

# Plazuelo

Tradición artesana



Quesos artesanos y gourmet  
del Valle de los Pedroches

[quesosplazuelo.es](http://quesosplazuelo.es)







# Cuando el queso se hace creativo

Adéntrate en un mundo de sabores solo dignos de los paladares más exigentes.

Nos esforzamos día a día para elaborar quesos únicos, basándonos siempre en nuestros tres pilares: lo artesanal, lo tradicional y lo saludable.

No encontrarás nunca ni un conservante o colorante en nuestros quesos.

**100% Natural.**

**100% Sabor.**

## Tradición ganadera

Procedentes de familia tradicionalmente ganadera, en ese momento contábamos con una ganadería de cabras y vacas. Fue a principios de los años 90 cuando surgió la idea de darle valor añadido a nuestra leche, pensando además en seguir la tradición de la transformación de leche en queso, como ya venía haciendo mi abuela muchos años atrás.

## Maestros queseros desde 1994

Mi abuelo paterno era hortelano y siempre tuvo ganado. Mi abuela paterna, por su parte, elaboraba quesos en casa de forma artesanal con leche sobrante.

Para ampliar sus conocimientos, mis padres se formaron como Maestros Queseros en el Centro IFAPA de Hinojosa del Duque (Córdoba), donde años más tardes nos fuimos formando toda la familia.

En 1994 se inició el proyecto de Quesería, comenzando con unas instalaciones pequeñas y elaboraciones sencillas, como quesos frescos, semicurados y curados.

## En la actualidad

En la actualidad, nuestra fábrica está ubicada en la localidad de Villaralto, Pueblo de Pastores, población enclavada en el Valle de Los Pedroches, conocido como la Dehesa de Europa. Continuamos con nuestras recetas más tradicionales, al mismo tiempo que innovamos con recetas propias y exclusivas que nos unen al territorio, como nuestro queso Al-Ballut.

Una de nuestras líneas de desarrollo es elaborar **Quesos Gourmet**, para conseguirlo ponemos un extra de esfuerzo e innovación, al mismo tiempo que rescatamos recetas tradicionales, para conseguir la excelencia a través de los quesos. Entre ellos, nuestro Plazul, Cremozuelo, Lactikus, Receta Tradicional de Los Pedroches, etc.

Nuestra filosofía es elaborar quesos con leche fresca del Valle de Los Pedroches, de manera totalmente **natural** y **artesana** sin añadir conservantes ni aditivos químicos, tanto en el interior como en la corteza de nuestros quesos.

Además, ponemos en valor el **desarrollo sostenible** del mundo rural a través de la creación de puestos de trabajo y la promoción y sinergias con empresas y **productos locales**.

## Reconocimiento nacional

Los productos de Quesos Plazuelo han sido ampliamente reconocidos.

En el año 2008 obtuvimos **dos terceros premios** en la categoría "**queso semicurado de oveja**" y "**queso semicurado de cabra**" en el Concurso Artesano de quesos de Andalucía 2008, celebrado en Baena por la Asociación de Queseros Artesanos.

En 2022 hemos sido galardonados con el **primer premio** en la categoría "**queso semicurado de cabra**" en la feria de Quesos Quesierra 202 celebrada en Villamartín (Cádiz).

En 2023 conseguimos el **primer premio** en la categoría "**Mejor queso creativo**" con nuestro Lactikus Mediterráneo, en la feria de Quesos Quesierra 2023, celebrada en Villamartín (Cádiz).

Además, Quesos Plazuelo está certificado por el sello de **Calidad Rural de Los Pedroches**, un sello promovido por la UE que destaca los productos elaborados en las zonas rurales.

