



Los Quesos de mi vida

CATÁLOGO GENERAL

Descubre el placer del buen queso

2026



Descubre el placer del buen queso

Grupo TGT es el fabricante líder en el mercado español de quesos

El Grupo TGT es una empresa líder en el sector quesero, reconocido por su compromiso con la calidad y la innovación. Grupo TGT ofrece una amplia variedad de productos que combinan tradición artesanal con las más avanzadas tecnologías. Desde quesos nacionales hasta especialidades internacionales, con un catálogo satisface las necesidades de consumidores y profesionales de la gastronomía.

Con un fuerte enfoque en sostenibilidad y excelencia, el Grupo TGT se consolida como referente en el mercado, trabajando con pasión para ofrecer sabor y calidad en cada bocado. ¡Descubre un mundo de quesos con TGT!

¡Crecemos juntos!

Nos asociamos con los mejores partners de la industria alimentaria actual para responder rápidamente a la dinámica del mercado y a las necesidades de los consumidores tanto a nivel nacional como mundial.



Los orígenes de TGT se remontan más de 60 años atrás, cuando Teodoro García Trabadelo empezó importando y vendiendo queso.



Vendemos más de 100.000 toneladas de queso anualmente en el canal industrial, food service y retail, incluyendo marcas propias y MDD.



Fabricamos y distribuimos los mejores quesos del mercado, tanto nacionales como internacionales, dentro y fuera de nuestras fronteras.



El grupo posee 12 fábricas propias y 2 integradas en nuestro país, así como 21 delegaciones repartidas por toda la Península Ibérica que garantizan un servicio eficaz y de elevada calidad a sus clientes, dando cobertura a todos los rincones de nuestra geografía.



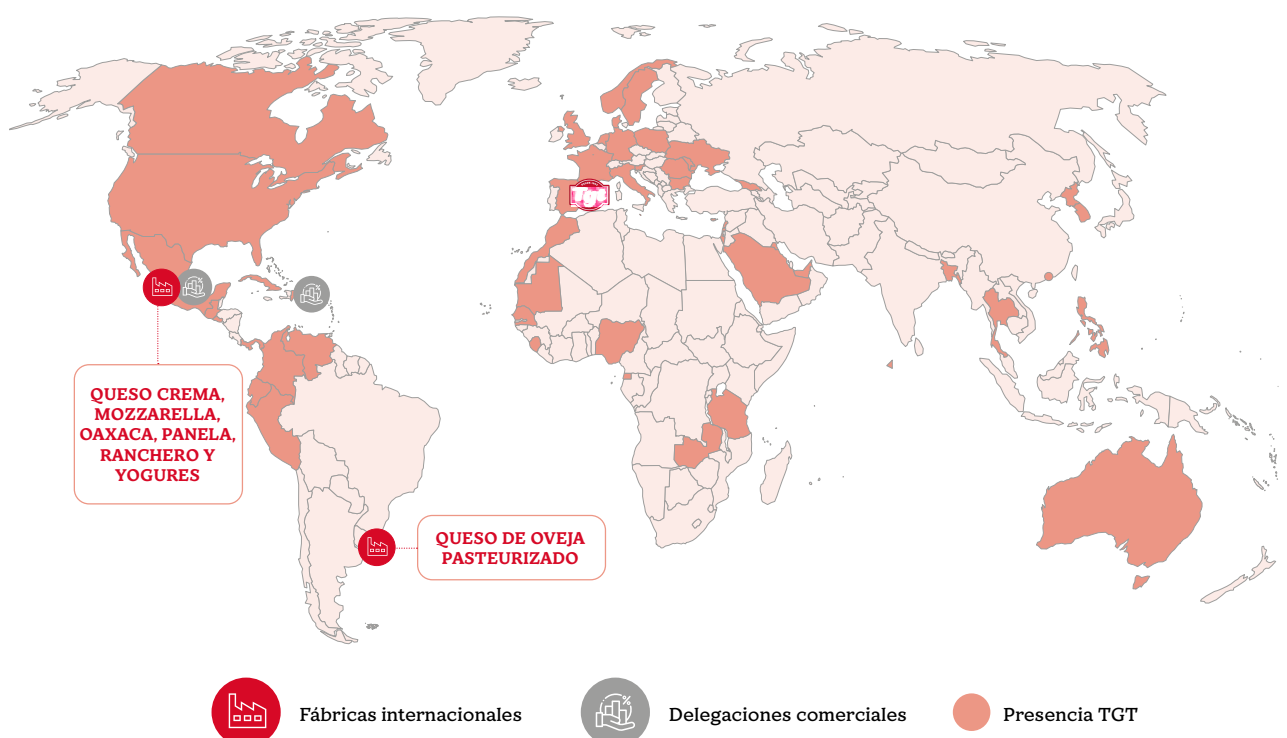
*en volumen
en amplia gama de productos
en número de fábricas*



Grupo TGT en un vistazo



Presencia internacional



Celebrando la excelencia

En Grupo TGT, la calidad y la tradición han sido siempre el corazón de todo lo que hacemos. Nuestra pasión por el queso no solo nos impulsa a ofrecer productos excepcionales, sino también a destacarnos en los escenarios más prestigiosos del mundo.

Nuestros productos premiados 2024



SILVER



BRONZE



MEJOR
QUESERÍA



Nuestros productos premiados 2025



GOLD



BRONZE



Productos premiados
de nuestro catálogo



SILVER



Índice



Queso natural	7
D.O.P · Denominación de origen protegida	9
Pasta prensada nacional y especialidades	19
Pasta prensada internacional	33
Pasta blanda	55
Pasta veteada	61
Rallados y lonchas	65
Rallados y dados	67
Lonchas naturales	79
Lonchas fundidas	87
Tablas y porciones	91
Barras	93
Queso fresco	101
Tradicional	103
Tipo Burgos	103
Perlas de cabra	108
Rulos de cabra	109
Mató & Requesón	113
Otros (mozzarella, burrata...)	114
Quesos untables	117
Vegano y bio	123
Sin lactosa	129
Natas y mix vegetales	133
Postres	137
Mantequillas y margarinas	147
Otros	153



QUESO
NATURAL



www.grupotgt.com



Queso Natural



DOP

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



El Galán

QUESO MANCHEGO D.O.P



Castilla-La Mancha

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega

Es el más tradicional y popular de los quesos españoles y se elabora con leche de oveja de raza Manchega dentro de un área delimitada por las provincias de Toledo, Albacete, Ciudad Real y Cuenca. Su interior es compacto, con pequeños ojos desigualmente repartidos, de color blanco marfil, de aroma y sabor fuerte y con personalidad, enriqueciéndose con el tiempo de maduración.



