



*Un munda llena
de sabores*





MÁS DE 50 AÑOS
DE TRADICIÓN
QUESERA FAMILIAR

1967

Quesos El Pastor nace en 1967 como una humilde quesería familiar. Hoy, más de 50 años después, es un claro referente en la elaboración de queso de calidad.

En 1998 inaugura su nueva planta de producción de quesos de pasta prensada. Más adelante, en 2014, entra en funcionamiento la planta de queso de fermentación láctica (rulo de queso).

El incansable trabajo de todo el equipo humano de Quesos El Pastor ha sido reconocido por numerosos galardones y premios. Se valora, de esta forma, el tesón y esfuerzo de todas y cada una las personas que forman parte de esta gran familia.

Un equipo que mima la calidad de los productos y los pone en el mercado de la forma más adecuada. Se cuida todo detalle del proceso, con el objetivo de satisfacer las necesidades del consumidor.

Quesos El Pastor no conoce fronteras y sus quesos están presentes en más de 60 países. Como muestra de su labor como embajador de la Marca España por el mundo, en 2015 recibe el Premio Alimentos de España a la Internacionalización Alimentaria.



Volumen de negocio

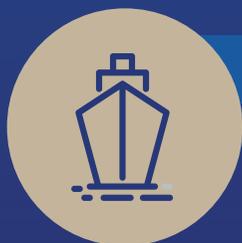
104.000.000
euros



Queso

15.000.000
kilos / año

DATOS 2019



Mercado exterior

75
países



Quesos El Pastor, empresa certificada por los estándares de calidad internacional en alimentación IFS FOOD y BRC FOOD.

MARCAS DE CALIDAD DOP E IGP

Los sellos de garantía certifican el origen
y calidad de nuestros quesos.





*Un munda llena
de sabores*

ÍNDICE

OVEJA

SAN RUFFINO	7	→
Curado	8	→
Reserva (Viejo)	9	→
Gran Reserva (Añejo)	10	→
Reserva especial	11	→
DOP ZAMORANO EL PASTOR DE SANTA CRISTINA	12	→
Curado	13	→
Añejo	14	→
DOP MANCHEGO EL DUQUE DE LA POLVOROSA	15	→
Curado	16	→
Añejo	17	→

CABRA

PATA DE CABRA “EL PASTOR”	18	→
Tierno y fresco	19	→
Semicurado	20	→
DELICIAS DE CABRA	21	→

MEZCLA

SANTTUM “EL PASTOR”	22	→
Tierno	23	→
Semicurado	24	→
Curado	25	→
Reserva ibérico (Viejo)	26	→
PATA VIEJA GRAN RESERVA (Añejo)	27	→
Gran Reserva (Añejo)	28	→

QUESO AZUL

IGP QUESOS DE VALDEÓN TALENUS BLUE “EL PASTOR”	29	→
KABERNUS BLUE	30	→
Queso azul	31	→
Crema de quesos azul	32	→

RULOS

RULO DE CABRA	33	→
Rulo fresco	34	→
Rulo madurado con moho	35	→
RULO DE OVEJA	36	→
RULO MEZCLA	37	→
RULO VACA	38	→
RULO SABORES	39	→
Rulos sabores 1 kg	39	→
Rulo sabores 100 grs	40	→

MEDALLONES

MEDALLONES	42	→
-------------------	----	---

BARRAS

OVEJA y CABRA	44	→
MEZCLA	45	→
IMPORTACIÓN (Vaca)	46	→

LONCHAS

ENVASES ECO	48	→
OVEJA Y CABRA	50	→
MEZCLA	51	→
IMPORTACIÓN (Vaca)	52	→

DADOS

DADOS	54	→
--------------	----	---

RALLADO Y POLVO

RALLADO Y POLVO	56	→
------------------------	----	---

IQF

FRESCO	58	→
MADURADO CON MOHO	60	→

ESPECIALIDADES

QUESO MADURADO DE OVEJA CON TRUFA	62	→
BREBIS D'OR TRUFA “EL PASTOR”	63	→
BREBIS D'OR AZUL “EL PASTOR”	64	→
PIRÁMIDE DE CABRA “EL PASTOR”	65	→
QUESOS SABORES	66	→
Romero	66	→
Resto	67	→
TACOS PARA PLANCHA	68	→
QUESO EN ACEITE	69	→

CUÍDATE

BIFIDUS	71	→
SIN LACTOSA	72	→
Pata Vieja Gran Reserva (Añejo)	72	→
Tierno sin lactosa	73	→
LIGHT Y REDUCIDO EN SAL	74	→

INDUSTRIAL

INDUSTRIAL	76	→
-------------------	----	---

AYUDAS A LA VENTA

Ayudas a la venta	78	→
Expositores	79	→



OVEJA

—

SAN RUFFINO



SAN RUFFINO

Curado



Nuestro queso de oveja curado encierra en su elaboración la tradición del queso de oveja de toda la vida. Elaborado con leche cruda de oveja posee un sabor inconfundible.



