



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