D.O.P. EL GALÁN MANCHEGO SEMICURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000786	2	3,15 kg	365	+60 días
000791	2	3,15 kg	365	+60 días
000795	3	1,6 kg	180	+60 días
010770	6	775 g	180	+60 días
030944	16	220 g	180	+60 días
030920	20	200 g	180	+60 días



D.O.P. EL GALÁN MANCHEGO CURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000787	2	3,1 kg	365	+105 días
000792	2	3,1 kg	365	+105 días
000794	3	1,6 kg	180	+105 días
010764	6	900 g	180	+105 días
010771	6	725 g	180	+105 días
030800	15	480 g	180	+105 días
030940	16	220 g	180	+105 días



D.O.P. EL GALÁN MANCHEGO VIEJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000785	2	2,9 kg	365	+180 días
000793	2	2,9 kg	365	+180 días
010772	6	800 g	180	+180 días



Pasta firme y compacta con presencia de ojos pequeños. Color amarillento o blanco marfil. Aroma láctico acidificado. Sabor ligeramente ácido y fuerte.



Pan con aceite de oliva, frutos secos o simplemente fruta. Ideal para ensaladas.



Si el vino es blanco, es mejor combinarlo con un seco o semiseco ligeramente afrutado. Si es tinto, mejor elegir uno que sea suave (joven, crianza).



Valor energético (100g): 398 Kcal · Materia grasa: Graso > 45%
Vida útil: 12 meses · Corteza: No comestible



Tío Resti

El auténtico cabrero



Murcia

D.O.P QUESO DE MURCIA FRESCO TIO RESTI



Queso fresco de Murcia elaborado con leche de cabra Murciano-Granadina procedente de granjas ubicadas en el territorio de la Región de Murcia y controladas por el Consejo Regulador. Esta materia prima, de la mejor calidad, le confiere al producto unas características únicas, aportando así también todas las características nutricionales de la leche de cabra.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002180	2	2,7 kg	30	-
010480	6	850 g	365	-
002181	6	500 g	30	-
013975	6	250 g	32	-



Aroma suave, láctico fresco y nata con regusto a cabra. Sabor ligeramente dulzón con una textura firme, elástica, jugosa y poco adherente.

D.O.P QUESO DE MURCIA AL VINO



Queso elaborado con leche de cabra de pasta prensada con un sabor único y sorprendente. Sumergido en vino tinto D.O.P (Jumilla, Yeclas y Bullas) de 2 a 7 días, aportando al queso todos los sabores y aromas del mismo además de su color característico. Ofrece un color blanco intenso al corte con un suave aroma a vino tinto.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005996	2	2,55 kg	210	45 días
010471	6	980 g	220	45 días
005967	6	500 g	220	45 días
014800	16	220 g	180	45 días
014802	6	150 g	180	45 días



Textura firme y sabor de intensidad baja-media. Cerca de la corteza se percibe olor a vino, a bodega, debido al lavado de la corteza y algo a láctico en los más jóvenes.



Frutas ácidas como frambuesas, fresas o uvas y mermeladas.



Blancos fermentados en barrica jóvenes y frescos. Tintos de media crianza y de crianza.

DE 1962
Tgt
Ronkari

Ronkari
50 ANIVERSARIO



Navarra

Ronkari es un queso elaborado con leche cruda de oveja de raza Latxa en el Valle de Roncal, en pleno Pirineo Navarro, un entorno que imprime carácter y calidad a cada pieza, recogiendo toda la esencia de esta región. Fue la primera D.O.P española, otorgada en 1981, y se madura durante un mínimo de 4 meses, desarrollando una textura firme y un sabor intenso, con un ligero toque picante. Su color amarillo pajizo resalta tanto en la pasta como en la corteza, que presenta tonalidades variables debido a su origen natural y mohoso, y en boca se percibe lleno, consistente y de gran personalidad.



D.O.P RONCAL RONKARI CURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000096	2	2,6 kg	360	+4 meses
000104	4	1,5 kg	180	+4 meses
010104	4	1,16 kg	360	-
000103	8	800 g	210	-
010098	16	360 g	180	-
040094	10	275 g	180	+4 meses
017555	16	200 g	180	+4 meses
017589	16	250 g	90	-
017560	16	200 g	90	-
017553	12	150 g	180	-



D.O.P RONCAL RONKARI AÑEJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000094	2	2,8 kg	360	+9 meses
010111	4	1,1 kg	360	+9 meses
017584	16	250 g	180	+9 meses



NUEVO



**D.O.P RONCAL RONKARI CURADO
PACKAGING ESPECIAL**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010101	1	1 kg	360	+4 meses

Hace muchos años, en un remoto valle del País Vasco, donde las montañas se alzaban imponentes y los ríos cantaban melodías ancestrales, la vida transcurría entre la laboriosa rutina de los herreros y el tranquilo pastoreo de las ovejas lachas. En aquellos tiempos, el valle estaba envuelto en un aura mística, donde la leyenda de un tesoro escondido alimentaba la imaginación de los lugareños. Se decía que un antiguo herrero, Belai, conocido por su sabiduría y destreza en la forja, había descubierto un tesoro único. Según la leyenda, mientras paseaba el herrero encontró una cueva oculta entre los roquedales. Al adentrarse en ella, descubrió una cámara secreta donde reposaban unas ovejas, que si bien parecían corrientes, tenían cabello dorado. Con ellas, decidió crear queso. Este, poseía un sabor y aroma que parecían emanar de los mismos dioses. El herrero, maravillado por su hallazgo, decidió compartir el tesoro con su pueblo. Así, el queso Belai se convirtió en una joya culinaria apreciada por todos, un símbolo de la abundancia y la generosidad de la tierra.