***Para elaborar el mejor queso,  
debes partir de la mejor materia prima***

<b>QUESOS DE VACA</b> .....	<b>6</b>
<i>Queso fresco de vaca</i> .....	7
<i>Queso semicurado de vaca</i> .....	8
<i>Al Ballut - Queso curado de leche cruda de vaca con bellota</i> .....	9
<b>QUESOS DE CABRA</b> .....	<b>10</b>
<i>Rulo de cabra Lactikus</i> .....	11
<i>Bolas de rulo de cabra en aceite</i> .....	12
<i>Queso semicurado de cabra</i> .....	13
<i>Queso semicurado de cabra con chocolate</i> .....	14
<i>Plazul - Queso azul de cabra</i> .....	15
<i>Crema de cabra</i> .....	16
<b>QUESOS DE OVEJA</b> .....	<b>17</b>
<i>Yogur de oveja natural</i> .....	18
<i>Yogur de oveja azucarado</i> .....	19
<i>Queso de oveja semicurado</i> .....	20
<i>Queso de oveja curado</i> .....	21
<i>Queso curado de oveja con trufa negra</i> .....	22
<i>Queso curado de leche cruda - Receta Pedroches</i> .....	23
<i>Plazul - Queso Azul de Oveja</i> .....	24
<i>Cremozuelo Pedroches - Queso cremoso de oveja</i> .....	25
<i>Crema de oveja</i> .....	26
<i>Crema de azul</i> .....	27



SIN HUEVO



SIN GLUTEN



LECHE CRUDA



MADURACIÓN

QUESOS DE VACA

Plazuelo  
*Tradición artesana*



# QUESO FRESCO DE VACA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Queso fresco elaborado artesanalmente con leche de vaca de Los Pedroches. De textura suave, blanda, elástica. Notas aromáticas a nata en boca.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo y sal.

## FORMATOS



tarrina  
250 g



tarrina  
400 g



1 kg



2 kg



villalón  
1,8 kg

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 884,9 kJ/211,5 kcal.
- Grasas: 16,3 g.  
de las cuales aturadas: 10,8 g.
- Hidratos de carbono: 3,4 g.  
de los cuáles azúcares: 1,95 g.
- Proteínas: 12,8 g.
- Sal: 0,96 g.

## RECOMENDACIONES

Acompañar con alimentos dulces como mermeladas, miel, carne de membrillo, etc. o con alimentos salados como las anchoas o embutidos. Buena presencia y textura en ensaladas.



# QUESO SEMICURADO DE VACA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, se trata de un queso con intensidad de olor media-elevada, destacando principalmente notas lácticas a leche cocida y mantequilla, seguido de notas a frutos secos y toffee. De textura firme y soluble, en boca predominan las notas a leche cocida, corteza de queso y café. Es un queso con ligeras notas salinas y bajo amargor.

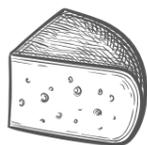
## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

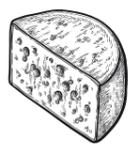
## FORMATOS



250 g



750 g



900 g



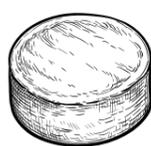
600 g



850 g



1,8 kg



3 kg

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1487 kJ/359 kcal.
- Grasas: 29,7 g.  
de las cuales saturadas: 16,4 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 22,8 g.
- Sal: 1,72 g.

## RECOMENDACIONES

Por sus propiedades organolépticas, marida perfectamente con cerveza artesana, vino blanco, frutos secos, mermelada, chocolate dulce o carne de membrillo.



2 - 4 meses





# AL-BALLUT - QUESO CURADO DE LECHE CRUDA DE VACA CON BELLOTA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

El día de elaboración del queso, la bellota se incorpora en la propia masa antes de su moldeo, asegurando que la bellota se integra completamente. Con un conjunto de técnica y cuidado, cada queso es salado y volteado los días posteriores a su elaboración, comenzando la maduración durante la cual, en el interior de los quesos, ocurrirán una serie de procesos bioquímicos complejos, obteniéndose tras un mínimo de 60 días un queso con un aroma único, fruto de la convergencia entre el queso y la bellota.

Las piezas se presentan envueltas en papel orgánico 100 % vegetal, en formatos que varían su peso entre 500 y 600 gramos, debido al moldeo totalmente artesano.

## INGREDIENTES

Leche cruda de vaca, bellota, fermento lácteo, cuajo y sal.

## FORMATOS



500 g - 600 g

## RECOMENDACIONES

Marida con vinos tintos jóvenes, cerveza artesanal, panes de centeno, carnes ibéricas a la brasa, jamón ibérico de bellota.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1528 kJ/368 kcal.
- Grasas: 28,4 g.  
de las cuales saturadas: 16,6 g.
- Hidratos de carbono 3,5 g.  
de los cuales azúcares < 0,1 g.
- Proteínas: 24,6 g.
- Sal: 2,23 g.



