Quesos Villarejo

Queso Artesano Denominación de Origen

El Sabor de una Tradición, Desde 1987
The Taste of a Tradition, Since 1987
Nuestra Historia

El sabor de una tradición

Nuestra historia comienza en el año 1987, cuando se abrieron al público las puertas de una empresa dedicada a la elaboración artesanal del queso auténtico manchego, en el municipio de Villarejo de Fuentes. El pueblo, ubicado en pieno centro de la Mancha Alta Conquense, siempre ha gozado de aires limpios y temperaturas idóneas para la práctica de este gremio. Anadido a unos pastores de excelentes calidades, de sus ganados se obtiene la materia prima necesaria para dicha elaboración. De hecho, una de las economías que proliferaron en el municipio, ya desde la Edad del Bronce, hacia el año 1800 a. C., fue el pastoreo, pues en un cerro próximo al municipio fueron localizadas queseras y útiles relacionados con la elaboración del queso que estaba íntimamente ligado a esa tradición. En la actualidad, el propio Patron del municipio conserva nombre que da fe de esto: “El santísimo Cristo de los pastores”.

Así elaboramos nuestros sabrosos quesos

1. DESHIDRATACIÓN Y PASTORIZACIÓN
   CLEANSING AND PASTEURIZATION

2. SEPARACIÓN DE LA LECHE
   THE MILK IS SEPARATED

3. ADICIÓN DE PREFERMENTOS
   ADDING PREMESSES

4. CONCENTRACIÓN DE LA LECHE
   MILK EVAPORATION

5. DESGRASADO Y ACEITEADO
   FAT AND OIL PRODUCTION

6. PRENSADO Y SALAZON
   PRESSING AND SALTING

7. PERIFTEMACIÓN Y MADURACIÓN
   CURING AND MATURATION

Se trata pues de 1.500 metros cuadrados que ofrecen al visitante un apasionado recorrido por el mundo de la tradicional elaboración del queso y derivados: departamento de elaboración, cámaras de maduración, secado, oficina, tienda, etc.

Todo ello, una vez finalizada la recogida diaria de leche en la comarca, leche fresca, de ganaderías previamente seleccionadas y manteniendo en todo momento unas condiciones y temperaturas óptimas para su traslado. El grado de limpieza en nuestras instalaciones y en el producto es, en todo momento, una de las condiciones necesarias e imprescindibles para alcanzar su calidad final.

Prueba de todo ello, es el enorme desarrollo logrado hasta hoy día, exportando el producto a prácticamente todo el mundo. Allí donde vayas, Londres, París, Hong Kong, Bruselas, Alemania, Suecia, podrás degustar el sabor de un queso con aires manchegos, trasladándote en unos segundos al verde campo donde comenzó su fabricación.
El Queso Manquegeo D.O.P

Definición de Queso Manchego

Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días para el quesos elaborados con leche pasteurizada con peso igual o inferior a 1,5 kg, y de 60 días para el resto de formatos. Maduración máxima de 2 años.
La leche deberá estar exenta de productos medicamentos, que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

La Oveja Manchega

Existen dos variedades de oveja manchegas, según su capar: una blanca, con las mucosas despigmentadas que es la más numerosa, y una negra, con manchas claras en cabeza y partes distales de su anotomía. La variedad, sin embargo, no establece diferencias de calidad en la leche que producen.

Propiedades

- El Queso Manchego es un alimento muy completo, que concentra todas las cualidades nutritivas de la leche.
- Contiene una elevada proporción de proteínas, lo que la hace ser más rica que la carne en estos elementos.
- En el queso manchego también están presentes vitaminas tan importantes como la A, la D y la E, fundamentales en los procesos metabólicos, como el crecimiento, la conservación de los tejidos y la absorción de calcio.
- Retrasa, en gran medida, la descalcificación ósea y es un alimento más digerible que la leche.

Distintivos para identificar el Queso Manchego

Disco Distintivo

En la parte posterior del queso aparecerá un disco de caseína numerado, donde también se podrá leer el término "Manchego".