D.O.P IDIAZABAL



Queso D.O.P de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja de raza Latxa, ligeramente ahumado con madera de haya. Cuenta con un sabor característico, equilibrado e intenso: picante débil, dulce y ácido variable de muy débil a media intensidad, ausencia de amargor y salado de intensidad media.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010231	1	3,4 kg	360	+2 meses
010230	2	3,2 kg	360	+2 meses
010232 FYS	2	3 kg	180	+2 meses
010233	4	1,1 kg	360	+2 meses
019577	20	330 g	180	+2 meses
017590	16	250 g	180	+2 meses
030788	16	250 g	90	+2 meses
010272	12	150 g	180	+2 meses



Queso D.O.P de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja de raza Latxa. Cuenta con un sabor característico, equilibrado e intenso: picante débil, dulce y ácido variable de muy débil a media intensidad, ausencia de amargor y salado de intensidad media.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010259	2	3,3 kg	360	+2 meses
079096	4	1 kg	360	+2 meses
010257	4	1 kg	360	+2 meses
017591	16	250 g	180	+2 meses

Baztangoa

D.O.P BAZTANGOA



Queso D.O.P de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja de raza Latxa, ligeramente ahumado con madera de haya. Cuenta con un sabor característico, equilibrado e intenso: picante débil, dulce y ácido variable de muy débil a media intensidad, ausencia de amargor y salado de intensidad media.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010263	2	3 kg	360	4-5 meses
010254	4	1 kg	360	4-5 meses
010249	4	1 kg	360	4-5 meses
010241	8	500 g	180	4-5 meses
013758	16	250 g	180	4-5 meses



Queso D.O.P de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja de raza Latxa. Cuenta con un sabor característico, equilibrado e intenso: picante débil, dulce y ácido variable de muy débil a media intensidad, ausencia de amargor y salado de intensidad media.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010262	2	3 kg	360	4-5 meses
010255	4	1,3 kg	360	4-5 meses
010256	4	1 kg	360	4-5 meses
010240	8	520 g	180	4-5 meses
013756	16	250 g	180	4-5 meses



Pazo do Queixo

Mi Madriña!



Galicia

D.O.P TETILLA

Queso D.O.P elaborado con leche pasteurizada de vaca, típicamente gallego. Moldeado en forma de seno, el interior es compacto pero blando, bastante elástico, sin ojos y de color amarillo pajizo. El sabor es suave, láctico, ligeramente dulzón, nada salado, mantecoso y fundente al paladar.



D.O.P TETILLA PAZO DO QUEIXO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005258	6	900 g	90	12-15 días
010403 Unitario	6	650 g	50	12-15 días

D.O.P ARZÚA-ULLOA



Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca. Se dice que este queso sale directamente del corazón de Galicia, y es que, sólo con cortarlo, evoca al campo y a los pastos de su tierra. Sus aromas son puramente lácteos, con olor a leche fresca y mantequilla, con notas dulces. En boca es un queso muy cremoso y húmedo, con notas de yogur, vainilla y frutos secos.



D.O.P ARZÚA-ULLOA PAZO DO QUEIXO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005887	2	3,2 kg	120	12-15 días
005891	6	910 g	90	12-15 días
005130	6	650 g	90	12-15 días

D.O.P SAN SIMÓN DA COSTA



Queso D.O.P elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca y ahumado ligeramente. Su textura es blanda, cremosa y uniforme; de sabor láctico, mantecoso y ligeramente ácido. Olor suave y ligeramente ácido.



D.O.P SAN SIMÓN PAZO DO QUEIXO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005136 Mitad	4	900 g	280	45 días
005242	6	530 g	280	45 días
005138	8	480 g	365	45 días



D.O.P TETILLA - ARZÚA ULLOA

Descubre la esencia de Galicia con los quesos D.O.P. Tetilla y Arzúa-Ulloa, auténticos representantes de la tradición láctea del norte. El queso Tetilla D.O.P, con su característica forma cónica y su pasta blanda y cremosa, ofrece un sabor delicado y untuoso que conquista al primer bocado. El Arzúa-Ulloa D.O.P, por su parte, destaca por su textura fundente y su sabor suave, lechoso y ligeramente dulce, que refleja la riqueza de los pastos gallegos.



D.O.P QUESO TETILLA RUTA XACOBEEA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005240	6	900 g	90	12-15 días
010403	6	650 g	60	12-15 días



D.O.P ARZÚA-ULLOA RUTA XACOBEEA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005883	2	3,15 kg	90	12-15 días
005896	2	3 kg	120	12-15 días
005895	6	800 g	90	12-15 días
005893	6	650 g	90	12-15 días

D.O.P CABRALES



Queso D.O.P elaborado a partir de leche cruda de vaca y oveja. Un tesoro gastronómico de Asturias, reconocido mundialmente por su carácter intenso y su elaboración artesanal. Este queso azul se elabora siguiendo métodos tradicionales que incluyen su maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa, donde adquiere su textura cremosa, veteado azul y sabor único.

De aroma potente y un sabor profundo, el Cabrales es ideal para degustar solo, con un buen vino, o como ingrediente estrella en salsas y platos gourmet. Protegerlo bajo la Denominación de Origen Protegida (D.O.P) asegura su autenticidad y calidad superior. ¡Un queso que encierra la esencia de Asturias en cada bocado!



D.O.P CABRALES SELECCIÓN MAESTRO AFINADOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019575	8	100 g	150	+ 2 meses



D.O.P CREMA DE CABRALES SELECCIÓN MAESTRO AFINADOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005317	2	1 kg	150	-
005313	12	200 g	280	-



D.O.P CABRALES MAESTRO AFINADOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005234	2	2,5 kg	270	2 meses
005281	2	2,5 kg	270	2 meses
005327	2	1,2 kg	270	2 meses
005236	2	1,2 kg	270	2 meses
005394	6	500 g	270	2 meses
005235	6	470 g	270	2 meses



Menorca

Una joya gastronómica de la isla de Menorca, que refleja siglos de tradición y autenticidad. Elaborado con leche de vaca y protegido por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P), este queso se distingue por su inconfundible sabor, con notas ligeramente salinas que evocan la brisa marina de la isla.

De corteza anaranjada y textura variable según su maduración, el Mahón puede disfrutarse tierno, semicurado o curado, cada uno ofreciendo matices únicos que deleitan el paladar. Perfecto para degustar solo, acompañado de frutos secos o como ingrediente estrella en platos tradicionales y modernos. ¡Un queso que lleva el alma de Menorca en cada bocado!

D.O.P MAHÓN-MENORCA



D.O.P MAHÓN-MENORCA MERCADAL TIERNO

Sabor con aromas lácticos con leve recuerdo a mantequilla y un ligero toque acidulado, característico de Mahón-Menorca.

