



*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, somos un claro referente en la elaboración de queso de calidad.

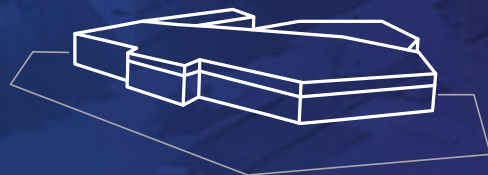
En 1998 inauguramos la nueva planta de producción de quesos de pasta prensada. Más adelante, en 2014, entra en funcionamiento la planta de queso de fermentación láctica (rulo de queso).

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.

Por otra parte, nuestra acción social comprende tanto el patrocinio deportivo como la implicación real de las personas con discapacidad en los procesos productivos de la compañía.

Zamora



Superficie **50.000 m²**

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Los más prestigiosos premios internacionales avalan la calidad de nuestros quesos



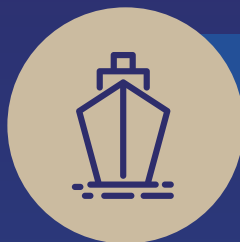
MARCAS DE CALIDAD

Queso Castellano eleva su reconocimiento a Indicación Geográfica Protegida (IGP).



QUESO
CASTELLANO





Mercado exterior

89 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.




**QUESO
CASTELLANO**





*Un munda llena
de sabores*

ÍNDICE

OVEJA		RULOS		ESPECIALIDADES	
IGP QUESO CASTELLANO - SAN RUFFINO	7	RULO DE CABRA - Fresco	40	SELECCIÓN GOURMET	
Curado	8	RULO DE CABRA - Madurado con Moho	41	Oveja con Trufa	74
Viejo	9	RULO DE OVEJA - Fresco	42	Oveja con Pesto	75
Añejo	10	RULO DE OVEJA - Madurado con Moho	43	Oveja con Ajo Negro	76
Añejo - Reserva Especial 18 meses	11	RULO DE MEZCLA - Madurado con Moho	44	OVEJA AHUMADO	77
DOP MANCHEGO - DUQUE DE LA POLVOROSA	12	RULO DE VACA - Fresco	45	OVEJA CON ROMERO	78
Semicurado	13	RULO DE VACA - Madurado con Moho	46	OVEJA EN ACEITE VIRGEN	79
Curado	14	RULO DE CABRA - Sin lactosa	47	SELECCIÓN ESPECIAL	
Añejo	15	RULOS DE CABRA DE SABORES - Vacío 1 kg	48	Mezcla con Trufa	80
		RULOS DE CABRA - NATURAL Y SABORES - Atmósfera 1 kg	49	Mezcla con Pesto	81
CABRA		RULOS DE CABRA - NATURAL Y SABORES - 100 g	50	Mezcla con Ajo Negro	82
PATA DE CABRA	16	RULOS DE VACA DE SABORES - Atmósfera 1 kg	51	Mezcla ahumado	83
Tierno	17	RULOS DE VACA - NATURAL Y SABORES - 100 g	52	Mezcla con Picante Mojo Picón	84
Semicurado	18			MEZCLA CON ROMERO	85
DELICIAS DE CABRA	19	MEDALLONES DE RULO DE QUESO DE CABRA	54	MEZCLA EN ACEITE VIRGEN	86
		BARRAS		IBÉRICO CON PEDRO XIMÉNEZ	87
MEZCLA		OVEJA Y CABRA	56	PICANTE	88
SANTTUM	20	MEZCLA	57	ESPECIAL PARA PLANCHA CON ORÉGANO	89
Tierno	21	CREMOSO (Vaca)	58	CABRA CON ROMERO	90
Semicurado	22			CABRA CON VINO TINTO	91
Curado	23	LONCHAS		PERLAS DE SABORES	92
Viejo Ibérico	24	OVEJA Y CABRA	60	TACOS PARA PLANCHA	93
LA CAVA IBÉRICO - Curado	25	MEZCLA	61		
PATA VIEJA IBÉRICO - Añejo	26	CREMOSO (Vaca)	62	CUÍDATE	
TOSTADO - Añejo	28			SIN LACTOSA	
EL PASTOR DE LA POLVOROSA RESERVA - Viejo	30	DADOS	64	Pata Vieja Ibérico - Añejo	95
		RALLADO	66	Tierno	96
TAPAS		IQF		Rulo de cabra	97
SURTIDO TAPAS 150 G	32	TIPOS DE ENVASE IQF	68	IQF	98
SURTIDO TAPAS 180 G	33	IQF - FRESCO	69	LIGHT	99
BANDEJAS TAPAS 500 G	34	IQF - MADURADO CON MOHO	70	FUENTE DE CALCIO	100
		IQF - CABRA - Sin lactosa	71		
QUESO AZUL		IQF - PERLAS	72	INDUSTRIAL	
IGP QUESOS DE VALDEÓN - TALENUS BLUE	36			INDUSTRIAL	102
KABERNUS BLUE				AYUDAS A LA VENTA	
Queso Azul	37			FORMATOS DE AHORRO	104
Crema de Queso Azul	38			FORMATOS DE ENVASADO	105
				EXPOSITORES	106

OVEJA

SAN RUFFINO




QUESO
CASTELLANO

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.

