



ACEITES ANSORENA & ASOC. S.L.
C/ Catedrático Alcalá Santaella, 46
14850- BAENA (Córdoba)
Telf. / Fax: 957692474
www.aceitesansorena.com
pedidos@aceitesansorena.com

NUESTROS QUESOS

Desde tiempos remotos existen en Baena y su comarca rebaños de cabras que aprovechando los recursos naturales de la zona han dado lugar a una actividad quesera tradicional como la que caracteriza a esta empresa de la localidad.

“QUESO CURADO DE CABRA “

Es un queso de larga curación que se caracteriza por su corteza lisa y de color blanco a veces con pequeños ojos de tamaño irregular, consistencia dura y compacta.

Su aroma es intenso, persistente sabor, algo picante y resulta muy agradable al paladar.

Información:

Galardonado con el 2º premio de quesos de Andalucía

Se comercializa en piezas de 1,5 kg.

2 años de curación.

Elaborado con leche cruda.

Fecha de caducidad, a partir de su fabricación, un año.



“QUESO SEMICURADO DE CABRA “

Este producto madurado se caracteriza por su corteza lisa y de color blanco marfil o hueso; igual que su pasta, que presenta un buen corte, con textura cerrada, ojos escasos y consistencia semidura, ligeramente compacta.

Su aroma, de intensidad media, recuerda ligeramente a la leche de cabra; su sabor es débilmente ácido, agradable al paladar, algo mantecoso y con un punto de sal equilibrado.

Información:

Se comercializa en piezas de 1,5 kg

3 meses de curación

Fecha de caducidad, a partir de su fabricación, un año.



“QUESO CURADO DE CABRA AL ACEITE “

Presenta una corteza lisa de color anaranjado o amarillento, tonalidad más oscura igual que su pasta; según su tiempo de maduración en aceite de oliva.

Tiene un corte firme, de textura cerrada y a veces con pequeños ojos distribuidos irregularmente. Consistencia dura y ligeramente seca, que puede desmoronarse en los quesos muy curados.

Su intenso aroma, su potente sabor y un regusto picante, recuerdan su curación en aceite de oliva, resultando muy agradable al paladar.



Información:

Se comercializa en piezas de 600 gs.

Fecha de caducidad, a partir de su fabricación, un año.

“QUESO CURADO DE CABRA AL PIMENTÓN “

Este producto madurado, se caracteriza por su corteza lisa y de color rojizo que contrasta con el blanco de su pasta. Presenta un buen corte, con textura cerrada y consistente.

Su aroma, medianamente intenso recuerda ligeramente a la leche de cabra y su sabor es ácido, agradable al paladar. Algo mantecoso y con un punto de sal equilibrado.



Información:

Se comercializa en piezas de 600 gs.

Fecha de caducidad, a partir de su fabricación un año.

“ QUESO FRESCO DE CABRA “ BAJO EN SAL

Este producto, fresco, se caracteriza por su corteza lisa y de color blanco, igual que su pasta. Presenta un buen corte, con textura cerrada y consistencia semiblanda.

Su aroma recuerda ligeramente a la leche de cabra y su sabor es fresco, suave al paladar y ligeramente mantecoso.



Información :

Se comercializa en piezas de 600 gs.

Fabricación diaria

Fecha de caducidad a partir de su fabricación 30 días.

“ QUESO FRESCO DE CABRA “

Este producto, fresco, se caracteriza por su corteza lisa y de color blanco, igual que su pasta. Presenta un buen corte, con textura cerrada y consistencia.

Su aroma recuerda ligeramente a la leche de cabra y su sabor es fresco, suave al paladar, ligeramente mantecoso.

Información :

Se comercializa en piezas de 1 kilo.

Fabricación diaria

Fecha de caducidad a partir de su fabricación 30 días.