Maduración

150 días (+/- 30 días).



Características

Color marfil-amarillento. Pasta prensada y firme, con ojos pequeños desigualmente repartidos. Olor cálido y agradable.



Pieza 3 Kg
1001



Media pieza 1,5 Kg
1412



Mini 1 Kg
1022



Baby 550 g
1969



Cuña peso fijo 250 g

1201



Tapas 250 g

1736



Pieza 3 Kg
2082

SAN RUFFINO

Reserva (Viejo)



El queso de oveja reserva (viejo), elaborado con leche cruda de oveja y con una curación de nueve meses, es de sabor fuerte y con algún ojo en su textura.



Maduración

225 días (+/- 45 días).



Características

Notas muy agradables de leche de oveja. En boca tiene textura mantecosa a pesar de su larga maduración, mostrándose amable a la vez que potente en sabor.



Media pieza 1,5 Kg
2077



Cuña peso variable
2678



Cuña 275 g
2291



SAN RUFFINO

Gran Reserva (Añejo)



Nuestro queso de leche cruda Gran Reserva (añejo), debido a su largo periodo de maduración es ideal para los paladares más exigentes con sabores profundos y aromas pronunciadas.



Maduración

330 días (+/- 45 días).



Características

Color interno amarillo marfil, olor fuerte característico del queso de oveja. Sabor muy desarrollado, picante y persistente. Textura compacta, contundente y envolvente.



Pieza 3 Kg

1002



Media pieza 1,5 Kg

1878

Cuña peso variable

1758



Cuña 325 g

3867

SAN RUFFINO

Reserva Especial 18 meses



Quesos Castellanos

Para los amantes del queso fuerte, que en su retrogusto invita a repetir. El queso de oveja Reserva Especial está elaborado con leche cruda de oveja y es curado durante 18 meses, convirtiéndose en “un capricho culinario”.



Maduración

570 días (+/- 30 días).



Características

Color amarillento. Sabor muy intenso, desarrollado y persistente. Pasta dura, firme y con algunos ojos.



Pieza 3 Kg

2025



OVEJA

DOP ZAMORANO
EL PASTOR DE SANTA CRISTINA

El sabor de antaño

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) constituyen el sistema utilizado en la Comunidad Europea para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.



DOP ZAMORANO

EL PASTOR DE SANTA CRISTINA

Curado



El queso con Denominación de Origen Protegida 'Queso Zamorano' está elaborado con leche de ovejas autóctonas de razas churra y castellana de Zamora. De ahí que el sabor y textura de estos quesos sean tan característicos y únicos.



Maduración

150 días (+/- 30 días).



Características

Pasta color amarillo claro, firme y con algunos ojos. Olor intenso y sabores lácticos, con aroma a leche fresca y cremoso al paladar.



Pieza 3 Kg

1073



Cuña 250 g

1495



Cuña 200 g

1503



Pieza 3 Kg

1071

DOP ZAMORANO

EL PASTOR DE SANTA CRISTINA

Añejo



El queso con Denominación de Origen Protegida 'Queso Zamorano' está elaborado con leche de ovejas autóctonas de razas churra y castellana de Zamora. Ovejas que pastan de forma tradicional por las llanuras de secano de la provincia y que, junto al clima continental de la zona, con sus duros cambios estacionales, infunden un carácter fuerte a sus animales.



Maduración

330 días (+/- 45 días).



Características

Pasta amarillenta, dura, firme y con algunos ojos. Olor fuerte y sabor muy desarrollado, picante, persistente y con percepción salada.



Cuña 250 g

1265



Cuña peso variable

1386



OVEJA

DOP MANCHEGO

EL DUQUE DE LA POLVOROSA



DOP MANCHEGO

EL DUQUE DE LA POLVOROSA

Curado



Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de raza manchega. Presencia de las impresiones de los moldes tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.



Maduración

150 días (+/- 30 días).



Características

De consistencia firme y compacta, con olor láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes con persistencia global larga.



Pieza 3 Kg

2817

DOP MANCHEGO

EL DUQUE DE LA POLVOROSA

Añejo



Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de raza manchega. Presencia de las impresiones de los moldes tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.



Maduración

330 días (+/- 45 días).



Características

Ligeramente ácido, fuerte y picante por su curación. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.



Pieza 3 Kg

2434



CABRA

QUESO DE CABRA



PATA DE CABRA

Fresco y tierno



Queso elaborado con leche de cabra, contiene proteínas de muy buena calidad. Se puede destacar de este queso su gran aporte de Vitamina D y minerales. La leche de cabra posee niveles muy bajos de lactosa, por lo que es un queso recomendado para personas intolerantes a la lactosa.



Maduración

Fresco: <7 días.

Tierno: 7-17 días.



Características

Pasta tierna de color blanco, ojos grandes, olor y sabor suaves, y cremoso al paladar.