OVEJA



SAN RUFFINO

Curado



Queso
CASTELLANO



Nuestro queso de oveja curado encierra en su elaboración la tradición del queso de oveja de toda la vida. Elaborado con leche 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
1011



Media pieza 1,5 kg
1412



Mini 1 kg
1022



Baby 550 g
1969



Cuña peso fijo 250 g
1201



Tapas 250 g
1736

SAN RUFFINO

Viejo



El queso de oveja 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.



Pieza 3 kg

2082



Media pieza 1,5 kg

2077



Cuña peso variable

2678



Cuña 275 g

2291

OVEJA

SAN RUFFINO

Añejo



Queso
CASTELLANO



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



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 250 g

1162

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



DURANTE MÁS DE UN AÑO HEMOS
GUARDADO EN NUESTRAS BODEGAS
ESTA SELECCIÓN DE QUESOS

SAN RUFFINO

Añejo - Reserva Especial 18 meses



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 MANCHEGO

EL DUQUE DE LA POLVOROSA



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.

OVEJA



DOP MANCHEGO

EL DUQUE DE LA POLVOROSA

Semicurado



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

75 días (+/- 10 días).



Características

Textura elástica, con una pasta de color crema. Aroma láctico y cada porción contiene un sabor a heno, hierba y fruta con un punto dulce.



Pieza 3 kg

2816



Cuña 150 g

2819

OVEJA

Pieza 3 kg

2817



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.

Cuña 150 g

2820



OVEJA



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

2818



Cuña 150 g

2821



CABRA

PATA DE CABRA





PATA DE CABRA

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

Tierno: 7 - 17 días.



Características

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



Pieza 3 kg

1483



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



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

55 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 peso variable

1990



Cuña 200 g

2253



Con romero
al vacío
pieza 2 kg

4115



MEZCLA

SANTTUM

• LA CAVA • IBÉRICO



MEZCLA

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



Mini 1 kg
1040



Cuña peso variable
1228



Tapas 250 g
1760

SANTTUM

Semicurado



Pieza 3 kg
1029



Mini 1 kg
1050



Media pieza 1,5 kg
1414

Baby 550 g
1970



Cuña 250 g
1211



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 250 g
1734

MEZCLA

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 250 g

1241



Tapas 250 g

1735



Cuña peso variable

1240

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

SANTTUM

Viejo Ibérico



La mezcla de leche cruda, 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 queso viejo.



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



LA CAVA IBÉRICO

Curado



La mezcla de leches, con al menos un 50% de oveja y cabra, otorgan a este queso un sabor muy especial. Su periodo de maduración le aporta sabores profundos y aromas pronunciados.



Maduración

150 días (+/- 30 días).



Características

Pasta blanca tirando a marfil, con aspecto mate. Olor suave y envolvente. Textura compacta que presenta ojos pequeños y repartidos por toda la pieza.



Pieza 3 kg

1293



Media pieza 1,5 kg

1214



Cuña 250 g

1894



Cuña peso variable

1991



PATA VIEJA **IBÉRICO** **AÑEJO**



PATA VIEJA

Ibérico Añejo

IBÉRICO



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



TOSTADO



QUESO AÑEJO

TOSTADO

Este queso de mezcla de vaca, oveja y cabra, con afinado añejo tostado, está dirigido a quienes buscan intensidad y equilibrio. La combinación de las tres leches aporta complejidad: la suavidad de la vaca, la grasa de la oveja y el toque ácido de la cabra se integran tras una larga maduración, dando lugar a un queso con carácter. Es ideal para tablas gourmet y para acompañar con vinos tintos con cuerpo, generosos o cervezas artesanas. Un producto diferencial que transmite tradición, calidad y una experiencia sensorial completa.



Maduración

330 días (+/- 45 días).



Características

Tiene una textura firme y compacta, con aromas tostados y recuerdos a frutos secos y mantequilla madura. En boca es intenso y equilibrado, con un sabor persistente, matices tostados y un final ligeramente picante.



Pieza 3 kg

5106



Media pieza 1,5 kg

5105



Cuña 150 g

5104



Tapas 150 g

5103



EL PASTOR DE LA POLVOROSA RESERVA

Viejo



Elaborado con leche cruda

Es un queso de mezcla elaborado con leche cruda de vaca y oveja, con una curación que otorga un sabor intenso a leche fresca.



Maduración

225 días (+/- 45 días).