60 días



# QUESOS DE CABRA

Plazuelo  
*Tradición artesana*





# RULO DE CABRA LACTIKUS

NATURAL, MEDITERRÁNEO, DE LA HUERTA, A LAS FINAS HIERBAS Y CON PIMIENTA NEGRA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Queso realizado a partir de la fermentación ácido-láctica de fermentos. Con leve intensidad de olor, que recuerda a yogur. De textura muy cremosa y untuosa, es muy refrescante en boca, con notas aromáticas a leche de cabra y hierba de prado. Destacan sus notas cítricas en el paladar.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

- **Natural:** sin cobertura.
- **Mediterráneo:** cobertura de especias vegetales (copos de tomate, granulado de aceituna, ajo, sal, albahaca, pimentón y orégano).
- **De la Huerta:** cobertura de especias vegetales (cebolla, perejil, ajo, cebollino y pimiento rojo).
- **A las finas hierbas:** cobertura de especias vegetales (perejil, estragón y eneldo).
- **A la pimienta negra:** cobertura de pimienta negra.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1166 kJ/282 kcal.
- Grasas: 25,9 g.  
de las cuales saturadas: 15,4 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 12,1 g.
- Sal: 1,46 g.

## FORMATO



250 g

## RECOMENDACIONES

Marida de forma excepcional con miel, mermelada, tomate seco y vino, tanto dulce como blanco. Se puede añadir a pizzas o ensaladas. Al gratinarlo, se convierte en un queso totalmente diferente.



3 - 4 días





# BOLITAS DE RULO DE CABRA EN AOVE Y ESPECIAS

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Bolitas hechas a mano a partir de nuestros rulos "Lactikus", maduradas al menos un mes en aceite de oliva virgen extra con pimienta negra, clavo y laurel. Con el paso del tiempo, los aromas de las especias se funden con el aceite y el queso, obteniéndose un sabor delicioso.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, aceite de oliva virgen extra, pimienta, clavo, laurel, fermentos lácteos, cloruro cálcico, cuajo y sal.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1166 kJ/282 kcal.
- Grasas: 25,9 g.  
de las cuales saturadas: 15,4 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 12,1 g.
- Sal: 1,46 g.

## FORMATO



9 - 11 bolas

## RECOMENDACIONES

El aceite de oliva virgen extra adquiere a su vez un sabor intenso y especiado, ideal para cocinar con él, utilizarlo en ensaladas o sobre tostadas de pan integral.



30 días mín.



# QUESO SEMICURADO DE CABRA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, con fermentos escogidos específicamente para potenciar olores y aromas a bizcocho y frutos secos. Con intensidad de olor moderada, destacándose notas lácticas a nata y mantequilla, y notas tostadas a nuez y bizcocho. De textura firme, soluble y ligeramente húmedo, en boca se potencian las notas a bizcocho y nuez, con un ligero recuerdo a leche de cabra. Se trata de un queso dulce, poco ácido y salado, sin amargor. El aroma a nuez persiste en boca.

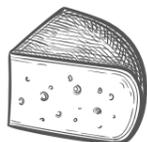
## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

## FORMATO



250 g



750 g



900 g



3 kg



Corteza natural



En AOVE



Corteza de pimentón

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1621 kJ/391 kcal.
- Grasas: 33,1 g.
  - de las cuales saturadas: 19,5 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 23,5 g.
- Sal: 1,57 g.

## RECOMENDACIONES

Marida con vino blanco, en especial con Manzanilla, creándose una sinergia entre el queso y el vino para realzar la cremosidad del queso y potenciar los aromas a frutos secos. Un buen maridaje puede ser también la utilización de vino palo cortado y vino dulce.



2 - 4 meses





# QUESO SEMICURADO DE CABRA CON CHOCOLATE

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

El día de elaboración del queso, el chocolate se incorpora en la propia masa antes de su moldeo. Dentro del queso se originan unas vetas de chocolate que fluyen a través de la masa, creando un queso de apariencia visual espectacular. Elaborado con leche de cabra pasteurizada, con fermentos escogidos específicamente para potenciar olores y aromas a bizcocho y frutos secos. Con intensidad de olor moderada, destacándose notas lácticas a mantequilla y cacao. De textura ligeramente blanda aunque firme, soluble y cremoso, en boca se potencian las notas a vainilla y tostados fuertes como el caramelo, toffee y chocolate. Se trata de un queso dulce, poco ácido y salado, sin amargor. El aroma a cacao persiste minutos tras la ingesta.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal. **Puede contener trazas de frutos secos, avellana y almendra.**

## FORMATOS



450 g



550 g

## RECOMENDACIONES

Se recomienda su uso como postre o para elaboración de estos. Debido a su perfil suave y dulce marida con frutas como las uvas, higos y peras, y frutos secos como el pistacho.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1814 kJ/437 kcal.
- Grasas: 33,8 g.  
de las cuales saturadas: 24 g.
- Hidratos de carbono: 4,6 g.  
de los cuales azúcares: 1,8 g.
- Proteínas: 28,6 g.
- Sal: 0,8 g.