Pieza 3 Kg

1483



Mini 1 Kg

1484



Baby 615 g

1485



Cuña 250 g

1486



PATA DE CABRA

Semicurado



El queso de cabra semicurado contiene niveles muy bajos de lactosa, por ello puede ser recomendable para personas intolerantes a esta proteína. Además aporta proteínas de muy buena calidad, minerales como el calcio y vitamina D.



Maduración

75 días (+/- 10 días).



Características

Pasta suave pero firme de color blanco. Ojos grandes y abundantes. Olor fuerte y sabores lácticos. Cremoso al paladar.



Pieza 3 Kg

1150



Media pieza 1,5 Kg

1433



Mini 1 Kg

1056



Baby 550 g

1971



Cuña 250 g

1231



Tapas 250 g

1737



DELICIAS DE CABRA



Se trata de un queso especial elaborado con leche de cabra. Posee una forma y formato muy originales. Su sabor fresco y suave hará las “delicias” de aquel que lo pruebe. Queso de sabor muy agradable y cremoso al paladar, de pasta suave de color blanco y con un aroma a leche fresca de cabra.



Maduración

75 días (+/- 10 días).



Características

Pasta tierna y suave, de color blanco con ojos grandes y abundantes. Aroma a leche fresca de cabra y muy cremoso al paladar.



Pieza 2 Kg

1530



Cuña 200 g

2253



Cuña peso variable

1990



MEZCLA

—
SANTTUM



SANTTUM

Tierno



El queso de mezcla tierno está elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Gusta por su frescura y por su gran sabor, a pesar de su corta curación. Ideal para postres, para cenas ligeras y por supuesto para todo tipo de ensaladas.



Maduración
7-17 días.



Características

Queso de pasta blanca, firme y muy suave al paladar. Ojos pequeños e irregulares. Sabor a leche fresca.



Pieza 3 Kg
1035



Cuña peso variable
1228



Tapas
1760



SANTTUM

Semicurado



Pieza 3 Kg
1029



Mini 1 Kg
1050



Media pieza 1,5 Kg
1414



Cuña
1211



Baby 615 g
1970

Es un queso de gran consumo, elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, ideal para grandes y pequeños, es muy nutritivo y recomendable. Es un queso que no es excesivamente tierno y a la vez duro. Exquisito al paladar y recomendado para realizar gran cantidad de recetas de cocina.



Maduración

75 días (+/- 10 días).



Características

Queso de pasta blanca porcelana, firme. Paladar suave con aroma de leche fresca. Ojos grandes e irregulares.



Cuña peso variable
1216



Tapas
1734



SANTTUM

Curado



PLATA · 2017

GLOBAL
CHEESE AWARDS
FROME · Est 1861

El queso mezcla curado es especial. Ni muy fuerte ni muy suave, posee un gran sabor debido a su alto porcentaje de leche de oveja y de cabra en su mezcla y a su prolongada curación. Ideal para aperitivos, posee un olor suave, con toques de aroma a leche fresca, con una textura cremosa al paladar.



Maduración

150 días (+/- 30 días).



Características

Pasta blanca tirando a amarillenta. Olor suave. Textura compacta.



Pieza 3 Kg

1038



Media pieza 1,5 Kg

1413



Mini 1 Kg

1068



Cuña

1241



Tapas

1735



Cuña peso variable

1240 / 1242



SANTTUM

Reserva Ibérico



La mezcla de leches, con al menos un 50% de oveja y cabra, otorgan a este queso un sabor especial. La curación de 9 meses le da la intensidad de un verdadero curado.



Maduración

225 días (+/- 45 días).



Características

Pasta firme de color amarillo marfil. Ojos abundantes e irregulares. Olor muy suave, característico del queso mezcla curado. Sabores lácticos, con aromas a leche fresca. Textura compacta.



Pieza 3 Kg

2567



Tapas en
aceite virgen

2878



Cuña en
aceite virgen

3865

A photograph of a cheese platter. On the left is a large wedge of cheese with a dark, textured rind. In the center and right are several slices of the same cheese, some showing the rind. To the right of the cheese is a piece of rustic bread topped with black and white seeds. The entire arrangement is on a light-colored wooden cutting board. The background is a soft-focus, light-colored surface.

MEZCLA

**PATA VIEJA GRAN
RESERVA (AÑEJO)**

Elaborada con leche cruda



PATA VIEJA

Gran Reserva (Añejo)



ORO · 2017



Es un queso de mezcla elaborado con leche cruda de oveja, cabra y vaca, con una curación de 12 meses que otorga un sabor intenso y fuerte al paladar. Sabor intenso a leche fresca.

**Maduración**

330 días (+/- 45 días).

**Características**

Pasta firme de color amarillo marfil. Ojos abundantes. Olor fuerte, característico del queso de mezcla añejo. Sabor muy desarrollado, picante y persistente. Textura compacta, contundente, envolvente.



Pieza 3 Kg

3854



Media pieza 1,5 Kg

3860



Cuña 200 g

3858



Tapas 200 g

2861



QUESO AZUL

Quesos El Pastor y Queserías Picos de Europa se unen para ofrecer un producto de muy alta calidad y reconocido a nivel internacional.