Características

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



Pieza 3 kg

3263



Media pieza 1,5 kg

3290



Cuña 375 g

3372



Cuña peso variable

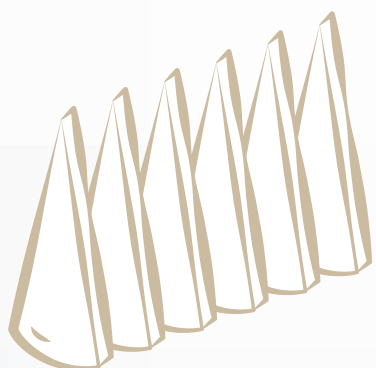
3345



TAPAS

SURTIDO TAPAS

150 g



Puedes disfrutar de distintas texturas, curaciones, sabores y aromas en una sola tabla de quesos.

Una selección de quesos presentada en un formato que permite realizar una degustación rápida y sencilla: abrir y servir.



QUESO DE OVEJA
AFINADO CON ROMERO

LECHE CRUDA

QUESOS EL PASTOR



Surtido Tapas
Gourmet 150 g

4075



QUESO DE MEZCLA
RESERVA VIEJO

LECHE CRUDA

EL PASTOR DE
LA POLVOROSA



QUESO DE OVEJA VIEJO

LECHE CRUDA

QUESOS EL PASTOR

Surtido Tapas Excellence 150 g

4429



QUESO DE MEZCLA
RESERVA VIEJO

LECHE CRUDA

EL PASTOR DE
LA POLVOROSA



OVEJA CURADO

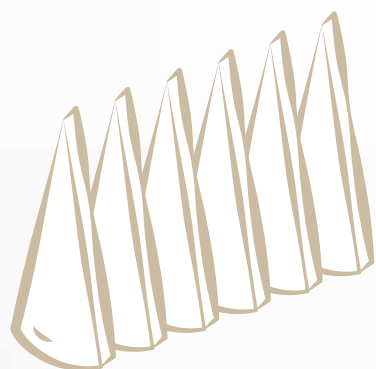
LECHE CRUDA

SAN RUFFINO



SURTIDO TAPAS

180 g



Puedes disfrutar de distintas texturas, curaciones, sabores y aromas en una sola tabla de quesos.

Una selección de quesos presentada en un formato que permite realizar una degustación rápida y sencilla: abrir y servir.



OVEJA VIEJO
LECHE CRUDA
SAN RUFFINO

MEZCLA
SEMICURADO



MEZCLA
CURADO

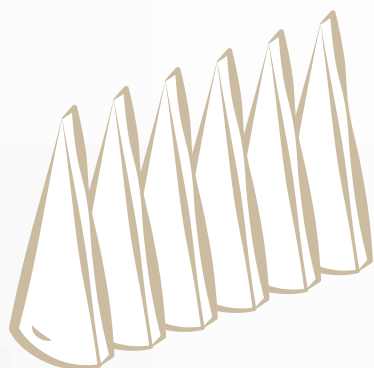
CABRA SEMICURADO
PATA DE CABRA

Surtido Tapas 180 g

2546

BANDEJAS TAPAS

500 g



Puedes disfrutar de distintas texturas, curaciones, sabores y aromas en una sola tabla de quesos.

Una selección de quesos presentada en un formato que permite realizar una degustación rápida y sencilla: abrir y servir.



Bandeja tapas 500 g
oveja curado ahumado El Pastor

4888



Bandeja tapas 500 g
mezcla semicurado El Pastor

3512



Bandeja tapas 500 g
oveja IGP Castellano San Ruffino

3499



Bandeja tapas 500 g
mezcla curado El Pastor

3511



Bandeja tapas 500 g
Ibérico curado El Pastor

4378



Bandeja tapas 500 g
mezcla Reserva viejo El Pastor

4892



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.



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

2673



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

2782

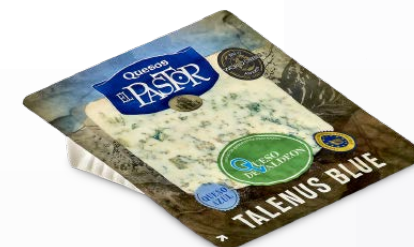


LA MARCA TALENUS FUE PRIMER PREMIO EN EL XXIII CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS AZULES celebrado en La Cavada (Cantabria). En ella participaron más de 40 queserías de España, Francia, Italia, Alemania y Reino Unido.



Pieza 2,5 kg con hojas

3046



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



Media pieza 1,25 kg

2781



Cuña 100 g

3038

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

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 planchado, gratinado, caramelizado o sencillamente desmenuzado.



Maduración
<7 días.



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



Rulo 1 kg al vacío

3553



Rulo 1 kg
en atmósfera natural

3595



Rulo 100 g

3460



RULO DE CABRA

Madurado con Moho



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 (*Penicillium*). De textura untuosa y sabor a leche fresca de cabra.



Rulo 1 kg
2456



Rulo 360 g
3853

Rulo 180 g
2502



Rulo 140 g
2134

RULO DE OVEJA

Fresco



El rulo de queso de oveja se elabora por fermentación láctica y ofrece múltiples posibilidades en la mesa.



Maduración
<7 días.



