

FÁBRICA DE QUESOS

Don Eusebio

PASIÓN, TRADICIÓN Y CALIDAD EN CADA BOCADO



"Donde el sabor de la tradición se encuentra con la excelencia"

Con más de cinco décadas dedicadas a la elaboración de queso de oveja, mantenemos viva una tradición que forma parte de nuestra identidad. Nuestra quesería trabaja exclusivamente con leche seleccionada de oveja, respetando los tiempos y procesos que garantizan un perfil auténtico, equilibrado y reconocible en cada pieza.

Cada queso nace de un proceso cuidadosamente estructurado donde tradición y control técnico avanzan en paralelo. Desde la recepción de la leche hasta su maduración en cámaras, supervisamos cada fase para asegurar textura, aroma y carácter constantes. El resultado es un producto que combina origen, regularidad y excelencia, preparado para responder tanto a la exigencia del consumidor final como a la del canal profesional.



Ossa de Montiel

QUESO DE OVEJA

Don Eusebio



PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 6 Y 15 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA TIERNO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR SUAVE, CREMOSO Y DELICADO

De maduración corta, presenta corteza fina y pasta flexible con ojos marcados y bien repartidos. Textura tierna y fundente, manteniendo mayor estructura que un queso fresco. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: 90 días desde la fecha de fabricación; sin envasado 15 –30 días.

Mantener refrigerado entre 2° C y 6° C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

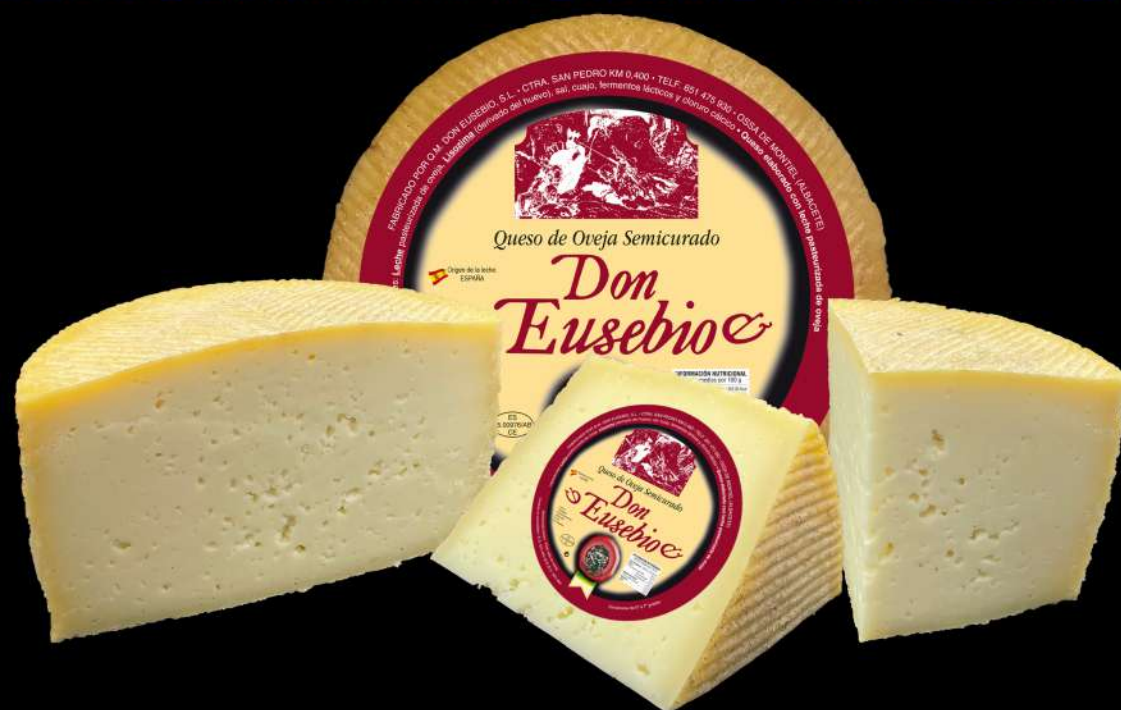
LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 45 Y 90 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA SEMICURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR ARMÓNICO, LIGERO Y EXPRESIVO

Corteza natural y pasta de textura firme con punto cremoso, con ojos pequeños y bien integrados en su interior. Corte uniforme y perfil equilibrado. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 3 a 6 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener refrigerado entre 2° C y 6° C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 90 Y 200 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA CURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR DEFINIDO, EQUILIBRADO Y CON CARÁCTER

Pasta consistente y bien estructurada, con pequeños ojos distribuidos de forma homogénea y corteza natural que preserva su intensidad. Corte limpio y presencia sólida. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 6 a 24 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener refrigerado entre 2° C y 6° C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN

ENTRE 100 Y 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA ROMERO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR AROMÁTICO, SUAVE Y DISTINTIVO

Recubierto con romero natural, aporta notas aromáticas limpias que realzan el carácter del queso sin ocultar su identidad. Pasta compacta, corte definido y corteza natural impregnada de matices mediterráneos. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 6 a 24 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener refrigerado entre 2° C y 6° C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 100 Y 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA MANTECA

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR CREMOSO, MADURO Y AROMÁTICO

Afinado en manteca durante su maduración, desarrolla una textura cremosa, untuosa y un perfil aromático amplio y definido. Corteza cubierta en manteca y pasta compacta, con presencia sólida y carácter singular.