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005426	2	3,4 kg	170	21 días
010419	3	900 g	6	21 días
077860	16	180 g	180	21 días



D.O.P MAHÓN-MENORCA MERCADAL CURADO

Sabor muy evolucionado, persistente, complejos e intenso, dulce y ligeramente salado. Post gusto a heno, aceite de oliva y a fruta fermentada. Al corte se forman escamas quebradizas, ideal para punzar. Disponible también en su versión artesana, elaborado con leche cruda.

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005418	2	2,9 kg	360	+150 días
005448 Pack con Punzón	3	2,6 kg	365	12 meses
005452	2	2 kg	360	-
010410 Maletín	6	750 g	360	-
010424 Estuche	6	700 g	365	-
010437 Pack con Punzón	3	500 g	360	+10 meses
005451 Artesano	2	2,45 kg	365	+150 días
005451 Artesano	2	2 kg	365	2-5 meses



D.O.P MAHÓN-MENORCA MERCADAL SEMICURADO

Sabor con una persistencia bucal moderada, donde el sabor salado y ácido aparecen equilibrados y más evolucionados. Gusto residual: sugiere unos recuerdos a yogurt, caramelo blando, aceite de oliva. Disponible también en su versión artesana, elaborado con leche cruda.

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005400	2	3,5 kg	365	35 días
010428	16	180 g	200	+35 días
017530	10	150 g	180	+35 días
005450 Artesano	2	2,85 kg	360	+ 2 meses
005450 Artesano	2	2,8 kg	360	2 - 5 meses



D.O.P MAHÓN-MENORCA MERCADAL LONCHAS ESCALONADAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011033	6	1 kg	90	35 días
014010	4	1 kg	180	-
011034	18	100 g	90	35 días

D.O.P AFUEGA'L PITU

Asturias



Queso D.O.P elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca. Se trata de uno de los quesos más antiguos y reconocido elaborado en Asturias. Cuenta la leyenda que el nombre Afuega'l Pitu ("Ahogar la garganta" en asturiano) proviene de su mayor peculiaridad: La textura compacta y firme que aumenta en su maduración.

**AFUEGA'L PITU
ATRONCAU ROXU**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
085127	11	330 g	180	5

D.O.P TORTA DEL CASAR

Extremadura



Queso D.O.P elaborado a partir de leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal, fabricado en el Casar de Cáceres (Extremadura). Es un queso natural, elaborado mediante métodos tradicionales. Se abre con un cuchillo la parte superior, como si fuese una tapa. Así, la Torta del Casar parece una olla llena de crema de queso, que incluso puede untarse.

**D.O.P TORTA DEL CASAR
SECRETO EXTREMEÑO**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005861	4	900 g	150	+ 2 meses
005856	6	540 g	150	+ 2 meses
010399	6	400 g	150	+ 2 meses
010401 Unitario	6	400 g	150	+ 2 meses

D.O.P MAJORERO

Canarias



Queso D.O.P que se elabora únicamente en Fuerteventura artesanalmente y sólo con leche cruda de cabras originarias de allí, con una calidad de leche excepcional, libre de impurezas, calostros y conservantes. La palabra Majorero proviene del nombre "Maxorata", nombre de uno de los antiguos reinos de Fuerteventura.

**D.O.P MAJORERO
SEMICURADO CAÑADA
DE AGANDO**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005918 Pimentón	1	4,4 kg	365	-
005917 Blanco	1	4,3 kg	365	-

D.O.P IBORES

Extremadura



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de cabra verata, retinta, serrana y sus cruces entre ellas en la comarca de Ibores, Villueras, La Jara y Trujillo (Cáceres). Aroma de suave a moderado. Sabor franco característico, mantecoso, ligeramente ácido, moderadamente picante, suavemente caprino en el retrogusto y muy agradable al paladar.

**D.O.P IBORES FLOR DE
LAS VILLUERCAS**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005122	6	850 g	365	+60 días

Queso Natural



PASTA PRENSADA

NACIONAL Y ESPECIALIDADES



AHUYENTALOBOS

LAS INDOMABLES



Navarra

Queso elaborado en el Valle de Roncal con leche cruda de pasta prensada. Corteza mohosa con recubrimiento de aceite vegetal de girasol y de oliva lo que le confiere tonos ocres y marrones de intensidad variable. De pasta color beige-amarillo pálido y aromas lácteos intensos que recuerdan a tierra húmeda. De una oveja con carácter, se consigue un queso con carácter.

AHUYENTALOBOS OVEJA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000166	2	3 kg	360	+ 8 meses
000168 1/2 pieza	4	1,6 kg	180	+ 8 meses
010055	3	1 kg	360	+ 4 meses
019551	20	200 g	180	+ 4 meses
019554 ¡Para conservar fuera de frio!	20	200 g	90	+ 4 meses

AHUYENTALOBOS CABRA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000172	2	3 kg	365	+ 5 meses
000171	3	1,3 kg	330	+ 4 meses
019552	20	200 g	180	+ 4 meses
019565	6	200 g	180	+ 4 meses
019564	6	200 g	180	+ 4 meses
019549	20	200 g	90	+ 4 meses

AHUYENTALOBOS VACA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000177	2	2,9 kg	365	+2 meses
019553	20	200 g	180	+2 meses
019548	20	200 g	90	+2 meses



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000170	2	1 kg	180	+ 4 meses

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010059	2	1,1 kg	365	+ 4 meses



AHUYENTALOBOS

QUESO DE OVEJA MADURADO
CON JAMÓN Y PALETA IBÉRICOS



Navarra



Queso de estilo tradicional, elaborado con leche pasteurizada de oveja con lascas de jamón Ibérico que viene a sorprender uniendo dos grandes productos arraigados a la Península Ibérica, como es el queso de oveja y el jamón ibérico.

El queso **El Bandido de Ahuyentalobos de TGT x Enrique Tomás** cuenta con jamón y paleta de Cebo Ibérico 50% raza Ibérica con una curación de 24 meses, seleccionado por Enrique Tomás pieza por pieza.



UNA EXPERIENCIA SENSORIAL

La combinación del queso y el jamón ibérico unidos en una pieza para ofrecer una experiencia nunca antes probada.

LA TRADICION E INNOVACIÓN

Un queso que sigue con las tradiciones en cuanto a elaboración, pero dispuesto a innovar y sorprender. No tiene miedo al qué dirán ni al éxito.

TRATAMIENTO CORTEZA

Corteza con protección antifúngica para preservar los matices organolépticos en su interior.