45 días





# PLAZUL - QUESO AZUL DE CABRA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

En general, se trata de un queso con una elevada intensidad aromática, con notas salinas en boca, destacándose aromas a champiñón, cueva y tierra mojada. En comparación con el queso azul de oveja, tiene notas cítricas más elevadas. El moho favorece la aparición de la sensación picante en boca tan característica y apreciada en estos tipos de quesos. En el queso de cabra, esta sensación picante es más intensa. Al tratarse de un queso de cabra, su perfil blanco marfil choca con las venas azules que se extienden por su interior, tratándose de un queso de apariencia visual sorprendente. La intensidad olfatoria del queso de cabra sirve de base para un queso azul excelente. De textura fundente, ligeramente cremosa y firme al corte, a diferencia de otros quesos azules.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, fermento lácteo, *Penicillium roquefortii*, cloruro cálcico, cuajo y sal.

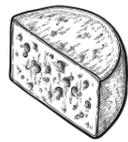
## FORMATO



250 g



650 g



1,3 kg



2,6 kg

## RECOMENDACIONES

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate, frutos secos o miel de azahar. Sirve como ingrediente para salsas o como topping para pizza.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1753 kJ/423 kcal.
- Grasas: 36,1 g.  
de las cuales saturadas: 25,8 g.
- Hidratos de carbono 0,8 g.  
de los cuales azúcares: 0,1 g.
- Proteínas: 23,9 g.
- Sal: 1,66 g.



45 - 60 días





# CREMA DE CABRA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Queso de cabra hecho crema para untar. De sabor ligeramente salino, su potencia aromática destaca sobre la crema de oveja.

## INGREDIENTES

Queso de cabra y sales fundentes (E-452).

## FORMATO



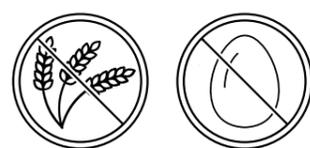
210 g

## RECOMENDACIONES

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate y frutos secos.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1233 kJ/298 kcal.
- Grasas: 25,4 g.  
de las cuales saturadas: 17,2 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 17,1 g.
- Sal: 1,53 g.



# QUESOS DE OVEJA

Plazuelo  
*Tradición artesana*





# YOGUR DE OVEJA NATURAL

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Yogur realizado a partir de leche entera de oveja. Solo se utiliza leche y fermento, obteniendo un producto sencillo, artesanal, sin espesantes. Debido a la cantidad de proteína y grasa de la leche de oveja, aproximadamente el doble que la de vaca, nuestros yogures hechos a partir de leche de oveja presentan una textura densa y muy cremosa.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja y fermento lácteo.

## FORMATO



190 g

## RECOMENDACIONES

Acompañar con frutos secos, miel, chocolate negro, muesli o granola.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 418 kJ/100 kcal.
- Grasas: 6,6 g.  
de las cuales saturadas: 2,7 g.
- Hidratos de carbono: 4,8 g.  
de los cuáles azúcares: 2,8 g.
- Proteínas: 5,4 g.
- Sal: 0,19 g.





# YOGUR DE OVEJA AZUCARADO

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Yogur realizado a partir de leche entera de oveja. Solo se utiliza leche y fermento, obteniendo un producto sencillo, artesanal, sin espesantes. Debido a la cantidad de proteína y grasa de la leche de oveja, aproximadamente el doble que la de vaca, nuestros yogures hechos a partir de leche de oveja presentan una textura densa y muy cremosa.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, azúcar y fermento lácteo.

## FORMATO



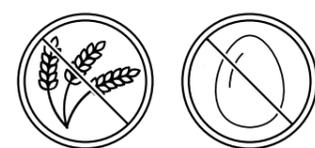
190 g

## RECOMENDACIONES

Acompañar con frutos secos, chocolate negro, muesli o granola.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 500 kJ/120 kcal.
- Grasas: 6,7 g.  
de las cuales saturadas: 2,7 g.
- Hidratos de carbono: 9,6 g.  
de los cuáles azúcares: 7,8 g.
- Proteínas: 5,2 g.
- Sal: 0,18 g.