TALENUS BLUE

IGP QUESO DE VALDEÓN



Es un queso elaborado con leche de vaca y cabra con una maduración larga que alcanza el punto entre semicurado y curado. Esto le confiere un sabor fuerte, algo picante, mantecoso al paladar y muy aromático.



Maduración

75 días (+/- 10 días).



Características

Pasta de color blanco con oquedades verdosas. Olor ligeramente láctico con olor específico a moho. Sabor intenso, salado y picante, más acusado cuando el tiempo de maduración es mayor. Textura lisa, con presencia de numerosas vetas y oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares.



LA MARCA TALENUS FUE PRIMER PREMIO EN EL XXIII CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS AZULES celebrado en La Cavada (Cantabria). En ella participaron más de 40 queserías de España, Francia, Italia, Alemania y Reino Unido.



Pieza 2,5 kg con hojas

3046



Pieza 2,5 kg
Envuelta en aluminio
con imagen de hojas

2673



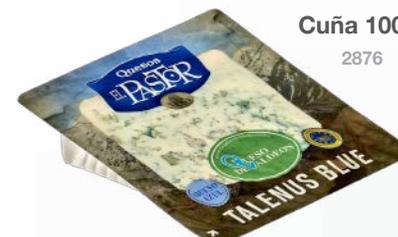
Media pieza 1,25 kg con hojas

2891



Media pieza 1,25 kg
Envuelta en aluminio
con imagen de hojas

2782



Cuña 100 g

2876

KABERNUS BLUE

Queso Azul

Queso producido con leche de vaca. Durante su elaboración se ha tenido en cuenta la experiencia de Queserías Picos de Europa.



Maduración

75 días (+/- 10 días).



Características

Pasta de color blanco con oquedades verdosas. Olor ligeramente láctico con olor específico a moho. Sabor intenso, salado y picante, más acusado cuando el tiempo de maduración es mayor. Textura lisa, con presencia de numerosas vetas y oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares.



Pieza 2,5 kg

2672

KABERNUS BLUE

Crema de Queso Azul

Fabricado con queso madurado y elaborado con leche de vaca y cabra. El formato facilita su conservación y uso. Es ideal para untar, como aperitivo o ingrediente en la confección de salsas.



Características

Color interno azul - verdoso. Olor ligeramente láctico con olor específico a moho. Sabor intenso, salado y picante. Textura cremosa.



Tarro 200 g

2787

RULOS





RULO DE CABRA

Fresco

El rulo de queso de cabra se elabora por fermentación láctica y ofrece múltiples posibilidades en la mesa, ganando protagonismo debido al aumento de su demanda. Los amantes de este queso pueden hacer uso de esta modalidad en ensaladas, pizzas... Lo podemos presentar plancheado, gratinado, caramelizado o sencillamente desmenuzado.



Características

Pasta blanca y cremosa. De textura untuosa y sabor a leche fresca de cabra.



Rulo 1 Kg
en atmósfera natural

3595



Rulo 100 g

3460



RULO DE CABRA

Madurado con Moho



Rulo 1 Kg

El rulo de queso de cabra se elabora por fermentación láctica y ofrece múltiples posibilidades en la mesa, ganando protagonismo debido al aumento de su demanda. Los amantes de este queso pueden hacer uso de esta modalidad en ensaladas, pizzas... Lo podemos presentar planchado, gratinado, caramelizado o sencillamente desmenuzado.



Maduración

10 días.



Características

Pasta blanca y cremosa. Posee una corteza que está formada por mohos blancos (*Penicilium*). De textura untuosa y sabor a leche fresca de cabra.



Rulo 1 Kg

2456



Rulo 360 g

3853



Rulo 140 g

2134



Rulo 180 g

2502



RULO DE OVEJA

Madurado con Moho

El rulo de oveja, por sus características culinarias, ofrece múltiples posibilidades en la mesa. Está elaborado por fermentación láctica. Los amantes de este queso pueden hacer uso para combinarlo con diversos alimentos, tanto frescos como calientes. Al igual que el rulo de cabra podemos presentarlo de muchas maneras, gratinado, lonchado, caramelizado, etc.



Maduración
10 días.



Características
Pasta blanca, blanda y cremosa. Corteza formada por mohos blancos (*Penicillium*). Posee una textura untuosa y sabor a leche fresca de oveja.



Rulo 1 Kg

3565



RULO DE MEZCLA

Madurado con Moho

El rulo de queso de mezcla se elabora a partir de leche de vaca (50%) y cabra (50%) por fermentación láctica, y al igual que los rulos de cabra y oveja, ofrece muchas variedades en la mesa.



Maduración

10 días.



Características

Pasta blanca, cremosa y blanda. Corteza con mohos blancos (*Penicillium*).
Textura untuosa.



Rulo 850 g

2362



Rulo 180 g

3193



RULO DE VACA

Madurado con Moho

El rulo de vaca, de sabor suave y fresco, se puede acompañar con una gran variedad de productos, tanto frescos como calientes. Es un queso elaborado por fermentación láctica. Al igual que el resto de rulos se puede presentar plancheado, gratinado, caramelizado...