MADURACIÓN

A partir de 2 meses.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
040930	2	3,5 kg	365	2 meses
040931	4	1,8 kg	180	2 meses
040932	8	200g	180	2 meses



El
X Bandido





Castilla-La Mancha

Un homenaje a la excelencia quesera, creado para satisfacer los paladares más exigentes. Elaborado con esmero y tradición, este queso destaca por su sabor equilibrado y textura suave que lo convierten en una elección versátil y deliciosa.

Con notas sutiles que evolucionan en cada bocado, el 7 Coronas es perfecto para disfrutar en tablas, acompañar con frutos secos o maridar con un buen vino. Su calidad superior y su carácter único lo hacen ideal tanto para momentos cotidianos como para celebraciones especiales.

7 Coronas: un queso que reina en sabor y calidad. ¡Déjate conquistar!

QUESO MEZCLA VIEJO TOSTADO 7 CORONAS



Queso de larga maduración elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas. Es un queso dos leches muy especial en el que encontraremos aromas a caramelo, regaliz, miel... Aromas vegetales como el heno, girasol, afrutado como melocotón, albaricoque y con un importante punto floral a tomillo, romero y sobre todo lavanda.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000737	2	3,2 kg	365	+180 días
000733	2	3,1 kg	120	+180 días
000738	3	1,7 kg	180	+180 días
030785	10	250 g	180	+180 días

QUESO DE CABRA TIERNO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con leche de cabra pasteurizada. El saber hacer de los pastores Toledanos, sumado al uso de las más modernas técnicas industriales, consiguen dar su máximo esplendor a los matices inherentes a la leche de cabra.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000760	2	3,6 kg	180	7 días
030747	16	220 g	180	7 días

QUESO DE CABRA SEMICURADO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con leche de cabra pasteurizada. El saber hacer de los pastores Toledanos, sumado al uso de las más modernas técnicas industriales, consiguen dar su máximo esplendor a los matices inherentes a la leche de cabra.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000762	2	3,2 kg	180	+35 días
000765	3	1,6 kg	180	+35 días
000766	8	380 g	180	+35 días
030780 Ya cortado	10	250 g	120	+35 días
030745	16	220 g	180	+35 días
030720 Ya cortado	12	200 g	180	+35 días

*Disponibilidad en otros formatos, tipos de leche y curaciones.

QUESO MEZCLA TIERNO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas. El equilibrio entre sus tres tipos de leche permite encontrar lo mejor de cada una de ellas: La suavidad y cremosidad de la vaca, el sabor lácteo de la cabra y la potencia sensorial de la oveja.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000721	2	3,5 kg	180	7 días
000732	3	1,6 kg	180	7 días
030743	16	220 g	180	7 días
030722 Ya cortado	12	200 g	150	7 días

QUESO MEZCLA SEMICURADO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas. El equilibrio entre sus tres tipos de leche permite encontrar lo mejor de cada una de ellas: La suavidad y cremosidad de la vaca, el sabor lácteo de la cabra y la potencia sensorial de la oveja.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000724	2	3,2 kg	365	+35 días
000720	2	3,2 kg	365	+35 días
000719	2	2,9 kg	365	+35 días
000723	2	2,8 kg	365	+35 días
000735	3	1,5 kg	180	+35 días
010740	4	1,2 kg	365	+35 días
010732	6	600 g	180	+35 días
030782	10	250 g	120	+35 días
030742	16	220 g	180	+35 días
030723 Ya cortado	12	200 g	145	+35 días

QUESO MEZCLA CURADO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas. El equilibrio entre sus tres tipos de leche permite encontrar lo mejor de cada una de ellas: La suavidad y cremosidad de la vaca, el sabor lácteo de la cabra y la potencia sensorial de la oveja.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000704	2	3 kg	365	+105 días
000705	2	2,9 kg	365	+105 días
000707	3	1,6 kg	180	+105 días
010733	6	750 g	180	+105 días
000708	8	380 g	180	+105 días
030783 Ya cortado	10	250 g	120	+105 días
030744	16	220 g	180	+105 días
030724 Ya cortado	12	200 g	120	+105 días

QUESO DE OVEJA SEMICURADO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja pasteurizada. El saber hacer de los pastores Toledanos, sumado al uso de las más modernas técnicas industriales, consiguen dar su máximo esplendor a los matices inherentes a la leche de oveja.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000741	2	3 kg	365	+35 días
000746	2	2,9 kg	365	+35 días
000749	3	1,6 kg	180	+35 días
010746	4	1,1 kg	365	+35 días
010734	6	740 g	180	+35 días
030784 Ya cortado	10	250 g	135	+35 días
030741	16	220 g	180	+35 días
030721 Ya cortado	12	200 g	172	+35 días

QUESO DE OVEJA CURADO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja pasteurizada. El saber hacer de los pastores Toledanos, sumado al uso de las más modernas técnicas industriales, consiguen dar su máximo esplendor a los matices inherentes a la leche de oveja.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000743	2	2,9 kg	365	+105 días
000740	2	2,8 kg	365	+105 días
000748	3	1,5 kg	180	+105 días
010735	6	670 g	180	+105 días
030746	16	220 g	180	+105 días

QUESO DE OVEJA CURADO CON ROMERO 7 CORONAS



Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja pasteurizada recubierto con romero confiriéndole a este todo su aroma. El saber hacer de los pastores Toledanos, y las más modernas técnicas industriales, consiguen dar su máximo esplendor a los matices inherentes a la leche de oveja.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000747	2	3,1 kg	365	+105 días

*Disponibilidad en otros formatos, tipos de leche y curaciones.

Leyendas de Baztán

Quesos que nacen del alma de un lugar



Navarra

Las Leyendas de Baztán nos transportan al corazón de los paisajes de Navarra, donde la magia y la tradición se entrelazan en relatos fascinantes. En esta región montañosa, rodeada de bosques y verdes valles, nacen historias ancestrales de mitos, criaturas misteriosas y seres fantásticos que han sido transmitidas a través de generaciones. Desde la poderosa figura de la Dama de Baztán hasta los secretos ocultos en los rincones de los valles, estas leyendas reflejan la conexión profunda entre los habitantes de Baztán y su entorno natural.

Con un aire de enigma y maravilla, las Leyendas de Baztán son un testimonio de la rica cultura e historia de esta región única. ¡Déjate envolver por su magia y descubre los secretos que guarda!

