
Valores Energéticos	395,5 kcal / 1638,5 kJ	406,5 kcal / 1684,0 kJ	421,4 kcal / 1745,7 kJ	435,0 kcal / 1802,0 kJ
Proteínas	22,0 g	22,5 g	23,3 g	24,0 g
H. de Carbono (de los cuales azúcares)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)
Grasas (de las cuales saturadas)	33,5 g (23,3 g)	34,5 g (24,0 g)	35,8 g (25,0 g)	37,0 g (28,8 g)
Fibra	1,0 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g
Sodio	0,5 g	0,6 g	0,7 g	0,8 g
Calcio (% CDR*)	640 mg (80%)	680 mg (85%)	700 mg (88%)	700 mg (88%)

Valores medios por cada 100 g de producto. Los productos Entrepinares están siempre envasados al vacío. Podemos otorgar hasta un año de vida útil.

\* Cantidad Diaria Recomendada



# QUESO DE OVEJA ENTREPINARES



Entrepinares es por el momento el mayor productor de queso de oveja de España. Producimos según la receta de estilo Manchego y los más altos estándares de calidad.



## FORMATOS (aprox.)

QUESOS  
3 Kg



QUESOS  
900 g



CUNAS  
peso lijo





# ENTREPINARES

## QUESO DE OVEJA

### ingredientes

Leche pasteurizada\* de oveja, sal fermentos lácticos y cuajo. Corteza no comestible, contiene conservantes (E-202, E-203 y E-235).

**EL QUESO DE OVEJA ENTREPINARES NO CONTIENE DERIVADOS DEL HUEVO.**

\* Excepto el queso de leche cruda.

### como servir

Debe de estar cortado en lonchas de entre 3 y 5 milímetros de grosor. La corteza del borde se puede dejar para dar una pista visual del queso que se sirve. La corteza no es comestible.



### maridaje

A mayor maduración, mayor intensidad de sabores.

Los quesos tiernos se disfrutan acompañados de vinos jóvenes tanto tintos como rosados. Los semicurados maridan perfectamente con vinos de bajo contenido alcohólico de la Ribera del Duero o Mérida.

Los quesos viejos combinan con vinos con cuerpo y alto contenido alcohólico de la Rioja, Ribera del Duero o Priorato.

### recomendaciones

Retirar el queso de la nevera y dejar a temperatura ambiente (18°C - 20°C) durante 20 minutos antes de consumir.

### conservación

Mantener el producto refrigerado entre 4°C - 8°C en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase original, envolver en un film antes de guardar.

### datos logísticos

Peso (aprox.)	Unidades por caja	Caja dimensiones (cm)	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 3 kg	2	44 x 22 x 12	77	<b>110</b>
 3 kg	1	22 x 22 x 13	135	<b>180</b>
 1 kg	6	40 x 27 x 13	99	<b>110</b>
 250 g (peso fijo)	18	40 x 27 x 13	99	<b>110</b>

### maduraciones disponibles

Meses	3	6	9
Color + E	negro (E-153)	marrón oscuro (E-172)	marrón claro (E-171 y E-172)
Formatos	 	  	 
Valor Energético	406,5 kcal / 1684,0 kJ	421,4 kcal / 1745,7 kJ	435,0 kcal / 1802,0 kJ
Proteínas	22,5 g	23,3 g	24,0 g
H. de Carbono (de los cuales azúcares)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)	1,0 g (1,0 g)
Grasas (de las cuales saturadas)	34,5 g (24,0 g)	35,8 g (24,0 g)	37,0 g (25,8 g)
Fibra	1,0 g	1,0 g	1,0 g
Sodio	0,6 g	0,7 g	0,8 g
Calcio (% CDR*)	615 mg (77%)	649 mg (81%)	693 mg (87%)

Valores medios por cada 100 g. de producto. Los productos Entrepinares están siempre envasados al vacío. Podemos otorgar hasta un año de vida útil.

\* Cantidad Diaria Recomendada



# QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA



El queso de oveja en aceite de oliva Entrepinares ha sido elaborado seleccionando los mejores quesos pasteurizados de oveja y el más puro aceite de oliva. El diseño de las latas, hace de esta categoría una de las más exclusivas.



FORMATOS (aprox.)