Maduración

10 días.



Características

Pasta blanca, blanda y cremosa. Corteza enmohecida (*Penicilium*). Textura untuosa y sabor a leche fresca.



Rulo 1 Kg

2457



Rulo de 140 g

3526

RULOS DE SABORES

1Kg



Plantas aromáticas 1 Kg - ORO · 2017

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos de piña, con miel, boletus, papaya... para ofrecerte alternativas culinarias adaptadas a todos los gustos.



Características

Color blanco homogéneo. Olor suave. Sabor suave y agradable, marcado por cada especialidad. Textura untuosa, fundente, pasta fina agradable.



Rulo cabra 1 Kg
con papaya

vacío 2564
atms. 3780



Rulo cabra 1 Kg
con pimentón

vacío 2561
atms. 3468



Rulo cabra 1 Kg
con finas hierbas

vacío 2562
atms. 3469



Rulo cabra 1 Kg
con ceniza

vacío 2560
atms. 3467



Rulo cabra 1 Kg
con miel

vacío 2565
atms. 3935

RULOS DE SABORES

100 g



Rulo de cabra con plantas aromáticas

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos de piña, con miel, boletus, papaya... para ofrecerte alternativas culinarias adaptadas a todos los gustos.



Características

Color blanco homogéneo. Olor suave. Sabor suave y agradable, marcado por cada especialidad. Textura untuosa, fundente, pasta fina agradable.



Rulo cabra con piña 100 g

3462



Rulo cabra con miel 100 g

3459



Rulo cabra con papaya 100 g

3759



Rulo cabra con plantas aromáticas 100 g

3464



Rulo cabra con naranja 100 g

2889



Rulo cabra con boletus 100 g

2509



MEDALLONES



MEDALLONES

Un producto que facilita su consumo y conversación. Ideal para tapas, pinchos y para darle un toque especial a las ensaladas.

Maduración
10 días.

Características
Color blanco homogéneo, sabor suave y agradable y textura untuosa, fundente.



Bipack 200 g
Medallones precortados
Fresco
2544



Pack 6x25 g
Madurado
2560



Bipack 2x75 g
Madurado
2439



Medallón 75 g
Madurado
2438



BARRAS

OVEJA Y CABRA



El Pastor presenta su enorme variedad también en quesos en barra, un práctico formato que permite ofrecer respuesta a las necesidades del consumidor, sean cuales sean con grosores, pesos y cortes diferentes a los estándares.

Este queso es ideal para la elaboración de sándwiches y bocadillos fríos y calientes. Fundido despliega toda una gama de aromas y sensaciones en boca.



Características

El cabra tierno es de pasta tierna de color blanco y con ojos grandes. Tiene un olor y sabores suaves y es muy cremoso en el paladar.

El oveja semicurado tiene un color amarillo marfil. Olor fuerte, característico del queso de oveja. Sabores lácticos con aromas a leche fresca. Textura cremosa en el paladar.



Cabra fresco 2,7 Kg

1879



Oveja semicurado 2,7 Kg

1977

MEZCLA



El Pastor presenta su enorme variedad también en quesos en barra, un práctico formato que permite ofrecer respuesta a las necesidades del consumidor, sean cuales sean con grosores, pesos y cortes diferentes a los estándares.

Este queso es ideal para la elaboración de sándwiches y bocadillos fríos y calientes. Fundido despliega toda una gama de aromas y sensaciones en boca.



Características

El picante es un producto pensado especialmente para hamburguesas.

Queso de pasta blanca y firme con ojos pequeños e irregulares. Suave al paladar con sabor a leche fresca. Al aumentar la curación, en los semicurados, se incrementa la intensidad del sabor.



Mezcla Tierno
2,7 Kg
1055



Mezcla Picante
2,7 Kg
2793



Mezcla Light
reducido en sal
1496



IMPORTACIÓN (VACA)



El Pastor presenta su enorme variedad también en quesos en barra, un práctico formato que permite ofrecer respuesta a las necesidades del consumidor, sean cuales sean con grosores, pesos y cortes diferentes a los estándares.

Este queso es ideal para la elaboración de sándwiches y bocadillos fríos y calientes. Fundido despliega toda una gama de aromas y sensaciones en boca.



Características

Elaborados con leche 100% de vaca que les otorga un sabor suave. Son ideales para fundir con facilidad en sándwiches calientes.



Havarti 2,7 Kg

2072



Havarti Light 2,7 Kg

2374



LONCHAS

ENVASES ECO



¿En qué consiste nuestro ENVASE *eco* para lonchas?



Características

Nuevos envases con menos plástico y más sostenibles:
100% RECICLABLES



Separadores de lonchas (interleaver) de papel



Bandeja con una reducción de plástico del 82%



ENVASES ECO



Lonchas 125 grs
Cabra Fresco
2869



Lonchas 125 grs
Oveja Fresco
2870



Lonchas Mezcla
Tierno
175 g 3275 / 80 g 3278



Lonchas 175 grs
Mezcla Light
3274



Lonchas 80 grs
Mezcla Picante
2742



Lonchas Mezcla
Semicurado
175 g 3273 / 80 g 3279



¿En qué consiste nuestro ENVASE *eco* para lonchas?



