

IberQués

Extremadura

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





Queso de Cabra

Natural



INGREDIENTES: Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, cuajo y sal.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en mitades y piezas enteras.

FORMATO: 450 gr. y 900 gr.

PIEZAS POR CAJA: 12 y 6 respectivamente.

CURACIÓN: 20 días.



INGREDIENTES: Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, cuajo, pimentón de la Vera y sal.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en mitades y piezas enteras.

FORMATO: 450 gr. y 900 gr.

PIEZAS POR CAJA: 12 y 6 respectivamente.

CURACIÓN: 20 días.

Queso de Cabra

al Pimentón de la Vera



Queso de Cabra *al Romero*



INGREDIENTES: Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, cuajo, romero y sal.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en mitades y piezas enteras.

FORMATO: 450 gr. y 900 gr.

PIEZAS POR CAJA: 12 y 6 respectivamente.

CURACIÓN: 20 días.

INGREDIENTES: Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, cuajo, sal y tomillo.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en mitades y piezas enteras.

FORMATO: 450 gr. y 900 gr.

PIEZAS POR CAJA: 12 y 6 respectivamente.

CURACIÓN: 20 días.

Queso de Cabra

al Tomillo



Queso de Cabra *a la Cerveza*



INGREDIENTES: Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, cuajo, sal y cerveza.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío.

FORMATO: 450gr. y 900 gr.

PIEZAS POR CAJA: 12 y 6 respectivamente.

CURACIÓN: 20 días.

Torta del Casar

Gran Tajo



**Torta
del
Casar**

Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

PRESENTACIÓN: Estuche de madera.

FORMATO: Cajas de 6 unidades 400 gr. - 650 gr. y 800 gr.

CURACIÓN: 60 días.



Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

Torta del Casar

Don Rebesino

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

PRESENTACIÓN: Estuche de madera.

FORMATO: Cajas de 6 unidades
400 gr. - 650 gr. y 800 gr.

CURACIÓN: 60 días.



Torta del Casar

La Casariega



Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida



INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

PRESENTACIÓN: Estuche de madera.

FORMATO: Cajas de 6 unidades 400 gr. - 650 gr. y 800 gr.

CURACIÓN: 60 días.



Cremoso de Oveja

Oveja Natura

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

PRESENTACIÓN: Estuche de madera.

FORMATO: 400 gr. y 650 gr. (mediana).

PIEZAS POR CAJA: 6 unidades.

CURACIÓN: 60 días.



Queso Puro de Oveja Merina *Curado*

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

PRESENTACIÓN: Retractablelo.

FORMATO: 350 gr., 550 gr., 750 gr.

CURACIÓN: Mínimo 60 días.

PIEZAS POR CAJA: 6 piezas.



Queso Puro de Oveja Merina

Viejo

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

PRESENTACIÓN: Retractilado.

FORMATO: 350 gr., 550 gr., 750 gr.

CURACIÓN: Mínimo 100 días.

PIEZAS POR CAJA: 6 piezas.





IberQués

Extremadura

Oficinas Centrales:

C/Viena, 2 - 10001 Cáceres
Teléfono: +34 927626 297

Fábricas:

Quesería Ganadera

Polígono Industrial Charca del Hambre, parcela 71C
10190 Casar de Cáceres | Cáceres - Teléfono: +34 927 100 660

Tajonatural

Barrio de San Antonio, s/n
10940 Garrovillas de Alconétar | Cáceres - Teléfono: +34 927 100 660

www.iberques.com

export@iberques.com | administracion@iberques.com



Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida



*Alimentos
de Extremadura*