QUESO DE OVEJA MADURADO CON TRUFA



Su principal característica es que se elabora con el añadido de **brisura de trufa**. Otorgándole un sabor único y con una intensidad media-alta.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000199	2	3,4 kg	360	+2 meses
010209	2	900 g	360	+2 meses
017399	13	250 g	180	+2 meses

QUESO DE OVEJA MADURADO AL TXAKOLI



Durante su conservación se sumerge en una bañera con **vino blanco Txacolí** consiguiendo un aroma perfectamente equilibrado entre la leche de oveja y el txacolí.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005065	2	3,1 kg	360	+2 meses
005063	2	1 kg	360	+2 meses
013760	13	250 g	180	+2 meses

QUESO DE OVEJA MADURADO A LA CERVEZA TOSTADA



Durante su conservación se sumerge en una bañera con **cerveza tostada** para un sabor persistente y con mucha personalidad.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005071	2	3,1 kg	360	+2 meses
005069	2	1 kg	360	+2 meses
013770	13	250 g	180	+2 meses



Tío Resti

El auténtico cabrero



Murcia

QUESO DE CABRA CON BIFIDUS TIO RESTI



Queso elaborado 100% con leche cruda de cabra de la raza Murciano-Granadina y bifidos activos. Un queso muy saludable para nuestro organismo ya que, además de ser bajo en sal, los bifidos activos ayudan a regular la flora intestinal. Corteza de un color verde singular, con una masa de color blanco intenso y caracterizada sobre todo por la presencia de ojos de tamaño apreciable.



CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009900	2	2,4 kg	180	15 días

QUESO DE CABRA CON PIMENTÓN TIO RESTI



Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de cabra con recubrimiento de pimentón. Producto de color rojo intenso inconfundible que le da su baño en pimentón. Textura suave y cremosa, con el sabor intenso a leche de cabra y con el gusto característico del pimentón natural.



CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010465	6	1,1 kg	220	15 días
010464	6	500 g	196	15 días

QUESO DE CABRA AL ROMERO TIO RESTI



Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de cabra con un recubrimiento de romero. Cuenta con un aspecto exterior característico por la presencia del romero en hoja que conforma su corteza y le confiere su gusto característico al corte.



CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005905	6	1 kg	170	20 días
005906	6	500 g	220	20 días

QUESO SERVILLETAS TIO RESTI



Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de cabra y vaca. Su nombre se debe a su proceso de elaboración. Prensando la cuajada con un paño y dejándola desuñar durante horas hasta que adquiere su característica forma.



OVEJA



CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005151	2	2,2 kg	120	7 días

QUESO OVEJA AÑEJO CON MANTECA TIO RESTI



Queso de oveja madurado, elaborado con leche de oveja pasteurizada, y recubierto con manteca de cerdo. Al envejecer con la manteca, ésta le confiere unas características especiales.



OVEJA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001515	2	3,8 kg	365	9-12 meses

QUESO TRONCHÓN TIO RESTI



Se elabora tradicionalmente con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Su sabor es intenso, con un toque ligeramente picante y una textura compacta que lo hace único.



VACA



CABRA



OVEJA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009227	2	2,4 kg	130	-

QUESO MEZCLA



Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja semicurado, blanco o ligeramente ahumado con madera de haya lo que le confiere un toque especial y único. De sabor intenso, armónico y muy equilibrado en paladar.



ARDIBEI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001802 Ahumado	2	2,6 kg	365	35 días
010087 Ahumado	4	1 kg	360	-
001803 Blanco	2	2,8 kg	360	35 días
010092 Blanco	4	1 kg	360	-

QUESO DE OVEJA



Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, madurado blanco o ligeramente ahumado con madera de haya, lo que le confiere un toque especial y único. De sabor intenso, armónico y muy equilibrado en paladar.



ARDIONA BLANCO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000021	2	3,3 kg	360	60 días
000075	2	3,4 kg	360	60 días
010189	4	1 kg	360	-
010188	8	900 g	180	-
017581	16	250 g	180	-
010194	4	1 kg	360	-
017557	2	2,9 kg	180	60 días



Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, madurado blanco o ligeramente ahumado con madera de haya, lo que le confiere un toque especial y único. De sabor intenso, armónico y muy equilibrado en paladar.



ARDIONA AHUMADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000022	2	2,9 kg	360	60 días
017583	16	250 g	180	60 días
017559	16	200 g	180	60 días

*Disponibilidad en otros formatos, tipos de leche y curaciones.

QUESO MEZCLA SEMICURADO



Queso elaborado en el Valle de Roncal con leche pasteurizada de vaca y oveja de sabor intenso, armónico y muy equilibrado en paladar. Ideal para combinar con uva, mermelada, membrillo, miel o frutos secos.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001302 Marrón	2	3,7 kg	360	35 días
010156 Marrón	2	1 kg	365	35 días
017576 Marrón	12	200 g	180	35 días



Queso elaborado en el Valle de Roncal con leche pasteurizada de vaca y oveja semicurado, de sabor intenso, armónico y muy equilibrado en paladar. Ideal para combinar con uva, mermelada, membrillo, miel o frutos secos.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001303 Blanco	2	3 kg	360	35 días
010146 Blanco	4	1,1 kg	160	35 días
017558 Blanco	16	200 g	180	35 días

QUESO MEZCLA



Castilla La-Mancha



Queso elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja, lo que le confiere un aroma y sabor inigualable con notas picantes.



QUESO MEZCLA SEMICURADO MARRÓN RIBERA DEL TAJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001131 Semi mezcla marrón	2	3,3 kg	365	+35 días



Queso elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja, lo que le confiere un aroma y sabor inigualable con notas picantes.



QUESO MEZCLA SEMICURADO RIBERA DEL TAJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001134 Semi mezcla negro	2	3,3 kg	365	+35 días
001133 Semi mezcla blanco	2	3,1 kg	365	+35 días



Queso elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja, lo que le confiere un aroma y sabor inigualable con notas picantes.



QUESO MEZCLA CURADO RIBERA DEL TAJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001132 curado mezcla	2	3,2 kg	365	+105 días



Queso elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja, lo que le confiere un aroma y sabor inigualable con notas picantes.



QUESO OVEJA MEZCLA SEMICURADO RIBERA DEL TAJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001136 Oveja semi mezcla	2	3 kg	365	+35 días

*Disponibilidad en otros formatos, tipos de leche y curaciones.

QUESO MEZCLA SEMICURADO

 Castilla La-Mancha



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja.



QUESO SEMICURADO CAMPOERIAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000849	2	3,5 kg	365	+35 días



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja.