Características

Nuevos envases con menos plástico y más sostenibles:
100% RECICLABLES



OVEJA Y CABRA



Puedes disfrutar del queso de barra en formato loncheado. Envases prácticos con abre fácil.



Características

El oveja tiene un color amarillo marfil. Sabores lácticos con aromas a leche fresca. Textura cremosa en el paladar.

El cabra es de pasta de color blanco y con ojos grandes. Tiene un olor y sabores suaves y es muy cremoso en el paladar.



Lonchas fresco 125 gr

2870



Lonchas tierno 70 gr

2182



Lonchas fresco 125 gr

2869



Lonchas tierno 70 gr

2183



MEZCLA



Puedes disfrutar del queso de barra en formato loncheado. Envases prácticos con abre fácil.



Características

Queso de pasta blanca y firme con ojos pequeños e irregulares. Suave al paladar con sabor a leche fresca. Al aumentar la curación, en los semicurados, se incrementa la intensidad del sabor.

El picante es un producto pensado especialmente para hamburguesas.



Lonchas Semicurado

2424



Lonchas Tierno

2423



Lonchas Semicurado Natural

2721



Lonchas Picantes

2742



Lonchas Fresco

2720



IMPORTACIÓN (VACA)



Ideal para sándwiches fríos y calientes. Disfruta del queso de barra en formato loncheado en envases prácticos con abre fácil.



Características

Elaborados con leche 100% de vaca que les otorga un sabor suave. Son ideales para fundir con facilidad en sándwiches calientes.



Lonchas 100 g
2426



Lonchas Light 100 g
2425



DADOS



DADOS



Elaborados a partir de nuestros propios quesos son ideales para ensaldas. El producto conserva mejor sus propiedades gracias a su envase “abrir y cerrar”.



Características

Pasta tierna de color blanco con ojos grandes. Tiene un olor y sabor suave y es cremoso al paladar.



Dados cabra tierno
Bolsa 150 g

1556



**RALLADOS, POLVO
E HILO**



RALLADO Y POLVO

Elaborados a partir de nuestros propios quesos, poniendo sobre la mesa diferentes alternativas de consumo para incrementar las posibilidades de elección del cliente final. El producto conserva mejor sus propiedades gracias a su envase “abrir y cerrar”.



Características

Queso que toma como base productos de alta calidad como el queso de oveja de alta curación o el de mezcla añejo que tiene un alto porcentaje de leche de oveja y cabra y que es conocido como “mezclas ibéricas”.



Polvo oveja viejo
Bolsa 100 g
1258



Polvo oveja viejo
Bote 375 g
2012



Polvo oveja viejo
Bote 125 g
2011



Polvo mezcla añejo
Bolsa 100 g
3535



IQF



IQF Fresco

Medallones y dados congelados a partir de nuestros rulos de cabra. Su envase permite un mejor uso y conservación. Producto ideal para pizzas, ensaladas en incluso para tapas.



Características

Vida útil del producto: 365 días a partir de la fecha de envasado. Conservar a una temperatura menor o igual a -18°C .



Medallón congelado de queso de cabra 1 Kg
Diámetro 77 mm

3069

Medallón congelado de queso de cabra 1 Kg
Diámetro 44 mm

3070



Daditos congelados de queso de cabra 1 Kg
10x10 mm

3813





Dados IQF de CABRA
Dados IQF de MEZCLA
10 x 10 mm

CABRA envase 1kg. 3892
 CABRA bolsa 1 kg. 2117
 MEZCLA envase 1kg. 3124
 MEZCLA bolsa 1 kg. 3057

IQF

Fresco

Crumbles IQF de CABRA
Crumbles IQF de MEZCLA

CABRA envase 1kg. 3123
 CABRA bolsa 1 kg. 2075
 MEZCLA envase 1kg. 3125
 MEZCLA bolsa 1 kg. 3062



Medallón IQF de CABRA
Medallón IQF de MEZCLA
77 mm / 20 gr

CABRA envase 1kg. 3099
 CABRA bolsa 1 kg. 3145
 MEZCLA envase 1kg. 3131
 MEZCLA bolsa 1 kg. 3147

Medallón IQF de CABRA
Medallón IQF de MEZCLA
44 mm / 6 gr

CABRA envase 1kg. 3914
 CABRA bolsa 1 kg. 3894
 MEZCLA envase 1kg. 3100
 MEZCLA bolsa 1 kg. 3059



Dados, crubles y medallones congelados a partir de nuestros rulos de cabra y mezcla. Su envase permite un mejor uso y conservación. Producto ideal para pizzas, ensaladas e incluso para tapas.



Características

Vida útil del producto: 365 días a partir de la fecha de envasado. Conservar a una temperatura menor o igual a -18°C.

