Queso Semicurado Artesano (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso semicurado artesano, se elabora con leche cruda de oveja de manera tradicional. Se madura durante 3 meses hasta conseguir una textura semifirme de color pálido y prominentes ojos, manteniéndose la frescura, suavidad y cremosidad originales de la leche de oveja. A la vez que comienzan a aparecer finamente los primeros matices sensoriales de la fermentación láctica.

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	3 meses con corteza natural enmohecida
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 3 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 480667 548497

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Curado Artesano (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso curado artesano se elabora según la forma tradicional con leche cruda de oveja. Se madura durante 6 meses en bodega hasta alcanzar una textura firme ojalada de color marfil. El lento y a la vez profundo proceso de afinado con corteza natural enmohecida le permite conseguir un intenso y equilibrado sabor en boca. El sabor, aroma y la extraordinaria cremosidad hace de este queso curado un auténtico manjar. Super Oro World Cheese Awards 2017-18 Bronce World Cheese Awards 2016-17
Ingredientes	**Composición Nutricional 100g**
Ingredientes: leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	6 meses con Corteza Natural enmohecida
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,80 kg aprox	Cajas de 2 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 401686 541979

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Añejo Artesano (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso añejo artesano se elabora artesanalmente con leche cruda de oveja. Son necesarios 18 meses de maduración y afinado en bodega para lograr conseguirlo un queso con textura firme laminar de color pajizo-dorado. El largo y lento proceso de afinado permite la exaltación de su potente sabor y aroma. Todo un deleite para los amantes del queso noble y prominente. Oro World Cheese Awards 2017-18 Plata World Cheese Awards 2016-17

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	18 meses con Corteza Natural enmohecida
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,70 kg aprox	Cajas de 2 ó 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 488944 199189

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Curado En Aceite (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso curado en aceite de oliva virgen extra es elaborado con leche cruda de oveja. Tras cuatro meses de maduración en bodega el queso adquiere cremosidad y firmeza. La segunda fase de afinado en maceración provoca la fusión perfecta del queso y el aceite para dar lugar un excelente producto, de gran intensidad de sabor y aroma.

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, aceite de oliva sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	12 meses en maceración
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 3 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 470259 357835

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Curado en Romero (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso curado en romero se elabora de manera artesanal con leche cruda de oveja. Durante seis meses el queso madura de manera natural y controlada en bodega alcanzando una textura firme, compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca. Los dos últimos meses el queso se afina con hojas de romero en la corteza para aportar un aroma floral mediterráneo, que hacen de él un queso sobresaliente. Super Gold World Cheese Awards 2017-18 Ranking: 14th of the World and 2nd of Spain
Ingredientes	**Composición Nutricional 100g**
Ingredientes: leche cruda de oveja, manteca, romero, cuajo, fermentos lácticos, sal y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	8 meses en maceración
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,90 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 474209 966689

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Curado en Manteca (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso curado en manteca se elabora de manera artesanal con leche cruda de oveja. Se madura durante 6 meses manera natural y controlada en bodega hasta alcanzar una textura firme, compacta de color marfil. La última fase de Afinado se recubre de manteca de cerdo en la corteza para potenciar al máximo un intenso sabor y aroma y a la vez conseguir una textura mantecosa.

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, manteca, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	8 meses
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,90 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 451773 483095

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Tierno con Nueces

Foto del producto	Descripción del Producto
	La misma simbiosis que se logra entre la oveja y el nogal, se alcanza también con la nuez y el queso, dando lugar al queso tierno con nueces. Con 7 días de secado mantiene la frescura y ligereza de la leche y el sabor y dulzor de la nuez. Un producto ideal para combinar en ensaladas y postres

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
leche pasteurizada de oveja, nueces, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
3 meses desde la fecha de envasado	7 días
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 3,5 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1 y 2 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 443989 595112

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Tierno

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso tierno mantiene la frescura y ligereza de la leche de oveja. De textura suave y delicada procedente de la cuajada original, Es el queso ideal para combinar en ensaladas y postres.

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
leche pasteurizada de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
3 meses desde la fecha de envasado	7 días
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 3,5 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1, 2 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 404528 444674

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Semicurado Pasteurizado

Foto del producto	Descripción del Producto
	Ligero, Suave y Cremoso, con tres meses de maduración el queso semicurado mantiene los matices de frescura y cremosidad originales de la leche de oveja y a la vez se comienza a destacar finamente el inicio de los matices de la maduración láctica. Bronce World Cheese Awards 2016-17

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
leche pasteurizada de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozima de huevo. En corteza: conservantes E-202, E-235 y colorante E-172.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	3 meses
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 3 kg aprox	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 1 y 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 426911 501979

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Curado Pasteurizado

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso curado pasteurizado, se mantiene madurando durante 6 meses en bodega. Su personalidad única, son fruto de la cremosidad y a la vez intenso y equilibrado sabor. Excelente para maridar con vinos nobles de crianza en barrica, así como embutido ibérico.

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
leche pasteurizada de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozima de huevo. En corteza: conservantes E-202, E-235 y colorante E-172.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	6 meses
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,80 kg aprox	Cajas de 2 ó 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 3 kg Piezas enteras y cuñas	8 468121 997814

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen

Queso Añejo Pasteurizado

Foto del producto	Descripción del Producto
	Queso noble y potente. Tras un año de maduración, el queso añejo adquiere un intenso sabor, para el deleite de los amantes del queso fuerte. Gracias al lento proceso de maduración se mantiene una textura cremosa, eso permite realzar los matices característicos de la longeva fermentación.

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
leche pasteurizada de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozima de huevo. En corteza: conservantes E-202, E-235 y colorante E-172.	Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	18 meses
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,75 kg aprox	Cajas de 2 ó 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 415653 339551

Datos de la Empresa

Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es

Cuidando La Calidad desde el Origen