FÁBRICA DE QUESOS Don Eusebio

TRADICIÓN Y CALIDAD EN CADA BOCADO



MÁS DE 50 AÑOS

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

Con más de 40 años de experiencia en el arte de la quesería, nuestra fábrica se enorgullece de mantener vivas las costumbres y técnicas tradicionales que nos fueron transmitidas. Cada uno de nuestros quesos es elaborado con dedicación y esmero, utilizando leche de oveja manchega, garantizando así la autenticidad y excelencia de nuestros productos.

El proceso de elaboración de combina quesos nuestros artesanales métodos con un riguroso control de calidad. Desde la selección de la leche hasta el afinado en nuestras cada cámaras. etapa supervisada cuidadosamente para asegurar que cada pieza cumpla con los estándares que nuestros clientes esperan y merecen.







Ossa de Montiel



Periodo de maduración Entre 3 y 15 días

QUESO 100% OVEJA TIERNO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



Su blanca corteza y su interior abierto con muchos ojos. Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4, 1/8 envasado al vacío.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

M E D I O (1/2)

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable

CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas PESO: Variable

ESO: Variable

 $CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 45 Y 90 días

QUESO 100% OVEJA SEMICURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR INTENSO, EQUILIBRADO Y AROMÁTICO

Con una corteza natural y una textura firme pero cremosa, con ojos bien distribuidos en su interior. Se presenta en piezas enteras de aproximadamente 3 kg. A petición del cliente, puede enviarse en 1/2, 1/4 y 1/8, envasados al vacío para garantizar su conservación.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas PESO: Variable

M E D I O (1/2)

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable

$CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 90 y 200 días

QUESO 100% OVEJA CURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR FIRME, POTENTE Y SABROSO

Su textura es firme y compacta, con un ligero veteado de ojos pequeños y una corteza natural que protege su interior. Se presenta en piezas enteras de aproximadamente 3 kg. A petición del cliente, puede enviarse en 1/2, 1/4, 1/8, envasados al vacío para una mejor conservación."

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

 $\mathbf{M} \mathbf{E} \mathbf{D} \mathbf{I} \mathbf{O} (1 / 2)$

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable

CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas

PESO: Variable

 $CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 100 Y 300 días

QUESO 100% OVEJA MANTECA

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR CREMOSO, MADURO Y AROMÁTICO

Madurado en manteca para aportar una textura suave y un sabor profundo y equilibrado. De corteza natural y pasta firme, se presenta en piezas de aproximadamente 3 kg. Disponible en 1/2, 1/4, 1/8, envasado al vacío bajo pedido.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas

PESO: Variable

CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas

PESO: Variable

M E D I O (1/2)

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable $CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 100 Y 300 días

QUESO 100% OVEJA ROMERO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



Recubierto con romero para aportar un aroma herbáceo y un sabor intenso y equilibrado. Su textura es firme y su corteza natural conserva toda la esencia de su maduración. Se presenta en piezas de aproximadamente 3 kg, con opción 1/2, 1/4, 1/8, envasado al vacío bajo pedido.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

 $\mathbf{M} \mathbf{E} \mathbf{D} \mathbf{I} \mathbf{O} (1 / 2)$

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable

CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas

PESO: Variable

 $CU\tilde{N}A(1/8)$

QUESO MANCHEGO Soliches









Periodo de maduración Entre 45 Y 90 días

QUESO 100% OVEJA MANCHEGA SEMICURADO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR SUAVE, EQUILIBRADO Y AROMÁTICO

Elaborado con leche de alta calidad y madurado para obtener un sabor suave y equilibrado. Presenta una corteza natural y una textura tierna con ojos bien distribuidos. Se ofrece en piezas enteras de aproximadamente 3 kg, con opción de envío en 1/2, 1/4, 1/8, envasado al vacío bajo pedido.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

 $\mathbf{M} \mathbf{E} \mathbf{D} \mathbf{I} \mathbf{O} (1 / 2)$

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas PESO: Variable

 $CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 90 y 300 días

QUESO 100% OVEJA MANCHEGA CURADO

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR FIRME, POTENTE Y SABROSO

Elaborado con leche de calidad superior y madurado lentamente para desarrollar un sabor intenso y equilibrado. Su textura es firme y compacta, con ojos pequeños distribuidos de manera uniforme. Presenta una corteza natural que protege su aroma característico. Disponible en piezas de aproximadamente 3 kg, con opción de envío en 1/2, 1/4, 1/8, envasados al vacío

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

 $\mathbf{M} \mathbf{E} \mathbf{D} \mathbf{I} \mathbf{O} (1 / 2)$

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas PESO: Variable

 $CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 250 y 400 días

QUESO 100% OVEJA MANCHEGA VIEJO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



Elaborado con leche de calidad superior y madurado lentamente para desarrollar un sabor intenso y equilibrado. Su textura es firme y compacta, con ojos pequeños distribuidos de manera uniforme. Presenta una corteza natural que protege su aroma característico. Disponible en piezas de aproximadamente 3 kg, con opción de envío en 1/2, 1/4, 1/8 envasados al vacío.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío / Sin vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable

CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas PESO: Variable

M E D I O (1/2)

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable

$CU\tilde{N}A(1/8)$

Periodo de maduración Entre 100 y 365 días

QUESO 100% OVEJA MANCHEGA EN ACEITE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA



SABOR EXQUISITO, INTENSO Y POTENTE

Conservado en aceite de oliva para realzar su sabor y textura. Su maduración cuidadosamente controlada le otorga un perfil intenso y equilibrado, mientras que el aceite lo mantiene tierno y jugoso. Se presenta en piezas enteras de aproximadamente 3 kg, con opción de envío en 1/2, 1/4, 1/8, envasados al vacío bajo pedido.

FORMATOS

ENTERO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 2u. Palet 100 cajas PESO: Variable CUARTO

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 8u. Palet 100 cajas PESO: Variable

M E D I O (1/2)

PRESENTACIÓN: Al vacío LOGÍSTICA: Caja 4u. Palet 100 cajas PESO: Variable $CU\tilde{N}A(1/8)$