LATA PEQUEÑA  
1,25 Kg





# ENTREPINARES

## QUESO EN ACEITE DE OLIVA

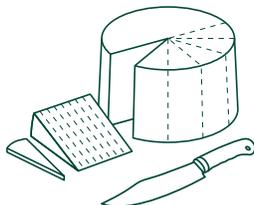
### ingredientes

Leche pasteurizada de oveja, sal, fermentos lácticos, cuajo y aceite de oliva. Corteza no comestible, contiene conservantes (E-202, E-203 y E235).

**EL QUESO DE OVEJA ENTREPINARES NO CONTIENE DERIVADOS DEL HUEVO.**

### como servir

Debe de estar cortado en lonchas de entre 3 y 5 milímetros de grosor. La corteza del borde se puede dejar para dar una pista visual del queso que se sirve. La corteza no es comestible.



### maridaje

Este queso combinamuy bien con vinos con cuerpo y alto contenido alcohólico de la Rioja, Ribera del Duero o Priorato.

### conservación

Mantener el producto refrigerado entre 4°C - 8°C en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase original, envolver en un film antes de guardar.

### recomendaciones

Retirar el queso de la nevera y dejar a temperatura ambiente (18°C - 20°C) durante 20 minutos antes de consumir.

### logistical data

Weight (approx.)	Units per box	Box dimensions (cm)	Boxes EU pallet	Boxes USA pallet
 1,25 kg	3	40 x 27 x 13	99	110

### maduraciones disponibles

Meses	10
Color + E	Natural
Formatos	
Valores Energéticos	435,0 kcal / 1802,0 kJ
Proteínas	24,0 g
Hidratos de Carbono (de los cuales azúcares)	1,0 g (1,0 g)
Grasas (de las cuales saturadas)	37,0 g (25 g)
Fibra	1,0 g
Sodio	0,8 g
Calcio (% CDR*)	693 mg (86%)

Valores medios por cada 100 g de producto. Los productos Entrepinares están siempre envasados al vacío. Podemos otorgar hasta un año de vida útil.

\* Cantidad Diaria Recomendada



# QUESO DE CABRA ENTREPINARES



El queso de cabra Entrepinares ha sido elaborado según la receta más tradicional. Los bajos niveles de potasio hacen este queso ideal para aquellos con enfermedades de riñón crónica y las moléculas de grasa más cortas en comparación con otros quesos, hacen que este producto sea más fácil de digerir por los intolerantes a la lactosa.



## FORMATOS (aprox.)

QUESOS  
3 Kg



CUÑAS  
peso lijo





# ENTREPINARES

## QUESO DE CABRA

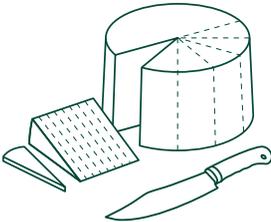
### ingredientes

Leche pasteurizada de cabra, sal, fermentos lácticos y cuajo. Corteza no comestible, contiene conservantes.

**EL QUESO DE CABRA ENTREPINARES NO CONTIENE DERIVADOS DEL HUEVO.**

### como servir

Debe de estar cortado en lonchas de entre 3 y 5 milímetros de grosor. La corteza del borde se puede dejar para dar una pista visual del queso que se sirve. La corteza no es comestible.



### maridaje

El queso de cabra va bien acompañado de un vino blanco joven y afrutado. También combina muy bien con vinos dulces.

### recomendaciones

Retirar el queso de la nevera y dejar a temperatura ambiente (18°C - 20°C) durante 20 minutos antes de consumir.

### conservación

Mantener el producto refrigerado entre 4°C - 8°C en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase original, envolver en un film antes de guardar.

### datos logísticos

Peso (aprox.)	Unidades por caja	Caja dimensiones (cm)	Cajas EU palet	Cajas USA palet
● 3 kg	2	44 x 22 x 12	77	110
● 3 kg	1	22 x 22 x 13	135	180
▲ 250 g (peso fijo)	12	39 x 26 x 7	180	190

### maduraciones disponibles

Meses	2
Color + E	Rojo (E-150b, E-160b and E-180)
Formatos	● ▲
Valores Energéticos	386,0 kcal / 1600,0 kJ
Proteínas	23 g
Hidratos de Carbono (de los cuales azúcares)	1,0 g (1,0 g)
Grasas (de las cuales saturadas)	34,5 g (22,3 g)
Fibra	1,0 g
Sodio	0,6 g
Calcio (% CDR*)	600 mg

Valores medios por cada 100 g de producto. Los productos Entrepinares están siempre envasados al vacío. Podemos otorgar hasta un año de vida útil.  
\* Cantidad Diaria Recomendada