Se presenta en piezas de aproximadamente 3 kg.

Fecha de consumo preferente: De 6 a 24 meses desde su fecha de fabricación.

Conservar entre 2° C y 6° C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 45 A 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA FLORES

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR FLORAL, SÚTIL Y ARMONIOSO

Recubierto con una selección de flores naturales que aportan un aroma delicado y matices sutiles en boca, potenciando el carácter del queso sin enmascarar su esencia. Textura firme, corte limpio y presencia visual distintiva. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 3 a 15 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 45 A 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA TRUFA

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR ELEGANTE, PROFUNDO Y PERSISTENTE

Con trufa presente en cada corte, aporta un aroma intenso y sofisticado que se integra de forma natural en la pasta. Textura firme, corte limpio y perfil aromático distintivo. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 3 a 15 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 45 A 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA AJO NEGRO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR INTENSO, UMAMI Y ENVOLENTE

Elaborado con ajo negro integrado en la pasta, aporta matices dulces y balsámicos que realzan el carácter del queso. Textura firme, corte limpio y presencia elegante. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.
Fecha de consumo preferente: De 3 a 15 meses desde su fecha de fabricación.
Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja 2u.
PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades
PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 2 Y 10 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA FRESCO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR LÁCTICO, SUAVE Y CREMOSO

Elaborado con leche fresca seleccionada, destaca por su perfil limpio y natural, con una textura tierna y ligeramente cremosa. Pasta compacta, corte uniforme y aspecto blanco brillante. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 2 a 10 días desde su fecha de fabricación.

Mantener refrigerado entre 2° C y 6° C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

QUESO MANCHEGO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Los Boliches



CAMPO
YALMA
CASTILLA - LA MANCHA



PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 45 A 90 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA MANCHEGA SEMICURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR SUAVE, EQUILIBRADO Y AROMÁTICO

Elaborado con leche seleccionada y amparado bajo la Denominación de Origen Protegida, su maduración controlada realza un perfil aromático limpio y definido. Textura firme y elástica, con corte homogéneo y carácter propio. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 45 a 90 días desde su fecha de fabricación.

Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 90 Y 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA MANCHEGA CURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR INTENSO, ESTRUCTURADO Y PERSISTENTE

Elaborado con leche seleccionada y amparado bajo Denominación de Origen Protegida, su curación prolongada potencia matices profundos y un perfil aromático más desarrollado. Textura firme y compacta, con corte definido y larga permanencia en boca. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 90 a 300 días desde su fecha de fabricación.

Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 250 A 400 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA MANCHEGA VIEJO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR POTENTE, FIRME Y PROFUNDO

Elaborado con leche seleccionada y amparado bajo Denominación de Origen Protegida, su larga curación intensifica los aromas y concentra su carácter. Textura firme y quebradiza, con corte limpio y persistencia prolongada en boca. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 11 a 24 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

PERIODO DE MADURACIÓN
ENTRE 100 Y 300 DÍAS

QUESO 100% DE OVEJA MANCHEGA EN ACEITE

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR EXQUISITO, INTENSO Y ENVOLVENTE

Amparado bajo la Denominación de Origen Protegida, se conserva en aceite para realzar su jugosidad y aportar mayor profundidad aromática. Textura firme y ligeramente untuosa, con corte definido y final amplio en boca. Se presenta en piezas enteras de 3 Kg aproximadamente.

Fecha de consumo preferente: De 6 a 24 meses desde su fecha de fabricación.

Mantener entre 2°C y 6°C.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío

LOGÍSTICA: Caja 2u.

PESO: Variable

CUÑAS

PRESENTACIÓN: Al vacío

LOGÍSTICA: Cajas 4/8/16 unidades

PESO: Variable

GALARDONES

QUESO DE OVEJA

Don Eusebio



WORLD CHEESE AWARDS

- BRONCE 2024 QUESO CURADO EN MANTECA



QUESO D.O.P MANCHEGO

Los Boliches



GRAN SELECCIÓN
CAMPO Y ALMA

- PLATA 2020 CURADO
- PLATA 2023 CURADO Y SEMICURADO
- BRONCE 2024 CURADO
- BRONCE 2025 CURADO Y SEMICURADO



WORLD CHEESE AWARDS

- BRONCE 2025 SEMICURADO
- PLATA 2025 CURADO



CONTACTO

WEB OFICIAL

WWW.QUESOSDONEUSEBIO.COM



COMPRA ONLINE -
PRODUCTOS TIENDA -
CATÁLOGO COMPLETO

REDES SOCIALES

@QUESOSDONEUSEBIO



NOVEDADES - LANZAMIENTOS
- OFERTAS - MARIDAJES -
INFORMACIÓN



FÁBRICA DE QUESOS
Don
Eusebio

TRADICIÓN QUESERA DESDE 1962

Quesería Artesana

Don Eusebio



FÁBRICA DE QUESOS

Don Eusebio

Dirección: Carretera San Pedro, Km 0.400.

Ossa de Montiel, 02611 Albacete

Teléfono: (+34) 647 13 15 08 / (+34) 651 47 59 30

Email: eusebio@quesosdoneusebio.com /

queseradoneusebio@gmail.com

Web: www.quesosdoneusebio.com

Redes Sociales: @quesosdoneusebio