QUESO SEMICURADO PUENTECESTA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001414	2	3,3 kg	365	+35 días

ESPECIALIDADES REGIONALES

 Galicia



Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca. De alta cremosidad y con un intenso sabor a leche y mantequilla.



QUESO PAÍS GALLEGO TIERNO PAZO DO QUEIXO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005262	6	825 g	95	12-15 días



Elaborado con leche de vaca y amparado por su D.O.P, se caracteriza por su textura fresca y granulosa y su sabor suave, ligeramente ácido y muy natural. Ideal para disfrutar solo, con miel o en elaboraciones donde se busca autenticidad y frescura.



CEBREIRO D.O.P

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010486	6	500 g	60	-



Elaborado con leche de vaca y amparado por su D.O.P, se caracteriza por su textura fresca y granulosa y su sabor suave, ligeramente ácido y muy natural. Ideal para disfrutar solo, con miel o en elaboraciones donde se busca autenticidad y frescura.



CEBREIRO D.O.P CURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010487	5	400 g	150	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tierno Gallego extra cremoso.



QUESO CREMOSO XOVEN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017111	10	300 g	90	15 días

ESPECIALIDADES REGIONALES



Andalucía



Nuestro nuevo queso Finca la Lapa elaborado con leche de cabra Payoyo en la sierra de Cádiz. El queso de la gastronomía andaluza por excelencia.



QUESO CON CABRA PAYOYA SEMICURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005753	2	3 kg	365	3 meses



Nuestro nuevo queso Finca la Lapa elaborado con leche de cabra Payoyo en la sierra de Cádiz. El queso de la gastronomía andaluza por excelencia.



QUESO CON CABRA PAYOYA CURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005754	2	3 kg	365	6 meses



Nuestro nuevo queso Finca la Lapa elaborado con leche de cabra Payoyo en la sierra de Cádiz. El queso de la gastronomía andaluza por excelencia.



QUESO CON CABRA PAYOYA MANTECA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005755	2	3 kg	365	6 meses



Nuestro nuevo queso Finca la Lapa elaborado con leche de cabra Payoyo en la sierra de Cádiz. El queso de la gastronomía andaluza por excelencia.



QUESO CON CABRA PAYOYA CON PIMENTÓN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005756	2	3 kg	365	6 meses



Nuestro nuevo queso Finca la Lapa elaborado con leche de cabra Payoyo en la sierra de Cádiz. El queso de la gastronomía andaluza por excelencia.



QUESO CON CABRA PAYOYA CON ROMERO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005757	2	3 kg	365	6 meses

ESPECIALIDADES REGIONALES



Castilla y León



Elaborado siguiendo la tradición quesera castellana, sabor equilibrado, ligeramente lácteo y suave, textura firme pero cremosa, perfecta para cortar o fundir. Ideal para degustar solo, en tablas de queso o en recetas tradicionales.



RIBERA CASTILLA IGP CASTELLANO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000800	2	3 kg	365	-
000801	4	1,6 kg	180	-

ESPECIALIDADES REGIONALES



Extremadura



Queso de elaboración artesanal y un carácter muy marcado, herencia de las prácticas pastoriles de Extremadura. Elaborado con leche cruda de oveja de aroma fuerte, rústico, con notas animales y de bodega.



QUESO SUDAÑO OVEJA CURADO MARQUES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010830	7	550 g	365	-



Queso de elaboración artesanal y un carácter muy marcado, herencia de las prácticas pastoriles de Extremadura. Elaborado con leche cruda de cabra de aroma fuerte, rústico, con notas animales y de bodega.



QUESO SUDAÑO CURADO CABRA FENÓMENO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010831	6	850 g	365	-



Elaborado con leche pasteurizada de cabra, corteza lisa, fina y dura, recubierta de manteca y hojas de romero. Con un sabor intenso y aromático.



QUESO CABRA CURADO ROMERO CARBAÑO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010832	6	850 g	365	60 días



Uno de los quesos más típicos de Extremadura. Elaborado con leche pasteurizada de cabra. Pasta ciega y de color blanco, corteza untada a mano con Pimentón de la Vera denominación de origen.



QUESO CABRA SEMICURADO CON PIMIENTA CARBAÑO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010833	6	850 g	365	-



Queso añejo de alta gama, elaborado con leche cruda de oveja seleccionada. Su larga maduración le da un sabor profundo, lleno de matices y una textura firme y granulada que se deshace lentamente en el paladar.



QUESO MEZCLA AÑEJO CON ACEITE CARBAÑO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010834	8	740 g	365	-



Uno de los quesos más típicos de Extremadura. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, vaca y oveja. Pasta ciega y de color blanco, corteza untada a mano con Pimentón de la Vera denominación de origen.



QUESO MEZCLA SEMICURADO CON PIMENTÓN CARBAÑO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010835	6	800 g	365	-



Queso añejo de alta gama, elaborado con leche cruda de oveja seleccionada. Su larga maduración le da un sabor profundo, lleno de matices y una textura firme y granulada que se deshace lentamente en el paladar.



QUESO DE OVEJA AÑEJO QUESMORAN GOLD

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
010836	2	2,8 kg	365	-

ESPECIALIDADES REGIONALES



Cataluña



Queso elaborado artesanalmente con leche cruda de vaca de la explotación Mas La Folcrà de San Joan de les Abadeses, Ripollès (Cataluña). Muuu beee es un producto de proximidad y calidad con valor social.



QUESO PILÓS MUU BEE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017314	1	5,7 kg	365	+90 días



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Corteza de color blanco, con aromas de cepas. Interior firme en su estadio inicial y más cremoso a medida que avanza la maduración. La pasta interior es blanda y de color blanco.



QUESO FLOR DE NEU MUU BEE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017313	6	120 g	120	45-30 días



Queso elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de cabra. De corteza natural emohedida, es un queso con sabor de intensidad media, equilibrado en su punto justo de sal y ligeramente ácido. De textura cremosa y compacta en el corte.



QUESO GARROTXA SANT GIL D'ALBIOL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005962	4	1 kg	300	-
005961	9	520 g	180	-
005941	9	500 g	180	-



Queso elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca del Ripollès (Cataluña). La corteza es firme, con hongos naturales de la cava de maduración. El interior de color amarillo paja es ligeramente cremoso con aromas de mantequilla salada.



QUESO SEMICURADO SOTABOSC MUU BEE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017310	8	400 g	180	45-30 días



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Corteza de color blanco, con aromas de trufa. Interior firme en su estadio inicial y más cremoso a medida que avanza la maduración. La pasta interior es blanda y de color blanco. La franja de trufa se incorpora después de 10 días de maduración.