IQF



IQF

Madurado con moho

Medallones congelados a partir de nuestros rulos de cabra y mezcla madurados con moho. Su envase permite un mejor uso y conservación. Producto ideal para pizzas, ensaladas en incluso para tapas.



Características

Vida útil del producto: 365 días a partir de la fecha de envasado. Conservar a una temperatura menor o igual a -18°C.



Medallón IQF de CABRA
77 mm / 60 gr

3069

Medallón IQF de MEZCLA
72 mm / 60 gr

3101

Medallón IQF de CABRA
77 mm / 20 gr

3206

Medallón IQF de MEZCLA
72 mm / 20 gr

3155



Medallón IQF de CABRA
44 mm / 16 gr

3070

Medallón IQF de MEZCLA
44 mm / 16 gr

3156

Medallón IQF de CABRA
44 mm / 7 gr

3054

Medallón IQF de MEZCLA
44 mm / 7 gr

3157





ESPECIALIDADES



QUESO MADURADO DE OVEJA CON TRUFA NATURAL

La trufa es un auténtico manjar que combina con multitud de productos como aceites, mantequillas o foses. Una combinación espectacular que hará las delicias de los paladares más sibaritas.



Maduración

Oveja curado: 150 días (+/- 30 días).
Rulo con moho: 10 días.



Características

El Queso de Oveja curado con trufa tiene unas características únicas y exquisitas. Aromas y sabores propios del queso de oveja potenciados con el sabor de la trufa.

La pirámide y los rulos de cabra están madurados con moho y trufa. Una deliciosa mezcla de matices, con una textura y sabor muy particulares.



Pieza 3 Kg
2993



Media pieza 1,5 Kg
3220



Cuña 150 g
3272



Tapas 150 g
3280



BREBIS DO'R TRUFA EL PASTOR

La trufa es un auténtico manjar que combina con multitud de productos como aceites, mantequillas o foses. Una combinación espectacular que hará las delicias de los paladares más sibaritas.



Maduración

Oveja curado: 150 días (+/- 30 días).
Rulo con moho: 10 días.



Características

El Queso de Oveja curado con trufa tiene unas características únicas y exquisitas. Aromas y sabores propios del queso de oveja potenciados con el sabor de la trufa.

La pirámide y los rulos de cabra están madurados con moho y trufa. Una deliciosa mezcla de matices, con una textura y sabor muy particulares.

Rulo 1 Kg
2991



Rulo 360 g
2992



Pirámide 150 g
2981





BREBIS DO'R AZUL EL PASTOR



Bûche 1 Kg

2967

Los paladares más exigentes pueden disfrutar de este queso de leche de oveja madurado con moho penicillium roqueforti. Una delicia de sabor suave y cuidado para los consumidores más exigentes.



Características

Color azul gris verdoso, sabor intenso y textura cremosa.



PIRÁMIDE DE CABRA CON CENIZA EL PASTOR

El envase y la forma le confiere aspecto gourmet, fácil de presentar a la mesa, con un sabor muy peculiar tanto por el afinado con moho como por la base de ceniza.



Maduración
10 días.



Características
Hemos buscado el equilibrio entre las condiciones óptimas de afinado de este producto y las necesidades de consumo en los hogares, cada vez compuestos por menos miembros y con gustos más dispares.



Pirámide 150 g

2854



QUESOS SABORES

Romero



Para aquellos consumidores que van más allá del queso. Disfruta de un sabor tan característico como el romero en sus diferentes maduraciones.



Características

Aspecto y sabor marcados por cada especialidad.

	 <p>Pieza 3 Kg oveja curado con romero 3632</p>
 <p>Media pieza 1,5 Kg oveja viejo con romero 3831</p>	 <p>Oveja viejo con romero cuña 175 g 3848</p>
 <p>Baby oveja curado con romero 550 g 1743</p>	 <p>Baby cabra semicurado con romero 550 g 1947</p>
	 <p>Baby mezcla semicurado con romero 550 g 1742</p>



QUESOS SABORES

Resto



Semicurado
al vino tinto

Especialidades para todos los gustos. Diferentes quesos con variedad de leches, maduración y toques de sabor para adaptarse a un consumidor que busca un producto cada vez más acomodado a su gusto personal. Al vino tinto, picante y con ajo. Disfruta de un mundo lleno de sabores.



Características

Aspecto y sabor marcados por cada especialidad.



Baby cabra semicurado
al vino tinto 550 g

1741



Baby mezcla semicurado
picante 550 g

1738



Baby mezcla semicurado
con ajo 550 g

1739



TACOS

Para plancha

El queso a la plancha es una forma fácil, simple y rápida de preparar un plato con múltiples combinaciones: mermeladas de frutos rojos, tomate, miel, acompañado de verduras a la plancha o con ensaladas.



Características

Taco de queso especial para plancha.