Contraetiqueta consejo regulador

Adherida a la etiqueta comercial se encontrará una contraetiqueta distintiva del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del queso Manchego, con su logotipo. Numerada y seriada, garantiza que la pieza ha superado los controles de calidad.
Medalla de Oro
Singapore Taste Awards 2019
Queso Manchego Artesano D.O.P. “Ntra Sra de Fuentes”

Medalla de Oro
Singapore Taste Awards 2019
Queso de Oveja Artesano Curado en miel y orégano “Villarejo”

Medalla de Oro
Singapore Taste Awards 2019
Queso de Oveja Artesano Curado en aceite de oliva “Villarejo”

Medalla de Oro
Singapore Taste Awards 2019
Queso de Oveja Artesano Curado en manteca y tomillo “Villarejo”

Medalla de Plata
Singapore Taste Awards 2019
Queso Manchego D.O.P. artesano semicurado “Ntra Sra de Fuentes”

Medalla de Plata
Singapore Taste Awards 2019
Queso de Oveja Artesano Curado en manteca y romero “Villarejo Rosemary”

Medalla de Plata
Singapore Taste Awards 2019
Queso de Oveja Artesano Curado en manteca de cerdo iberico “Villarejo Rosemary”

Mejor Queso Internacional
Certamen internacional “Premio Roma”
Queso Manchego Artesano D.O.P Curado Gran Reserva “Ntra Sra de Fuentes”

Producto Calidad Superior (2 Estrellas)
Great Taste Awards 2019 (Londres, Reino Unido)
Queso de oveja artesano curado en Miel y Orégano “Villarejo”

Producto Calidad Superior (2 Estrellas)
Great Taste Awards 2019 (Londres, Reino Unido)
Queso de oveja artesano curado en Manteca “Villarejo Rosemary”

Producto Calidad Superior (1 Estrella)
Great Taste Awards 2019 (Londres, Reino Unido)
Queso Manchego artesano Semicurado “Ntra Sra de Fuentes”
Medalla de Oro
World Cheese Awards (Bergen, Noruega)
Queso manchego semificado “Ntra Sra de fuentes”

Medalla de Plata
World Cheese Awards (Bergen, Noruega)
Queso Manchego Curado “Ntra Sra de Fuentes”

Medalla de Plata
World Cheese Awards (Bergen, Noruega)
Queso de Oveja artesano curado en manteca y tomillo “Villarejo”

Medalla de Plata
World Cheese Awards (Bergen, Noruega)
Queso de Oveja artesano curado en manteca y tomillo “Villarejo”

Mejor Queso Artesano del Mundo
International Cheese Awards (Nantwich, Reino Unido)
Queso de oveja artesano curado en manteca y tomillo “Villarejo”

Medalla de Plata
International Cheese Awards (Nantwich, Reino Unido)
Queso de oveja artesano curado en manteca y Romero “Villarejo Rosemary”

Medalla de Bronce
International Cheese Awards (Nantwich, Reino Unido)
Queso Manchego semificado “Ntra Sra de Fuentes”

Producto Calidad Superior
International Taste & Quality Institute (Bruselas, Belgica)
Queso artesano curado en manteca y romero “Villarejo Rosemary”

Medalla de Bronce
Certamen Internacional “Premio Roma” (Roma, Italia)
Queso artesano curado en Manteca y romero “Villarejo Rosemary”
**Premios 2017**

**Medalla de plata**
World Cheese Awards (Londres, Reino Unido)
Queso artesano curado en manteca y romero “Villarejo Rosemary”

**Medalla de bronce**
World Cheese Awards (Londres, Reino unido)
Queso Manchego Semicurado “Ntra Sra de Fuentes”

**Medalla de plata**
Certamen Internacional “Premio Roma”
Queso artesano curado en manteca y romero “Villarejo Rosemary”

**Premios 2016**

**Medalla de Oro**
World Cheese Awards (Donostia, San Sebastian)
Queso Manchego Semicurado “Ntra Sra de Fuentes”

**Medalla de oro**
World Cheese Awards (Donostia, San Sebastian)
Queso artesano curado en manteca “Villarejo Rosemary”

**Medalla de oro**
World Cheese Awards (Donostia, San Sebastian)
Queso artesano curado en manteca y romero “Villarejo Rosemary”

