



EL CONSUELO



Catálogo
de Productos

Product Catalogue

QUESO
MANCHEGO
ARTESANO.

ALABRA

La Mancha





Queso de oveja Sheep cheese



Queso Manchego Artesano EL CONSUELO Semicurado Artisan Manchego Cheese EL CONSUELO Semicured

Características:

- Queso semicurado artesano, prensado, pasta dura.
- Corteza color amarillo pálido, o corteza natural color parduzco, cepillado con aceite de oliva.
- Pasta color amarillenta, o marfil claro. Textura firme compacta, con buena densidad con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
- Olor intenso, predominando el olor a leche de oveja, notas ácidas lácticas como yogurt, nata, con algunos recuerdos a heno en épocas primaverales.
- Bouquet agradable y buen retrogusto en boca.

Curación: más de 60 días.

Characteristics:

- Artisan semi-mature cheese, pressed, hard.
- Crust pale yellow color, or brownish natural crust, brushed with olive oil.
- Paste yellowish color, or light ivory. Firm texture, with good density with holes distributed unevenly over the entire surface.
- Smell intense, predominating the smell of sheep milk, lactic acid notes such as yogurt, cream, with some memories of hay in spring.
- Pleasant bouquet and good aftertaste in the mouth.

Curing: more than 60 days.



Formatos / Formats:



350g

1,2kg

2,3kg

3,3kg



Formatos / Formats:



350g

1,2kg

2,3kg

3,3kg

Queso Manchego Artesano

EL CONSUELO Curado

Artisan Manchego Cheese

EL CONSUELO Mature

Características:

- Queso curado artesano, prensado pasta dura.
- Corteza color parduzco no comestible.
- Pasta color amarillenta o marfil. Textura firme con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
- Olor intenso pero agradable.
- Sabor a leche de oveja madura, con un bouquet agradable con ciertos matices a frutos secos y tostados y con un retrogusto ligeramente picante.

Curación: 5-9 meses.

Characteristics:

- Artisan mature cheese, pressed hard.
- Crust brownish color. Inedible crust.
- Paste yellowish color, or ivory. Firm texture with holes unevenly spread over the entire surface.
- Smell intense but pleasant.
- Flavor: Mature sheep milk, with a pleasant bouquet with certain nuances of nuts and toasted and with a slightly spicy aftertaste.

Curing: 5-9 months.





Queso en aceite Cheese in oil



Queso Manchego EL CONSUELO Curado en aceite Manchego Cheese EL CONSUELO Matured in oil

Características:

- Queso semicurado artesano, prensado, pasta dura.
- Corteza color amarillo pálido. Corteza no comestible.
- Pasta color amarillenta, o marfil claro. Textura firme compacta, con buena densidad con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
- Olor intenso, predominando el olor a leche de oveja y aceite de oliva.
- Leche de oveja con acidez ligera y aceite de oliva virgen extra que le aporta un intenso sabor y picor.

Curación: más de 60 días.

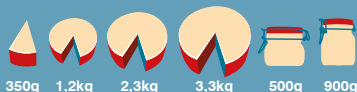
Characteristics:

- Artisan semi-mature cheese, pressed, hard.
- Crust pale yellow color. Inedible crust.
- Paste yellowish color, or light ivory. Firm texture, with good density with holes distributed unevenly over the entire surface.
- Smell intense, predominating the smell of sheep milk and olive oil.
- Sheep milk with light acidity and extra virgin olive oil that gives it an intense flavor and itching.

Curing: more than 60 days.



Formatos / Formats:



350g 1,2kg 2,3kg 3,3kg 500g 900g





Queso de oveja Sheep cheese



Queso Manchego Artesano EL CORDEL Semicurado Artisan Manchego Cheese EL CORDEL Semicured

Características:

- Queso semicurado artesano, prensado, pasta dura.
- Corteza color amarillo pálido, o corteza natural color parduzco, cepillado con aceite de oliva.
- Pasta color amarillenta, o marfil claro. Textura firme compacta, con buena densidad con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
- Olor intenso, predominando el olor a leche de oveja, notas ácidas lácticas como yogurt, nata, con algunos recuerdos a heno en épocas primaverales.
- Bouquet agradable y buen retrogusto en boca.

Curación: más de 60 días.

Characteristics:

- Artisan semi-mature cheese, pressed, hard.
- Crust pale yellow color, or brownish natural crust, brushed with olive oil.
- Paste yellowish color, or light ivory. Firm texture, with good density with holes distributed unevenly over the entire surface.
- Smell intense, predominating the smell of sheep milk, lactic acid notes such as yogurt, cream, with some memories of hay in spring.
- Pleasant bouquet and good aftertaste in the mouth.

Curing: more than 60 days.