# QUESO DE OVEJA SEMICURADO

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos escogidos específicamente para potenciar olores y aromas a frutos secos y tostados. Se trata de un queso con elevada intensidad aromática, ligeramente picante, encontrándose notas lácticas a mantequilla principalmente, seguidas de notas a almendras dulces, toffee y ligeramente a heno. En boca, además de lo anterior, se encuentran notas leves a chocolate y caramelo, que persiste en boca minutos después de la ingesta. Su textura es muy firme, adherente y ligeramente cremosa.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

## FORMATOS



250 g



800 g



3 kg

## RECOMENDACIONES

Maridar con vino tinto, Palo Cortado, Amontillado y/o cerveza de trigo. También con AOVE.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1709 kJ/412 kcal.
- Grasas: 34,7 g.  
de las cuales saturadas: 20,8 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 25 g.
- Sal: 1,55 g.



2 - 4 meses



# QUESO DE OVEJA CURADO

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos escogidos específicamente para potenciar olores y aromas a frutos secos y tostados. Se trata de un queso con elevada intensidad aromática, ligeramente picante, encontrándose notas lácticas a mantequilla principalmente, seguidas de notas a almendras dulces, toffee y ligeramente a heno. En boca, además de lo anterior, se encuentran notas leves a chocolate y caramelo, que persiste en boca minutos después de la ingesta. Su textura es muy firme, adherente y ligeramente cremosa.

## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

## FORMATOS



230 g



700 g



3 kg

## RECOMENDACIONES

Maridar con vino Manzanilla, Palo Cortado, Amontillado y/o cerveza de trigo. También con AOVE.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1681 kJ/405 kcal.
- Grasas: 33,8 g.  
de las cuales saturadas: 19,9 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 25,3 g.
- Sal: 1,45 g.



4 meses





# QUESO CURADO DE OVEJA CON TRUFA NEGRA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Elaborado con leche pasteurizada de oveja y trufa negra, el día de su elaboración el aroma a trufa impregna cada rincón de la quesería, tratándose de uno de los quesos con mayor potencia aromática, junto con el queso azul. Se trata de un queso con una intensidad aromática media-elevada, destacando notas olfativas terrosas, a cueva, moho y champiñón. En boca, se encuentran notas aromáticas a caramelo y café, leche cocida y un ligero toque a nuez moscada. Levemente granuloso, seco, soluble en boca, con notas salinas y cítricas muy leves, y elevada persistencia en el paladar.

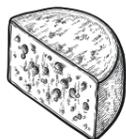
## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo, trufa negra y sal.

## FORMATOS



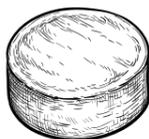
250 g



450 g



900 g



3 kg

## RECOMENDACIONES

Pese a su potente aroma a trufa, no es un queso excesivamente agresivo al paladar, por lo que un maridaje con vino tinto suele ser una elección acertada.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1608 kJ/388 kcal.
- Grasas: 31,6 g.  
de las cuales saturadas: 18,8 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 25,7 g.
- Sal: 1,49 g.



4 meses





# QUESO CURADO DE LECHE CRUDA RECETA PEDROCHES

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Se trata de un queso con una muy elevada intensidad aromática, muy picante, destacándose notas a mantequilla, frutos secos, café, chocolate y heno, entre otros. En boca se encuentran notas ahumadas y a miel, típicas del tipo de coagulante utilizado. Con un toque salino característico debido a su salado a mano. Sabor ligeramente amargo. Se trata de un queso ligeramente picante y con notas ahumadas y cítricas que persisten en boca minutos tras la ingesta. De textura semiblanda, por acción proteolítica del coagulante vegetal.

## INGREDIENTES

Leche cruda de oveja, fermento lácteo, cuajo vegetal y sal.

## FORMATOS



230 g



750 g



700 g



3 kg

## RECOMENDACIONES

Marida especialmente con uvas frescas, mermeladas cítricas, pasas, manzana, vino tinto, cerveza negra, y vinos encabezados.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1843 kJ/445 kcal.
- Grasas: 38,9 g.  
de las cuales aturadas: 22,8 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 23,8 g.
- Sal: 2,09 g.