Características
Pasta blanca, blanda y cremosa. Posee una textura untuosa y sabor a leche fresca de oveja.



Rulo 1 kg al vacío
3844



Rulo 1 kg en
atmósfera natural
3931



Rulo envase rígido
100 g
4193



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 cabra (15% mínimo) y vaca (70% mínimo) 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 (*Penicilium*).
Textura untuosa.



Rulo 850 g

2362

RULO DE VACA

Fresco

El rulo de queso de vaca se elabora por fermentación láctica y ofrece múltiples posibilidades en la mesa.



Maduración
<7 días.



Características

Pasta blanca, blanda y cremosa. Posee una textura untuosa y sabor a leche fresca de vaca.



Rulo de 100 g

4412

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



RULO DE CABRA

Madurado con Moho

sin lactosa

Que tu familia no renuncie al sabor. Rulo de queso de cabra con todo su sabor, no renuncies a preparar tus ensaladas o pizzas favoritas con rulo de cabra.



Maduración

10 días.



Características

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



Rulo Sin Lactosa 180 g

3351

RULOS DE CABRA DE SABORES

Vacío - 1kg

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos de piña, con miel, 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.

Caducidad: 6 meses.



Rulo cabra 1 kg
con papaya
2564



Rulo cabra 1 kg
con miel
2565

RULOS DE CABRA NATURAL Y SABORES

Atmósfera - 1 kg

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos de piña, con miel, 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
sabor natural

3595



Rulo cabra 1 kg
con piña

3779



Rulo cabra 1 kg
con papaya

3780



Rulo cabra 1 kg
con miel

3935

RULOS DE CABRA NATURAL Y SABORES

100 g

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos de piña, con miel, 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 100 g
3460



Rulo de cabra
con miel 100 g
3459



Rulo de cabra
con papaya 100 g
3759



Rulo de cabra
con piña 100 g
3462

RULOS DE VACA DE SABORES

Atmósfera - 1 kg

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos vaca con piña y 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 de vaca
con papaya 1 kg

4889



Rulo de vaca
con piña 1 kg

4830



RULOS DE VACA NATURAL Y SABORES

100 g

Un mundo lleno de sabores en tu mesa gracias a Quesos El Pastor, que apuesta decididamente por la diferenciación. Rulos vaca con piña y 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 natural 100 g

4412



Rulo de vaca
con papaya 100 g

3760



Rulo de vaca
con piña 100 g

3761



MEDALLONES

MEDALLONES



Bipack 200 g
Medallones
precortados
Fresco

2544

MEDALLONES

De rulo de queso de cabra



Un producto que facilita su consumo y conservación. 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 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 tierno 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 Semicurado
2,7 kg
1880



Mezcla Tierno
2,7 kg
1055

Mezcla Picante
2,7 kg
2793



Mezcla Light
reducido en sal
1496



CREMOSO

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.



Barra 2,7 kg

2072



LONCHAS



OVEJA Y CABRA



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



Características

Oveja: color interno amarillo marfil, con olor característico del queso de cabra. Sabores lácticos, con aromas a leche fresca. Textura: cremoso en el paladar.

Cabra: color interno amarillo marfil, con olor fuerte, característico del queso de cabra. Sabores lácticos, con aromas a leche fresca. Textura: cremoso en el paladar.



Lonchas 125 g
Oveja Fresco

2870



Lonchas 125 g
Cabra Fresco

2869

MEZCLA



Lonchas Tierno Sin Lactosa 70 g

4570



Lonchas Semicurado 70 g

4351



Lonchas Tierno 70 g



Lonchas Light 70 g

4371



Lonchas Picante 80 g

2742



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.



CREMOSO

Vaca



Lonchas 70 g

4531



Lonchas Light 70 g

4532

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.



DADOS



DADOS

Leche 100% de cabra



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



**QUESO
RALLADO**



QUESO RALLADO

Hilo



Elaborados a partir de nuestros propios quesos, poniendo sobre la mesa diferentes alternativas de consumo para incrementar las posibilidades de elección del cliente final.



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”.



Rallado Mix 1 kg
2234



Rallado Mix 400 g
2908



Rallado Mix 150 g
4116



IQF



IQF

Tipos de envase



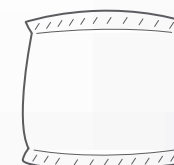
ENVASE 1 KG



BOLSA 1 KG



BOLSA 5 KG





Dados IQF de CABRA
10 x 10 mm

IQF

Fresco

FORMATOS



ENVASE 1 KG



BOLSA 1 KG



BOLSA 5 KG

Dados, crumbles 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 en incluso para tapas.

Crumbles IQF de CABRA



Medallón IQF de CABRA
77 mm / 20 g

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



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

Madurado con moho

FORMATOS



ENVASE 1 KG



BOLSA 1 KG



BOLSA 5 KG

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 g



Medallón IQF de CABRA
44 mm / 16 g



Medallón IQF de CABRA
44 mm / 7 g



IQF

Cabra - Sin lactosa

sin lactosa

Medallones congelados a partir de nuestros rulos de cabra 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 .

Medallones IQF 1 kg
Sin Lactosa
4607



Crumbles IQF 1 kg
Sin Lactosa
3376

Medallones IQF 5 kg
Sin Lactosa
4039





Perlas IQF con
relleno de frambuesa
envase 750 grs

4933

IQF

Perlas

Perlas IQF con
relleno de mango
envase 750 grs

4940



Perlas IQF con
relleno de higo
envase 750 grs

4941

Partiendo de uno de nuestros mejores quesos y maridándolo con productos naturales obtenemos la joya culinaria perlas de sabores. Al degustar una de nuestras perlas, proporcionará una explosión de sabores en una textura suave y cremosa, dando a tus platos un toque muy especial y diferenciador.



Características

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



ESPECIALIDADES



SELECCIÓN GOURMET

Oveja con Trufa



Características

El queso de oveja curado con trufa combina la intensidad y personalidad del queso curado tradicional con la elegancia y el aroma inconfundible de la trufa.

Elaborado con leche 100% de oveja de ganaderías seleccionadas, este producto ofrece una calidad excepcional gracias a su proceso de curación lenta, que potencia sus matices y garantiza una textura firme y equilibrada.

La incorporación de trufa aporta un toque sofisticado y exclusivo, con un aroma profundo, notas terrosas y un sabor persistente que realza la riqueza natural del queso.

Su perfil aromático complejo y su sabor prolongado lo convierten en un producto gourmet de gran valor añadido, capaz de transformar cualquier plato o tabla de quesos en una propuesta refinada.



Pieza 3 kg
2993



Media pieza 1,5 kg
3220



Cuña 200 g
5040



SELECCIÓN GOURMET

Oveja con Pesto



Características

El queso de oveja curado con pesto ofrece una combinación única de tradición e innovación que lo convierte en un producto excepcional dentro del mundo gourmet.

Elaborado con leche de oveja de alta calidad, su maduración lenta le confiere una textura firme y un sabor intenso, característico de los quesos curados, mientras que la incorporación del pesto aporta un matiz fresco, aromático y ligeramente herbal.

Este contraste entre la fuerza del queso y la suavidad del pesto lo convierte en una experiencia sensorial diferente y memorable. Además, su versatilidad lo hace ideal tanto para degustar solo, en tablas de queso o aperitivos, como para enriquecer platos de pasta, ensaladas o carnes, aportando un toque mediterráneo a cualquier preparación.

Su atractivo visual, con vetas verdes naturales y un aroma inconfundible, lo destaca en cualquier presentación y lo posiciona como un producto gourmet de alta gama.



Pieza 3 kg
5073



Media pieza 1,5 kg
4983



Cuña 200 g
5074



SELECCIÓN GOURMET

Oveja con Ajo Negro



Características

El queso de oveja curado con ajo negro representa una fusión perfecta entre la tradición quesera y la innovación gastronómica.

Elaborado con leche de oveja de alta calidad y curado lentamente para alcanzar una textura firme y un sabor profundo, este queso se enriquece con la incorporación de ajo negro, un ingrediente gourmet que aporta matices dulces, balsámicos y umami.

El resultado es un equilibrio sorprendente entre la intensidad del queso curado y la suavidad aterciopelada del ajo negro, creando una experiencia sensorial única y sofisticada.

Es un queso distinto, pensado para quienes buscan sabores nuevos sin renunciar a la esencia artesanal. Además, su versatilidad permite incorporarlo en cocina creativa, desde tapas gourmet hasta platos principales.



Pieza 3 kg
5039



Media pieza 1,5 kg
5038



Cuña 200 g
5037

QUESOS DE SABORES

Oveja ahumado



Características

El queso de oveja curado ahumado se produce a partir de leche 100% de oveja, procedente de ganaderías locales que garantizan una materia prima de máxima calidad y una trazabilidad completa. Su proceso de maduración lenta permite que el queso desarrolle una textura firme y un sabor intenso.

Es un producto, que combina tradición, calidad y respeto por un proceso artesanal único. Posee un aroma a frutos secos y humo suave, y un sabor persistente, redondo y elegante que deja un recuerdo prolongado en el paladar. Estas cualidades lo convierten en una pieza de gran valor gastronómico, ideal tanto para el consumo directo como para maridajes con vinos tintos, cervezas artesanas o productos gourmet como mieles y mermeladas.



Pieza 3 kg
1730

Media pieza 1,5 kg
1759



Tapas 500 g
4888



Cuña 250 g
1732



Tapas 250 g
1763





QUESOS DE SABORES

Oveja con romero



Características

El queso de oveja curado con romero se distingue por su sabor auténtico y sofisticado, resultado de la combinación perfecta entre la intensidad del queso curado y el delicado toque aromático del romero. Elaborado con leche 100% de oveja, siguiendo métodos tradicionales y con una curación lenta y natural, garantiza una textura firme, un gusto profundo y una calidad excepcional.

El recubrimiento de romero no solo actúa como conservante natural, sino que impregna al queso de un aroma fresco y evocador. Su aspecto rústico y su presentación atractiva, con la corteza cubierta de hierbas aromáticas, lo hacen destacar visualmente y transmiten valores de tradición, naturaleza y exclusividad.



Pieza 3 kg
3632

Media pieza 1,5 kg
3831



Baby 550 g
1743



Cuña 175 g
3848



QUESOS DE SABORES

Oveja en aceite virgen



Características

El queso de oveja curado en aceite de oliva es un producto elaborado con leche de oveja 100% natural, madurado cuidadosamente durante varios meses y posteriormente conservado en aceite de oliva virgen extra.

Este proceso le aporta una textura suave, un sabor intenso y una jugosidad excepcional, además de prolongar su vida útil de forma natural.



Pieza 3 kg

1069



SELECCIÓN ESPECIAL

Mezcla con Trufa



Características

El queso mezcla curado con trufa ofrece una experiencia gastronómica única gracias a la combinación de distintos leches y el delicado aroma de la trufa, que aportan un sabor intenso, sofisticado y perfectamente equilibrado.

Su curación prolongada potencia tanto la textura como el sabor, consiguiendo un queso firme y fundente que se adapta a múltiples usos: desde degustarlo solo, hasta incorporarlo en tablas gourmet, gratinados o recetas de alta cocina.

La inclusión de trufa convierte este producto en una opción premium, diferenciadora y exclusiva, ideal para quienes buscan calidad, originalidad y una experiencia sensorial completa.



Pieza 3 kg
4984



Media pieza 1,5 kg
5041



Cuña 200 g
4982



SELECCIÓN ESPECIAL

Mezcla con Pesto



Características

El queso mezcla curado con pesto destaca por su sabor único, que combina la intensidad y profundidad del queso curado con la frescura y aroma natural del pesto, ofreciendo una experiencia gourmet inigualable.

La textura firme y el aroma equilibrado hacen que cada porción sea memorable, mientras que su combinación innovadora de queso curado y pesto aporta un valor añadido que lo distingue de otros quesos en el mercado, convirtiéndolo en la elección perfecta para consumidores gourmet y amantes de sabores originales.

Su versatilidad lo convierte en un producto ideal tanto para aperitivos y tablas de quesos como para ensaladas, pastas o pizzas, adaptándose a cualquier ocasión.



Pieza 3 kg
5071



Media pieza 1,5 kg
5098



Cuña 200 g
5072



SELECCIÓN ESPECIAL

Mezcla con Ajo Negro



Características

El queso mezcla curado con ajo negro destaca por su sabor intenso y sofisticado, que combina la firmeza y riqueza del queso curado con las notas dulces, suaves y umami del ajo negro, creando una experiencia gastronómica única.

La combinación innovadora de queso curado y ajo negro lo convierte en un producto exclusivo, ideal para consumidores gourmet, amantes de sabores intensos y aquellos que buscan productos diferenciadores en el mercado.

Su versatilidad permite disfrutarlo en aperitivos, tablas de quesos, pastas, pizzas o incluso solo, como snack gourmet.



Pieza 3 kg
4985



Media pieza 1,5 kg
5042



Cuña 200 g
4981



SELECCIÓN ESPECIAL

Mezcla con Picante Mojo Picón



Características

Queso mezcla curado, que combina la intensidad del curado tradicional con un picante claro y protagonista de mojo picón. Su sabor es potente y bien equilibrado, con una entrada marcada y una evolución intensa que termina en un picante persistente y sabroso, pensado para quienes disfrutan de sensaciones más atrevidas.

Presenta una textura firme y cremosa al corte, con aromas profundos y notas especiadas que refuerzan su carácter. Es un producto claramente diferencial, ideal para amantes del queso curado y del picante, perfecto para tablas, tapas y propuestas de hostelería que buscan destacar.

Marida muy bien con vinos tintos jóvenes, cervezas artesanales y acompañamientos sencillos. Un queso con personalidad, intenso y picante, que no pasa desapercibido.



Pieza 3 kg
5062



Media pieza 1,5 kg
5061



Cuña 200 g
5060

SELECCIÓN ESPECIAL

Mezcla ahumado



Características

El queso mezcla curado ahumado destaca por su sabor profundo y característico, donde la intensidad del queso curado se combina con las notas ahumadas, ofreciendo una experiencia gastronómica única.

Su textura firme y consistente, junto con el aroma inconfundible del ahumado, lo hace ideal para disfrutar solo, en tablas de quesos, aperitivos, pastas o recetas que buscan un toque gourmet.

Su perfil de sabor exclusivo lo convierte en una opción diferenciadora en el mercado, perfecta para consumidores que buscan productos premium y experiencias culinarias innovadoras.



Pieza 3 kg
4959



Media pieza 1,5 kg
5005



Cuña 150 g
4961



QUESOS DE SABORES

Mezcla con romero



Mezcla curado con romero
Pieza 3 kg
4986

Mezcla curado con romero
Media pieza 1,5 kg
5028



Mezcla semicurado con romero Baby 550 g
1742



Mezcla curado con romero
Cuña 150 g
4980



Características

El queso mezcla curado con romero se distingue por su sabor equilibrado y aromático, donde la intensidad del queso curado se combina con las notas frescas y ligeramente resinosas del romero, creando una experiencia gourmet única.

La combinación del curado con el romero convierte a este queso en un producto exclusivo, ideal para consumidores gourmet y amantes de sabores diferenciadores que buscan innovar en la cocina.

Su textura firme y consistente lo hace perfecto para disfrutar solo, en tablas de quesos, aperitivos, ensaladas, pastas o recetas que busquen un toque natural y elegante.



QUESOS DE SABORES

Mezcla en aceite virgen



Mezcla Viejo en aceite
Pieza 3 kg
4971



Mezcla Viejo en aceite
Cuña 200 g
5118



Mezcla Ibérico Viejo en aceite
Cuña 200 g
3856



Mezcla Ibérico Viejo en aceite
Tapas 200 g
2878



Características

Su textura firme pero untuosa al paladar lo hace ideal para disfrutar solo, en tablas de quesos, aperitivos, ensaladas o acompañando pan y tapas.

El queso mezcla curado en aceite de oliva destaca por su sabor intenso y equilibrado, donde la riqueza del queso curado se complementa con la suavidad y el aroma del aceite de oliva virgen extra, creando una experiencia gourmet única.

La conservación en aceite de oliva no solo realza su sabor, sino que también prolonga su frescura, convirtiéndolo en un producto exclusivo y versátil, perfecto para consumidores gourmet y amantes de experiencias culinarias diferenciadoras.



QUESOS DE SABORES

Ibérico con Pedro Ximénez



Características

Presentar una corteza oscurecida por el contacto con el Pedro Ximénez y destaca como un producto ideal para consumir solo, en tablas de quesos o acompañado de frutos secos, pan crujiente o membrillo, logrando un contraste dulce-salado muy apreciado.

El queso mezcla viejo con Pedro Ximénez es un queso elaborado a partir de una combinación de leches de vaca, oveja y cabra y sometido a una maduración prolongada que le aporta un sabor intenso, ligeramente picante y una textura firme y quebradiza.

Este carácter del queso curado se equilibra con la dulzura del vino Pedro Ximénez, que se emplea para bañarlo o aromatizarlo, aportando matices de pasas, caramelo, higos y miel. El resultado es un queso con un perfil aromático complejo, donde se combinan la potencia del curado y la suavidad afrutada del vino.



**Mezcla Ibérico Viejo
con vino Pedro Ximénez
Cuña 200 g**

4243

QUESOS DE SABORES

Picante



Características

Su intenso aroma lácteo se entrelaza con la sensación ligeramente picante, haciendo de este queso una experiencia completa y memorable, perfecta para quienes buscan sabores diferentes y atrevidos.

Queso de mezcla semicurado con un toque picante, está elaborado a partir de la combinación de leches. Su textura firme pero cremosa permite disfrutar de cada bocado, mientras que su sabor combina la suavidad característica de los quesos semicurados con un delicado picante que se percibe al final, aportando personalidad y carácter.

Está disponible en diferentes formatos para adaptarse a todos los usos: lonchas, perfectas para sándwiches, hamburguesas o tostadas; tacos para plancha, ideales para fundir y preparar platos calientes; y tradicional, que conservan todo su aroma y sabor para degustar tal cual o en tablas de quesos.



Mezcla Picante
Barra 2,7 kg
2793



Mezcla Picante
especial para plancha
Taco 175 g
4632

Mezcla Picante
Lonchas 80 g
4632



Mezcla Picante
Baby 550 g
1738





QUESOS DE SABORES

Especial para plancha con Orégano



Características

Ideal para preparar platos calientes, tostas o tapas, aportando un carácter único y ligeramente especiado a tus recetas.

Taco de queso de mezcla semicurado con orégano, especialmente pensado para plancha. Elaborado con la combinación de leches, ofrece una textura firme y cremosa que se funde perfectamente al calor, liberando todo su sabor.

El toque de orégano aporta un aroma y sabor mediterráneo que realza la personalidad del queso, haciendo que cada bocado sea sabroso y aromático.



Taco 175 g

3113



QUESOS DE SABORES

Cabra con romero



Cabra semicurado con romero
Pieza 3 kg
2642



Delicias de Cabra con romero
Pieza 2 kg
4115



Cabra semicurado con romero
Baby 550 g
1947



Características

El queso de cabra semi con romero se distingue por su sabor suave y ligeramente ácido, típico del queso de cabra, combinado con las notas aromáticas y frescas del romero, que aportan un toque distintivo y elegante.

Su textura semicurada ofrece un equilibrio perfecto entre firmeza y cremosidad, lo que lo hace ideal para degustar solo, en aperitivos, tablas de quesos, ensaladas o platos gourmet.

La combinación de queso de cabra y romero lo convierte en un producto exclusivo, ideal para consumidores que buscan sabores diferenciadores y experiencias gastronómicas sofisticadas.



QUESOS DE SABORES

Cabra con vino tinto



Características

El queso de cabra semicurado al vino se elabora con leche de cabra de alta calidad, lo que le aporta un sabor intenso y aromático junto a una textura firme pero cremosa.

Su maceración en vino añade matices afrutados, taninos suaves y un aroma más complejo, además de una corteza de color vino que lo hace atractivo en cualquier presentación.

Ofrece un sabor equilibrado entre la personalidad del queso de cabra y la elegancia del vino, y es muy versátil para tablas, maridajes, ensaladas y tapas. Combina tradición artesanal con un toque distintivo y se posiciona como un producto gourmet accesible, capaz de destacar en el punto de venta y favorecer compras por impulso.



**Cabra semicurado
al vino tinto
Pieza 3 kg**
2332



**Cabra semicurado
al vino tinto
Baby 550 g**
1741

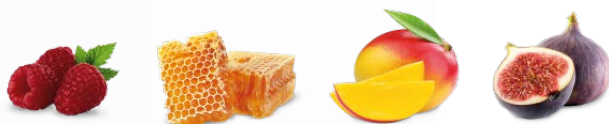


**Cabra semicurado
al vino tinto
Cuña 150 g**
2528



PERLAS DE SABORES

Fusión de tradición e innovación



Partiendo de uno de nuestros mejores quesos y maridándolo con productos naturales obtenemos la joya culinaria perlas de sabores. Al degustar una de nuestras perlas, proporcionará una explosión de sabores en una textura suave y cremosa, dando a tus platos un toque muy especial y diferenciador.



Maduración
10 días.



Características
Color externo blanco homogéneo. Color interno propio de cada ingrediente. Olores afrutados y sabores suaves. Textura cremosa.



Frambuesa 125 g
3401



Miel 125 g
3402



Mango 125 g
3404



Higo 125 g
3422



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.



Taco para plancha
picante 175 g

4632



Taco para plancha
natural 175 g

3112



Taco para plancha
con orégano 175 g

3113



Características

Taco de queso especial para plancha.



CUÍDATE



SIN LACTOSA

Pata Vieja Ibérico Añejo

IBÉRICO

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.



Ibérico Pata Vieja Sin Lactosa
Pieza 3 kg

2834

Ibérico Pata Vieja Sin Lactosa
Cuña 200 g

2835



Ibérico Pata Vieja Sin Lactosa
Tapas 150 g

2849



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



SIN LACTOSA

Tierno



Barra 2,7 kg
2224

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.



Lonchas 70 g
4570

RULO DE CABRA

Madurado con Moho

sin lactosa

Que tu familia no renuncie al sabor. Rulo de queso de cabra con todo su sabor, no renuncies a preparar tus ensaladas o pizzas favoritas con rulo de cabra.



Maduración

10 días.



Características

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



Rulo Sin Lactosa 180 g

3351



Medallones IQF 1 kg
Sin Lactosa
4607



SIN LACTOSA

IQF

sin lactosa

Medallones congelados a partir de nuestros rulos de cabra 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.

Medallones IQF 5 kg
Sin Lactosa
4039



Crumbles IQF 1 kg
Sin Lactosa
3376



LIGHT



Light

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



Cuña 250 g
1493



Lonchas Light 70 g
4371

FUENTE DE CALCIO

Queso mezcla tierno de sabor suave y textura cremosa, ideal para el consumo diario. Elaborado con una cuidada combinación de leches que aporta equilibrio y gran calidad. Destaca por ser fuente natural de calcio, esencial para el mantenimiento de huesos y dientes fuertes. Una opción nutritiva, sabrosa y versátil para toda la familia.



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
1160



Mini 1 kg
1125



Baby 615 g
5174



Cuña 150 g
5175



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

INDUSTRIAL

Bolsa 1 kg
rallado mix

2234



Tapas 500 g

2609



Lonchas 500 g

SEMI
2634



Rulo de queso formato vela

MEZCLA MOHO 3289
CABRA MOHO (DLC) 3532



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.

FORMATOS DE AHORRO



Lonchas Tierno 250 g
3167



Lonchas Semicurado 250 g
3168



Cuña Oveja
Castellano 385 g
3355



Cuña Mezcla Tierno 400 g
3369



Cuña Mezcla Semicurado 400 g
3370



Cuña Mezcla Curado 385 g
3371



Cuña Mezcla Reserva 375 g
3372

FORMATOS DE ENVASADO



Vacío



Flow Pack



BDF

EXPOSITORES



Expositor de vitrina



Box peana

Box cuñas





www.elpastor.com

quesos@elpastor.com | 980 631 907

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