**Mejor Queso Internacional**
Certamen Internacional “Premio Roma”
Queso Artesano curado en Vino Tinto “Villarejo”

**Placa de oro a la mejor crítica**
Certamen Internacional “Premio Roma”
Queso Artesano curado en Vino Tinto “Villarejo”

**Medalla de Oro**
Certamen Expovicam (Albacete, España)
Queso Manchego semicurado “Ntra Sra de Fuentes”
Premios Anteriores
NUESTROS QUESOS
Queso Manchego Artesano Semicurado D.O.P. “NTRA SRA DE FUENTES”

Descripción:

Queso Manchego artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas, obteniendo así la calificación de queso con Denominación de Origen.

Presentación:

Corteza Natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, la palabra “Queso Manchego”, la contraetiqueta de la Denominación de origen numerada, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

Maduración:

Queso semicurado con una maduración mínima de 60 días

Ingredientes:

Leche cruda de ovejas manchegas, fermentos lácticos, cuajo, lisozima(derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>VALOR ENERGÉTICO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>GRASAS</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales SATURADAS</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>HIDRATOS DE CARBONO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales AZÚCARES</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>PROTEÍNAS</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>SAL</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CALCIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:
Leche, lisozima (derivado del huevo)

Formatos:

Nota de cata y maridaje:
Aromático y sedoso Queso manchego, con una delicadeza que se funde al paladar, dejándonos notas ligeramente ácidas, entremezcladas con recuerdos a cereal, destacando su mantecosidad y el agradable y duradero retrogusto con alta persistencia en boca.
Maridaje perfecto con vinos jóvenes, blancos verdejo y tintos crianza, cervezas artesanales. Excelente combinación con membrillo, uvas y mermeladas de frutas.

Conservación:
Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.
El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes
Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
Queso Curado D.O.P. NTRA SRA DE FUENTES

Descripción:

Queso artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas, obteniendo así la calificación de queso con Denominación de Origen.

Presentación:

Corteza Natural de color marrón claro, interior color marfil intenso, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, la palabra “Queso Manchego”, la contralíquida de la Denominación de origen numerada, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

Maduración:

Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

Ingredientes:

Leche cruda de ovejas manchegas, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
<td>kJ</td>
<td>1954</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>kcal</td>
<td>467</td>
</tr>
<tr>
<td>GRASAS</td>
<td>g</td>
<td>35.8</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales SATURADAS</td>
<td>g</td>
<td>18.7</td>
</tr>
<tr>
<td>HIDRATOS DE CARBONO</td>
<td>g</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales AZÚCARES</td>
<td>g</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>PROTEÍNAS</td>
<td>g</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td>SAL</td>
<td>g</td>
<td>1.5</td>
</tr>
<tr>
<td>CALCIO</td>
<td>g</td>
<td>848 mg/100g 100% sobre IDR*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo)

Formatos:

Nota de cata y maridaje:

Queso de alta expresión, con un aroma embriagador, potente y equilibrado. Mantiene, a pesar de su larga maduración, una agradable sensación de mantecosidad y una granulosidad harinosa. Con un sabor muy intenso, de alta persistencia en boca y retrogusto picante muy agradable que aparece al final acompañado de notas de frutos secos (almendras tostadas) y cereales.

Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidos en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

Consecución:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.

El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes

Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo
**Queso de Oveja Artesano Curado en Romero "VILLAREJO ROSEMARY"**

**Descripción:**
Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

**Presentación:**
Corteza Natural recubierta de Romero y manteca de cerdo ibérico, interior color marfil intenso, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**
Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

**Ingredientes:**
Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Aditivos: Manteca de cerdo ibérico y Romero en corteza
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>GRASAS de las cuales SATURADAS</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>HIDRATOS DE CARBONO de las cuales AZUCARES</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>PROTEÍNAS</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>SAL</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CALCIO</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

*AIDR = Ingestión Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo)

Formatos:

Nota de cata y maridaje:

Queso de fuerte personalidad, su corteza recubierta de manteca de cerdo y Romero natural dotan al queso de un aroma peculiar, natural y elegante, con toques lácticos combinados con el aroma del romero, evocando naturaleza. A pesar de su larga maduración, mantiene una gran sensación de mantecosidad con una textura consistente y firme. Sabor intenso, ligeramente ácido con un ligero picante muy atractivo, retrogusto exquisito con ligeros toques de Romero añadidos al agradable e intenso sabor del queso Curado de leche cruda.

Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidas en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

Conservación:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.

El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes. Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
**Descripción:**

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

**Presentación:**

Corteza Natural recubierta de Tomillo y manteca de cerdo ibérico, interior color marfil intenso, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**

Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses.

**Ingredientes:**

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal. Aditivos: Manteca de cerdo ibérico y Tomillo en corteza.
Valores Nutricionales:

| Valores nutricionales por 100g |  
|-----------------------------|------------------------|
| Valor energético             | kcal 1843               |
|                             | kcal 444                |
| Grasas                      | g 37.3                  |
| de las cuales saturadas     | g 24.5                  |
| Hidratos de carbono         | g 1.9                   |
| de las cuales azúcares      | g 0                     |
| Proteínas                   | g 25.4                  |
| Sal                         | g 1.8                   |
| Calcio                      | g 785mg / 100g 98% sobre IDR* |

*IDR* = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo)

Formatos:

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>3.2 Kg (Aprox)</th>
<th>1.6 Kg (Aprox)</th>
<th>1.2 Kg (Aprox)</th>
<th>800 gr. (Aprox)</th>
<th>400 gr. (Aprox)</th>
<th>2 Piezas/Caja</th>
<th>4 Piezas/Caja</th>
<th>6 Piezas / Caja</th>
<th>8 Piezas / Caja</th>
<th>16 Piezas / Caja</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Nota de cata y maridaje:

Queso de fuerte personalidad, su corteza recubierta de manteca de cerdo y Tomillo natural dotan al queso de un aroma peculiar, natural y elegante, con toques lácticos combinados con el aroma del tomillo, evocando naturaleza. A pesar de su larga maduración, mantiene una gran sensación de mantecosidad con una textura consistente y firme. Sabor intenso, ligeramente ácido con un ligero picante muy atractivo, retrogusto exquisito con ligeros toques de tomillo añadidos al agradable e intenso sabor del queso Curado de leche cruda
Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidos en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

Conservación:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su seco, pérdida de mantecosidad y sabor.
El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes
Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo
Descripción:

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

Presentación:

Corteza Natural recubierta de manteca de cerdo ibérico, envuelto en papel alimentario de color marrón, interior color marfil intenso, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

Maduración:

Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

Ingredientes:

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>VALOR ENERGÉTICO</strong></td>
<td>kg</td>
<td>1643</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>kcal</td>
<td>444</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>GRASAS</strong></td>
<td>g</td>
<td>37.3</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales SATURADAS</td>
<td>g</td>
<td>24.5</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>HIDRATOS DE CARBONO</strong></td>
<td>g</td>
<td>1.9</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales AZÚCARES</td>
<td>g</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>PROTEÍNAS</strong></td>
<td>g</td>
<td>2.54</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>SAL</strong></td>
<td>g</td>
<td>1.8</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CALCIO</strong></td>
<td>g</td>
<td>785mg/100g 98% sobre IDR*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo)

Formatos:

<p>| | | | | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3.2 Kg (Aprox)</td>
<td>1.6 Kg (Aprox)</td>
<td>1.2 Kg (Aprox)</td>
<td>800 gr. (Aprox)</td>
<td>400 gr. (Aprox)</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Piezas/Caja</td>
<td>4 Piezas/Caja</td>
<td>6 Piezas / Caja</td>
<td>8 Piezas / Caja</td>
<td>16 Piezas / Caja</td>
</tr>
<tr>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Nota de corte y matadaje:

Sabor intenso pero cremoso, con toques ácidos agradables. La manteca de cerdo ibérico intensifica tanto el sabor como el aroma del queso, aportando más suavidad a la textura, y dotando de mayor cremosidad. Retrogusto suave al principio con un ligero toque agradable al final.

Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidos en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

Conservacion:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.

El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes

Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
**Descripción:**

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

**Presentación:**

Corteza Natural sumergida en Aceite de Oliva virgen, interior color marfil intenso, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**

Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

**Ingredientes:**

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Aditivos: Aceite de Oliva en corteza
**Valores Nutricionales:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>VALOR ENERGÉTICO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>GRASAS</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales SATURADAS</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>HIDRATOS DE CARBONO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales AZÚCARES</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>PROTEÍNAS</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>SAL</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CALCIO</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>99% sobre IDR*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

**Alergenos:**

Leche, lisozima (derivado del huevo)

**Formatos:**

- 3.2 Kg (Aprox)
- 1.6 Kg (Aprox)
- 1.2 Kg (Aprox)
- 800 gr. (Aprox)
- 400 gr. (Aprox)

<table>
<thead>
<tr>
<th>2 Piezas/Caja</th>
<th>4 Piezas/Caja</th>
<th>6 Piezas/Caja</th>
<th>8 Piezas/Caja</th>
<th>16 Piezas/Caja</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Nota de cata y maridaje:**

El aceite de Oliva otorga a este queso un potente aroma, una textura peculiar, y un paso en boca elegante, que hace que se genere una sensación cremosa con un toque picante por el paladar. Retrogusto sabroso e intenso, duradero, con un ligero toque picante acompañado del aroma del aceite de oliva.

Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidos en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

**Conservacion:**

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.

El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes.

Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
**Queso de Oveja Artesano Curado en Vino Tinto “VILLAREJO”**

**Descripción:**

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

**Presentación:**

Corteza Natural sumergida en vino tinto, lo que otorga a la corteza el color morado característico, interior color marfil suave, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**

Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

**Ingredientes:**

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal. Aditivos: Vino Tinto en corteza
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
<td>kJ</td>
<td>1843</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>kcal</td>
<td>444</td>
</tr>
<tr>
<td>GRASAS de las cuales SATURADAS</td>
<td>g</td>
<td>37.3</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>g</td>
<td>24.5</td>
</tr>
<tr>
<td>HIDRATOS DE CARBONO de las cuales AZÚCARES</td>
<td>g</td>
<td>1.9</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>g</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>PROTEÍNAS</td>
<td>g</td>
<td>25.4</td>
</tr>
<tr>
<td>SAL</td>
<td>g</td>
<td>1.8</td>
</tr>
<tr>
<td>CALCIO</td>
<td>g</td>
<td>788mg / 100g 98% sobre IDR*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo). Contiene sulfitos

Formatos:

Nota de cata y maridaje:

Este queso artesano de oveja curado en baño de vino tinto destaca por su corteza de color granate oscuro y el peculiar aroma que el vino tinto le va otorgando durante la curación. De sabor exquisito, combina el intenso sabor del queso curado de oveja con la personalidad que le aporta la leche cruda y el puro sabor del vino tinto de la mancha, dando lugar a un retrogusto muy agradable e intenso. Unas fusión de aromas y sabor que hacen de este queso un queso único. Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidas en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

Conservación:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor. El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes. Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
**Descripción:**

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

**Presentación:**

Corteza Natural sumergida en vino blanco, lo que otorga a la corteza un color amarillo muy claro, característico de este vino, interior color marfil suave, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**

Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

**Ingredientes:**

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.