≥ 6 meses





# PLAZUL - QUESO AZUL DE OVEJA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

En general, se trata de un queso con una elevada intensidad aromática, con notas salinas en boca, destacándose aromas a champiñón, cueva y tierra mojada. En comparación con el queso azul de cabra, la pasta del queso es menos húmeda. El moho favorece la aparición de la sensación picante en boca tan característica y apreciada en estos tipos de quesos. Al tratarse de un queso de oveja, su interior posee un tono levemente anaranjado con venas azules que se extienden por su interior, tratándose de un queso de apariencia visual sorprendente. La intensidad olfatoria del queso de oveja sirve de base para un queso azul excelente. De textura fundente, ligeramente cremosa y firme al corte, a diferencia de otros quesos azules.

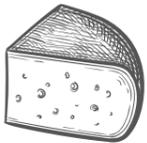
## INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, Penicillium roquefortii, cloruro cálcico, cuajo y sal.

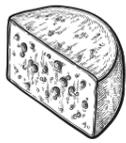
## FORMATOS



250 g



550 g



1,1 kg



2,2 kg

## RECOMENDACIONES

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate, frutos secos o miel de azahar. Sirve como ingrediente para salsas o como topping para pizza.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1531 kJ/366 kcal.
- Grasas: 31 g.  
de las cuales saturadas: 21 g.
- Hidratos de carbono 1,41 g.  
de los cuales azúcares: 0,5 g.
- Proteínas: 20 g.
- Sal: 2,15 g.



45 - 60 días





# CREMOZUELO PEDROCHES - QUESO CREMOSO DE OVEJA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

El color de la corteza varía entre tonos amarillos y marrones, a veces ligeramente rojizos, siendo el interior de color crema. Se trata de un queso de intensidad olfativa muy intensa, con aromas vegetales y animales que se entrelazan en boca. Con toque salino y ligeramente amargo. De textura muy blanda, cremosa, soluble y fundente, de elevada untuosidad.

## INGREDIENTES

Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

## FORMATOS



250 g

## RECOMENDACIONES

Para una textura aún más cremosa, calentar brevemente en el horno o microondas. Marida perfectamente con panes tostados de trigo y centeno, frutos secos, miel, mermelada y/o cebolla caramelizada. Debido a su potencia aromática, vinos blancos y secos suelen ser un buen acompañante.

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1343 kJ/324 kcal.
- Grasas: 27,5 g.  
de las cuales aturadas: 16,2 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 19,3 g.
- Sal: 1,4 g.



60 días





# CREMA DE OVEJA

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Queso de oveja hecho crema para untar. Se trata de una crema de sabor ligeramente salino, con notas aromáticas intensas, aunque no tanto como la crema de cabra.

## INGREDIENTES

Queso de oveja y sales fundentes (E-452).

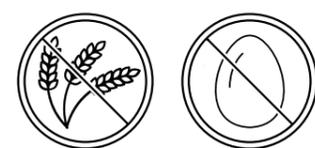
## FORMATOS



210 g

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1195 kJ/288 kcal.
- Grasas: 23,1 g.  
de las cuales saturadas: 15,3 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 19,9 g.
- Sal: 1,19 g.





# CREMA DE AZUL

Tradición artesana



## DESCRIPCIÓN

Mezcla de quesos azules de oveja y de cabra hechos crema para untar. De elevada potencia aromática, destacan las notas a champiñón y cueva.

## INGREDIENTES

Queso azul y sales fundentes (E-452).

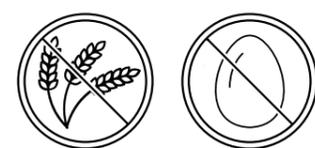
## FORMATO



210 g

## VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100 G)

- Energía: 1404 kJ/339 kcal.
- Grasas: 28 g.  
de las cuales saturadas: 19 g.
- Hidratos de carbono < 0,1 g.
- Proteínas: 21 g.
- Sal: 1,49 g.



# Plazuelo

*Tradición artesana*

**Carretera CO-7411, km 0.5**

14490 Villaralto

(Córdoba)

744 612 291

957 039 018

[www.quesosplazuelo.es](http://www.quesosplazuelo.es)

[info@quesosplazuelo.es](mailto:info@quesosplazuelo.es)

visita nuestra web



Síguenos en Facebook



Síguenos en Instagram