Formatos / Formats:



1,2kg



3,3kg



Formatos / Formats:



Queso Manchego Artesano EL CORDEL Curado Artisan Manchego Cheese EL CORDEL Mature

Características:

- Queso curado artesano, prensado pasta dura.
- Corteza color parduzco no comestible.
- Pasta color amarillenta o marfil. Textura firme con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
- Olor intenso pero agradable.
- Sabor a leche de oveja madura, con un bouquet agradable con ciertos matices a frutos secos y tostados y con un retrogusto ligeramente picante.

Curación: 5-9 meses.

Characteristics:

- Artisan mature cheese, pressed hard.
- Crust brownish color. Inedible crust.
- Paste yellowish color, or ivory. Firm texture with holes unevenly spread over the entire surface.
- Smell intense but pleasant.
- Flavor: Mature sheep milk, with a pleasant bouquet with certain nuances of nuts and toasted and with a slightly spicy aftertaste.

Curing: 5-9 months.





Queso Manchego Artesano EL CORDEL Añejo Artisan Manchego Cheese EL CORDEL Aged

Características:

- Queso curado artesano, prensado pasta dura.
- Corteza color parduzco no comestible.
- Pasta color amarillenta o marfil. Textura firme con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
- Olor intenso pero agradable.
- Sabor a leche de oveja madura, con un bouquet agradable con ciertos matices a frutos secos y tostados y con un retrogusto ligeramente picante

Curación: 12 meses.

Characteristics:

- Artisan mature cheese, pressed hard.
- Crust brownish color. Inedible crust.
- Paste yellowish color, or ivory. Firm texture with holes unevenly spread over the entire surface.
- Smell intense but pleasant.
- Flavor: Mature sheep milk, with a pleasant bouquet with certain nuances of nuts and toasted and with a slightly spicy aftertaste.

Curing: 12 months.



Formatos / Formats:



1,2kg



3,3kg





Queso de oveja Sheep cheese



Queso de oveja EL REDIL Tierno Sheep Cheese EL REDIL Tender

Características:

- Queso de oveja tierno, prensado, pasta dura.
- Corteza dura.
- Pasta firme de color blanco marfil con ojos pequeños e irregularmente repartidos.
- Olor láctico.
- Sabor ligeramente ácido.

Curación: más de 7 días.

Characteristics:

- Tender sheep cheese, pressed, hard.
- Crust hard.
- Pasta firm white ivory with small and irregularly distributed eyes.
- Smell lactic.
- Flavor slightly acidic.

Curing: more than 7 days.

Formatos / Formats:



350g



1,7kg



3,3kg



Queso de Oveja Artesano al Romero EL REDIL Artisan Sheep Cheese with Rosemary EL REDIL

Características:

- Queso de oveja con Romero, prensado, pasta dura.
- Corteza Dura.
- Pasta firme de color blanco marfil con ojos pequeños e irregularmente repartidos.
- Olor láctico.
- Sabor intenso láctico y romero.

Curación: 3 meses.

Characteristics:

- Sheep cheese with Rosemary, pressed hard.
- Crust hard.
- Pasta firm white ivory with small and irregularly distributed eyes.
- Smell lactic.
- Flavor slightly acidic and Rosemary.

Curing: 3 months.

Formatos / Formats:



1,2kg



3,3kg





Queso de Cabra Light al Pimentón EL REDIL

Goat cheese Light with Paprika EL REDIL

Características:

- Queso de cabra al pimentón (light en grasa y sal), prensado, pasta dura.
- Corteza dura.
- Pasta firme de color blanco marfil con ojos pequeños e irregularmente repartidos.
- Olor láctico.
- Sabor intenso láctico y pimentón.

Curación: 7 días.

Characteristics:

- Goat cheese with paprika (light in fat and salt), pressed, hard.
- Crust hard.
- Firm white ivory paste with small and irregularly distributed holes.
- Lactic smell.
- Flavor Intense lactic and paprika.

Curing: 7 days.

Formatos / Formats:



2,5kg



Crema de Queso Manchego EL REDIL

Cream of Manchego Cheese EL REDIL

Características:

- Queso fundido para untar elaborado con queso manchego.
- Forma habitual: Tarrina 150g.
- Textura cremosa, untable.
- Olor y sabor intenso a queso de oveja madurado.

Characteristics:

- Type of cheese Melted cheese to spread made with Manchego cheese.
- Shape: Terrine 150g.
- Texture creamy, spreadable.
- Smell and flavor intense to matured sheep cheese.

Formatos / Formats:



150g





QUESO
MANCHEGO
ARTESANO



Ctra. Toledo-Alcázar de San Juan, km 69,200
45710 Madridejos (TOLEDO) ESPAÑA

Teléfono: +34 925 462 459
Móvil: +34 647 837 577

<http://www.quesoselconsuelo.com>