Aditivos: Vino blanco en corteza
**Valores Nutricionales:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
<th>kcal</th>
<th>kJ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
<td>444</td>
<td>1893</td>
</tr>
</tbody>
</table>

| GRASAS                       | g    | 37,3 |
| de las cuales SATURADAS      | g    | 24,3 |

| HIDRATOS DE CARBONO          | g    | 1,9  |
| de las cuales AZÚCARES       | g    | 0    |

| PROTEÍNAS                    | g    | 25,4 |

| SAL                          | g    | 1,8  |

| CALCIO                       | g    | 785mg/100g | 98% sobre IDR* |

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

**Alergenos:**

Leche, lisozima (derivado del huevo). Contiene Sulfitos

**Formatos:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>3 Kg (Aprox.)</th>
<th>1,6 Kg (Aprox.)</th>
<th>1,2 Kg (Aprox.)</th>
<th>800 gr. (Aprox.)</th>
<th>400 gr. (Aprox.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2 Piezas/Caja</td>
<td>4 Piezas/Caja</td>
<td>6 Piezas / Caja</td>
<td>8 Piezas / Caja</td>
<td>16 Piezas / Caja</td>
</tr>
<tr>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Nota de cata y maridaje:**

Queso curado en baño de vino blanco, lo que provoca que tanto la corteza como el interior del queso mantengan el color blanco a pesar de su larga maduración. Con aromas frescos, que combinan el aroma del queso con los aromas afrutados procedentes del vino blanco. Textura firme y consistente. En boca nos produce un sabor peculiar, intenso, una perfecta combinación entre el sabor del queso curado con el sabor del vino joven y afrutado, dejando un agradable y sabroso retrogusto. Un Queso único y diferente.

Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidos en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

**Conservación:**

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.

El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes

Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo
Descripción:
Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

Presentación:
Corteza Natural recubierta de miel de Castaño y orégano natural, interior color marfil intenso, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

Maduración:
Queso Curado con una maduración mínima de 6 meses

Ingredientes:
Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Aditivos: Miel y orégano en corteza
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
</tr>
<tr>
<td>kJ</td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>CRASAS</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales SATURADAS</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>HIDRATOS DE CARBONO</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales AZÚCARES</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>PROTEÍNAS</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>SAL</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>CALCIO</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:
Leche, lisozima (derivado del huevo).

Formatos:

Nota de cata y maridaje:
Queso único, distinto, con fuerte personalidad, fusión de aromas que agrupa el puro aroma del queso curado de leche cruda de oveja con la dulzura de la miel de castaño y la frescura del orégano natural, generando una sensación cremosa con ligeros toques dulces y un pequeño retrogusto a orégano. Sensación de mantecosidad y textura firme y agradable. Exquisita persistencia en boca donde descubrimos la fusión del queso con sus aditivos, lo que hace de este queso un queso distinto y excelente.
Marida perfecto con vinos tintos intensos, reservas envejecidos en barrica, cervezas artesanales. Excelente combinación con uvas, membrillo, mermeladas de frutas, jamón serrano y frutos secos.

Conservación:
Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.
El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes.
Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
Queso Tierno Artesano
"SAN BLAS"

Descripción:

Queso artesano elaborado con leche Pasteurizada de oveja.

Presentación:

Corteza Natural de color blanco, interior color blanco, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

Maduración:

Queso Tierno con una maduración mínima de 7 días.

Ingredientes:

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Nutrientes</th>
<th>Valor por 100g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Valor Energético</td>
<td>1685 kJ/406 kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas</td>
<td>34 g</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales Saturadas</td>
<td>22.4 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de Carbono</td>
<td>1.7 g</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales Azúcares</td>
<td>0 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas</td>
<td>23.2 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sal</td>
<td>1.6 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Calcio</td>
<td>718 mg/100g, 90% sobre IDR*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo).

Formatos:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Caja</th>
<th>3.2 Kg (Aprox)</th>
<th>1.6 Kg (Aprox)</th>
<th>1.2 Kg (Aprox)</th>
<th>800 gr. (Aprox)</th>
<th>400 gr. (Aprox)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Piezas</td>
<td>2</td>
<td>4</td>
<td>6</td>
<td>8</td>
<td>16</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Nota de cata y maridaje:

Este queso de oveja elaborado con leche pasteurizada destaca por su suavidad y una textura muy cremosa. En boca nos deja un sabor suave con toques lectínicos, de nata y yogur. Ligero aroma a leche pura y animal limpio. Ideal para postres y repostería. Este queso marida perfecto con vinos jóvenes, blanco verdejo, tinto crianza y rosados espumosos. Excelente combinación con miel, membrillo, y mermeladas de frutas. Queso perfecto para postres.