Taco para plancha con orégano 175 g

3112



Taco para plancha con orégano 175 g

3113



QUESO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Pieza 3 Kg
1069



Cuña 200 g
3856



Tapas 200 g
2878

Un queso reserva elaborado con leche cruda y aceite de oliva virgen, en una fusión que no pierde importancia, generación tras generación.



Maduración

150 días (+/- 30 días).



Características

Pasta firme de color amarillo marfil. Ojos pequeños e irregulares. Sabor intensificado por el aceite de oliva virgen.

Three white paper napkins are arranged on a blue background. The napkins are slightly crumpled and layered, with the one in the foreground being the most prominent. The lighting is soft, creating a gentle glow around the napkins. The word 'CUÍDATE' is written in white, bold, uppercase letters in the bottom left corner.

CUÍDATE



BÍFIDUS



Este queso contiene “Lactobacilos Acidófilos” y “Bifidus Lactis”. Es un queso rico en calcio, ideal para todas las edades: tiene propiedades para la formación y el crecimiento de los huesos en la adolescencia, protege a la madre y contribuye al desarrollo del niño durante el embarazo, cuida de las personas mayores luchando contra la osteoporosis.

 **Maduración**
7-17 días.

 **Características**
Pasta tierna de color blanco, ojos pequeños e irregulares, olor y sabor suave y cremoso, con aroma a leche fresca.



Pieza 3 Kg
XXXX



Mini 1 Kg
1125



Barra 2,7 Kg
1310

SIN LACTOSA

Pata Vieja Gran Reserva (Añejo)

sin lactosa



Que tu familia no renuncie al sabor

Hemos elegido uno de nuestros mejores quesos sin renunciar a su sabor. La curación de 12 meses potencia su sabor frente a otros quesos “sin lactosa”.



Maduración

330 días (+/- 45 días).



Características

Elaborado con una mezcla de leche de oveja, vaca y cabra, que le confiere un sabor muy valorado por el consumidor.

Un producto apto para intolerantes a la lactosa que mantiene la textura, el sabor y el aroma que los consumidores aprecian.



**Pata Vieja Sin Lactosa
Pieza 3 Kg**

2834

**Pata Vieja Sin Lactosa
Cuña 200 g**

2835



**Pata Vieja Sin Lactosa
Tapas 150 g**

2849



SIN LACTOSA

Tierno

sin lactosa

El queso sin lactosa es un mezcla que se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca y oveja, que ofrece muchas posibilidades en la mesa.

Maduración
7-17 días.

Características
Pasta blanca, blanda y cremosa.



Barra 2,7 Kg
2224



Lonchas 80 g
2222



Cuña 200 g
2260



LIGHT Y REDUCIDO EN SAL



El queso 'light' contiene un 30% menos de grasa. Es un queso más suave y menos calórico. Bajo en grasa y calorías, pero que conserva todo su poder nutritivo. Ideal para mantener una dieta sana y equilibrada. Queso muy saludable.



Maduración

Fresco: <7 días.
Tierno: 7-17 días.



Características

Color blanco. Olor muy suave, característico del queso mezcla tierno. Sabores lácticos, con aromas a leche fresca. Cremoso en el paladar.



Barra 2,7 Kg

1496



Mini 1 Kg

1497



Lonchas 90 g

3579



Cuña 250 g

1493



INDUSTRIAL

Disponemos de formatos adaptados a las necesidades de la industria, un mayor tamaño de envases repercute en una mejora de costes.



INDUSTRIAL



Bolsas medallones rulo
IQF 5 Kg
CABRA 3065
MEZCLA 3816



Bolsas dados
IQF 5 Kg
3812



Rulo de queso formato torpedo
MEZCLA MOHO 3289
CABRA MOHO (DLC) 3532



Bolsa 1 Kg rallado mix
2234



Bolsa 1 Kg lascas de queso
ANÓNIMO 2465
PASTOR 3025



Bolsa 1 Kg queso oveja viejo en polvo
2093



Bolsa 1 Kg dados de queso
ANÓNIMO MEZCLA 2385
ANÓNIMO CABRA 3506



Lonchas 500 g
SEMI 2634



AYUDAS A LA VENTA

El punto de venta es el mejor escaparate para un producto, por ello ofrecemos a nuestros clientes expositores, display y reclamos sobre productos que potencian la visibilidad de las ofertas y promociones.



Lonchas 1 euro

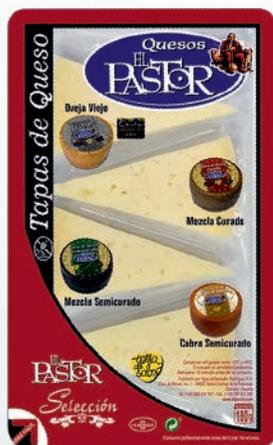
AYUDAS A LA VENTA



Cuñas
peso
variable



Cuñas 2 euros



Bandeja de
tapas selección
de quesos



Tapas precortadas 2 euros



EXPOSITORES

Box cuñas



Expositor de vitrina



Box peana





www.elpastor.com

quesos@elpastor.com | 980 631 907

Carretera de Mózar Km, 1 49620 - Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora)