naturaurum

100% Quality & Organic Food

Catalogo de Quesos

Naturaurum s.l. B14940340 C/ Dolores Ibarruri 21 – 14011 – Córdoba – www. naturaurum.com

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

NUESTROS QUESOS ARTESANOS

Todos nuestros quesos están elaborados con ingredientes naturales, solo llevan la leche, sal común y cuajo vegetal.
La maduración que se realiza a nuestros quesos son en cámaras a temperaturas controladas, y los volteos se realizan diariamente continuados de forma individual y manual.

Ofrecemos una variedad de quesos que van desde los elaborados con leche cruda hasta los quesos pasteurizados, siempre teniendo en cuenta el mismo trato artesanal.

En nuestra oferta podemos encontrar quesos elaborado con leche de oveja en el que las condiciones especiales de nuestra zona, poca profundidad y fertilidad del suelo hacen que (extensas dehesas, serranías y grandes superficies de pastizales de secano) proporcione pastos únicos que alimentan al ganado ovino merino.

Y nuestro queso elaborado con leche de Cabra, puede estar seguro de ser uno de los mejores quesos de leche pura de cabra criada en libertad que se ha alimentado con unos de los mejores pastos de España, elaborándolo tradicionalmente, en ganadería extensiva como desde tiempos inmemoriales se ha venido haciendo.

La calidad y garantía de nuestros quesos es fruto del esfuerzo de un personal cualificado.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

QUESO DE OVEJA CREMOSO ARTESANO.

Ingredientes naturales, solo llevan las leche de oveja merina, sal común y cuajo vegetal consistente en pistilos de la flor del cardo silvestre.

Su elaboración con leche cruda es totalmente artesanal, tanto en su producción como en la curación el proceso se desarrolla de forma manual y artesanal.

Este queso de pasta blanda se caracteriza por tener un aroma penetrante, sabor suave y ligeramente amargo con textura untuosa.

Se suele degustar como aperitivo, acompañada de pan tostado y un buen vino, también constituye un ingrediente cada vez más popular en la elaboración de suculentos platos.

Una auténtica exquisitez para los amantes de los quesos intensos y cremosos.

Peso aprox. 1 Kg

naturaurum

100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

QUESO DE CABRA ECOLÓGICO CREMOSO

Todos nuestros quesos son naturales 100% solo llevan las leches puras, sal común y cuajo vegetal consistente en pistilos de la flor del cardo silvestre.

Proceden de rebaños con una cuidada y seleccionada ganadería, pastoreados en pastos con microfloras naturales exentos de pesticidas y de otros contaminantes.

Así conseguimos unos quesos auténticos y saludables con sabores naturales e inconfundibles.

Son quesitos blancos individuales de textura cremosa y suave con sabor muy fino y agradable.

Las medallas de quesos se encuentran inmersos en aceite de oliva virgen extra ecológico de altísima calidad - proveniente de la Subbética cordobesa- con especias y hierbas, así dando a los quesos un leve toque de aceite muy fino sin exceder ni desagradar - y de las hierbas aromáticas.

Una vez consumidos los quesitos, se puede disfrutar perfectamente este riquísimo aceite con hierbas en tus ensaladas o en tus tostadas.

Presentaciones 290 gr/420 gr /1040 gr /1870 gr/ 2840gr.

Envases: En tarros de cristal y o plástico.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

QUESO DE OVEJA CURADO ARTESANO.

Ingredientes naturales, solo llevan las leche de oveja merina, sal común y cuajo vegetal consistente en pistilos de la flor del cardo silvestre.

Su elaboración con leche cruda es totalmente artesanal, tanto en su producción como en su curación el proceso se desarrolla de forma manual y artesanal. Madurado durante tres meses como mínimo.

El queso de oveja merina curado tiene una textura, un aroma y un gusto extraordinarios.

Tomar como aperitivo o postre solo o acompañando frutos secos o fresco, rallado sobre pasta y arroz reemplaza al clásico parmesano dándole un gusto original a la receta.

Peso aprox. 1kg.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRECOS PASTOS

QUESO DE OVEJA SEMICURADO ARTESANO.

Ingredientes naturales, solo llevan las leche de oveja merina, sal común y cuajo vegetal.

Su elaboración con leche cruda es totalmente artesanal, tanto en su producción como en su curación el proceso se desarrolla de forma manual y artesanal. Madurado durante tres meses como mínimo.

Este queso semi posee el equilibrio perfecto entre el sabor más auténtico y una textura adecuada a todos los paladares.

Peso aprox. 1kg.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRECOS PASTOS

QUESO DE CABRA SEMICURADO ARTESANO.

Ingredientes 100% naturales, solo llevan la leche de cabra, sal común y cuajo vegetal.

Su elaboración con leche de cabra pasteurizada es totalmente artesanal, tanto en su producción como en su curación, el proceso se desarrolla de forma manual y artesanal.

Madurado durante sesenta días mínimo.

Este queso posee un sabor suave, de textura tierna y aroma delicado.

Peso aprox. 1kg.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

QUESO DE CABRA ECOLÓGICO SEMICURADO.

Ingredientes naturales, solo llevan la leche de cabra, sal común y cuajo vegetal.

Su elaboración con leche de cabra ecológica pasteurizada es totalmente artesanal, tanto en su producción como en su curación, el proceso se desarrolla de forma manual y artesanal.
Madurado durante tres meses.

Es suave al gusto y de textura tierna.

Hay que tener en cuenta que dado que este es un producto limitado por su exclusividad en su producción, hay épocas del año en las que no podemos disponer de este producto.

Peso aprox. 1kg.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

QUESO DE OVEJA SEMICURADO ARTESANO EN ACEITE.

Ingredientes naturales, solo llevan las leche de oveja, sal común y cuajo vegetal.

Su elaboración con leche de oveja pasteurizada es totalmente artesanal, tanto en su producción como en su curación el proceso se desarrolla de forma manual y artesanal.

Madurado durante tres meses como mínimo.

Este queso posee un sabor auténtico y una textura adecuada a todos los paladares, ideal en sus aperitivos.

Peso aprox. 1kg.

naturaurum
100% Quality & Organic Food

FRESCOS PASTOS

CONSEJOS PARA SU CONSERVACIÓN.

El queso fresco debe conservarse siempre en el frigorí¬fico, si por cualquier motivo su envase original se estropea, coja un paño blanco y humedézcalo con un poquito de agua a continuación póngaselo al queso por encima hasta cubrirlo. Esto hará que su Queso este siempre en perfectas condiciones.

Para un consumo óptimo del queso semicurado o curado debe sacarlo del frigorífico una hora o dos antes de su consumo, para que coja temperatura ambiente y así¬ pueda apreciar todo su aroma y sabor.

Si un queso de estas caracterí¬sticas se enmohece en la parte externa puede procederse a su limpieza empleando un cepillo suave o con un paño impregnado de aceite de oliva. Esto es normal en los quesos semicurados y curados ya que si esto ocurre es porque el queso sigue su proceso natural de maduración.

También puede aparecer el moho en el queso que haya cortado y está esperando ser consumido; ponga un film transparente por donde está el corte del queso y si puede úntele un poco de aceite de oliva para intentar que esto no ocurra.