Conservación:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitaríamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor. El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes. Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
**Queso Semicurado Artesano "VILLAREJO"**

**Descripción:**
Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja.

**Presentación:**
Corteza Natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**
Queso semicurado con una maduración mínima de 60 días.

**Ingredientes:**
Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
<th>kJ</th>
<th>kcal</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
<td>1781</td>
<td>425</td>
</tr>
<tr>
<td>GRASAS de las cuales SATURADAS</td>
<td>35.6</td>
<td>23.4</td>
</tr>
<tr>
<td>HIDRATOS DE CARBONO de las cuales AZUCARES</td>
<td>1.8</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>PROTEÍNAS</td>
<td>24.2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>SAL</td>
<td>1.7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CALCIO</td>
<td>750mg/100g</td>
<td>94% sobre IDR*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo).

Formatos:

<table>
<thead>
<tr>
<th>3 Kg (Aprox)</th>
<th>1.6 Kg (Aprox)</th>
<th>1.2 Kg (Aprox)</th>
<th>800 gr. (Aprox)</th>
<th>400 gr. (Aprox)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2 Piezas/Caja</td>
<td>4 Piezas/Caja</td>
<td>6 Piezas/Caja</td>
<td>8 Piezas/Caja</td>
<td>16 Piezas/Caja</td>
</tr>
<tr>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
<td>12 meses</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Nota de cata y maridaje:

Al paladar ofrece un sabor intenso, elegante y mantecoso, persistente en boca, con un ligero toque ácido. Aromas lácticos con recuerdos a cereales.
Maridaje perfecto con vinos jóvenes, blancos verdejo y tintos crianza, cervezas artesanales. Excelente combinación con membrillo, uvas y mermeladas de frutas.

Conservación:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.
El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes.
Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
**Queso Curado Artesano**

"VILLAREJO"

---

**Descripción:**

Queso artesano elaborado con leche Pasteurizada de oveja.

**Presentación:**

Corteza Natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior, con su etiquetado donde se indican los ingredientes, valores nutricionales, lote y fecha de caducidad.

**Maduración:**

Queso curado con una maduración mínima de 180 días.

**Ingredientes:**

Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico y sal.
Valores Nutricionales:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Valores nutricionales por 100g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>VALOR ENERGÉTICO</td>
</tr>
<tr>
<td>kJ</td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>GRASAS</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales SATURADAS</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>HIDRATOS DE CARBONO</td>
</tr>
<tr>
<td>de las cuales AZÚCARES</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>PROTEÍNAS</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>kcal</td>
</tr>
<tr>
<td>CALCIO</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
</tr>
<tr>
<td>% sobre IDR</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*IDR = Ingesta Diaria de Referencia

Alergenos:

Leche, lisozima (derivado del huevo).

Formatos:

Nota de cata y maridaje:

Al paladar ofrece un sabor intenso, elegante y mantecoso, persistente en boca, con un ligero toque ácido. Aromas lácticos con recuerdos a cereales.
Maridaje perfecto con vinos jóvenes, blancos verdejo y tintos crianza, cervezas artesanales. Excelente combinación con membrillo, uvas y mermeladas de frutas.

Conservación:

Lo ideal es conservarlo en el frigorífico protegido por su envoltorio original o papel sulfurizado. Si no se va a consumir inmediatamente es recomendable envolverlo en un trapo ligeramente humedecido en agua salada, así evitamos su secado, pérdida de mantecosidad y sabor.
El queso es recomendable consumirlo a una temperatura entre 20° y 22° y atemperarlo una o dos horas antes.
Una vez terminada la degustación se vuelve a guardar el queso cubriendo el corte con un doble film de plástico o papel de uso alimentario para protegerlo.
Quesos Villarejo

Villarejo de Fuentes
Camino Valdés, s/n · 16432
Cuenca · La Mancha · España

Tel. +34 622 23 79 30

contacto@quesosvillarejo.com
export@quesosvillarejo.com
www.quesosvillarejo.com