QUESO FLOR DE NEU CON TRUFA MUU BEE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017315	6	120 g	120	45-30 días



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De larga maduración, debe su forma a la recuperación de un antiguo molde de cerámica catalán. De textura compacta, sabor pronunciado, dulce y equilibrado con notas ligeras de frutos secos.



QUESO D'ATURA VACA SANT GIL D'ALBIOL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017300	6	850 g	360	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Corteza natural, ligeramente crujiente. Interior de color amarillo pálido. Preferencias de mantequilla fresca, leche y avellanas tiernas.



QUESO TENDRE DE DRAP MUU BEE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017311	6	380 g	180	45-30 días

Queso Natural



PASTA PRENSADA INTERNACIONAL





EL AUTÉNTICO SUIZO, ELABORADO DESDE EL AÑO 1115

Inimitable y sin agujeros, este queso procede de la región de Gruyère y se elabora desde el año 1115 siguiendo antiguas tradiciones. Su delicado sabor es fruto de la alimentación natural de las vacas y del proceso estricto que se sigue en cada pieza.

**ELEGIDO MEJOR QUESO DEL MUNDO
EN LOS WORLD CHEESE AWARDS
GANADOR DE 52 GALARDONES**



KALTBACH RUEDA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004092	1	35,5 kg	90	+12 meses

RUEDA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004082	1	31,5 kg	180	6-9 meses

**SIN
LACTOSA
NATURALMENTE**

KALTBACH PORCIÓN



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
034082	1	4,75 kg	120	+12 meses
008741	2	4,1 kg	120	+12 meses
019850	10	150 g	120	+12 meses

TACO



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
078707	2	2,5 kg	180	
008707	2	2,5 kg	180	6-9 meses

PORCIÓN



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016010	10	200 g	120	-
016010	10	200 g	120	6-9 meses

QUESO DURO



Tipo de queso

CON LECHE CRUDA DE VACA



Tipo de leche

GRASO

Mín.
45%

Contenido de grasa

MESES

6/9

Duración de la
curación

LIBRE

de conservantes,
potenciadores de
sabor, colorantes
y organismos
genéticamente
modificados (OGM)



APPENZELLER®: EL QUESO MÁS MISTERIOSO DE SUIZA DEBIDO A SU RECETA SECRETA

Desde hace 700 años, se elabora en el cantón de Appenzell el queso Appenzeller®. Durante su proceso de elaboración, cada una de las piezas se frota con una salmuera secreta de más de 25 hierbas que lo dota de un inconfundible sabor y aroma.

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

SIN
LACTOSA
NATURALMENTE

RUEDA CLASSIC



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008758	90	6,5 kg	90	3 meses
008766	150	6,6 kg	150	3 meses
008752	2	3,5 kg	90	3 meses

RUEDA EXTRA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008750	1	6,2 kg	180	6 meses

PORCIÓN



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016008	10	180 g	150	6 meses

QUESO SEMIDURO



Tipo de queso

CON LECHE CRUDA DE VACA



Tipo de leche

GRASO

Mín.
48%

Contenido de grasa

MESES

3/6

Duración de la curación

LIBRE

de conservantes, potenciadores de sabor, colorantes y organismos genéticamente modificados (OGM)



EMMENTALER AOP: EL ORIGINAL SUIZO CON AGUJEROS, CIEN POR CIEN NATURAL

Procedente del Valle del Emme, se elabora únicamente con ingredientes naturales y siguiendo un proceso artesanal. Las vacas se alimentan de flores y hierbas de los prados que aportan al queso un sabor suave y un característico aroma a nuez.



El original suizo

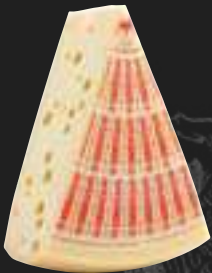
SIN
LACTOSA
NATURALMENTE

RUEDA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004060	1	99,9 kg	180	+ 4 meses

OCTAVO



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004920	2	11,5 kg	180	+ 4 meses

TACO



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004901	4	3,4 kg	170	+ 4 meses

PORCIÓN



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016005	10	200 g	150	+ 4 meses

QUESO DURO



Tipo de queso

CON LECHE
CRUDA DE VACA



Tipo de leche

GRASO

Mín.
45%

Contenido de grasa

MESES

4

Duración de la
curación

LIBRE

de conservantes,
potenciadores de
sabor, colorantes
y organismos
genéticamente
modificados (OGM)



TÊTE DE MOINE AOP: FAMOSO POR SU ORIGINAL CORTE EN FORMA DE FLOR

Es originario de la región del Jura, donde los monjes lo elaboraban minuciosamente, y en la actualidad se produce en menos de 10 queserías de aldea. Tête de Moine AOP se raspa con la girolle, creándose así delicadas y aromáticas flores.



TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

SIN
LACTOSA

NATURALMENTE

GIROLE

PIEZA CLASSIC

PIEZA RESERVA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013750	90	420 g	90	75 días

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009444	4	900 g	120	75 días

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009446	4	850 g	120	120 días

ROSETTES



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018519	8	100 g	82	75 días

QUESO
SEMIDURO



Tipo de queso

CON LECHE
CRUDA DE VACA



Tipo de leche

GRASO

Mín.
51%

Contenido de grasa

MESES

3/4

Duración de la
curación

LIBRE

de conservantes,
potenciadores de
sabor, colorantes
y organismos
genéticamente
modificados (OGM)



SIN
LACTOSA
NATURALMENTE

RUEDA



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008044	50	24 kg	50	5 meses

QUESO DURO



Tipo de queso

CON LECHE CRUDA DE VACA



Tipo de leche

GRASO

Mín.

49%

Contenido de grasa

MESES

5/13

Duración de la curación

LIBRE

de conservantes, potenciadores de sabor, colorantes y organismos genéticamente modificados (OGM)

L'ETIVAZ AOP: DE PRODUCCIÓN LIMITADA, SE ELABORA EN QUESERÍAS DE ALTA MONTAÑA

Este queso suizo únicamente se elabora de mayo a octubre en las zonas más altas de la montaña. Las vacas pastan libremente entre flores y los maestros queseros, en pequeñas queserías y a muy poca distancia, elaboran pieza a pieza este queso d'alpage.

BLOQUE



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008580	1	6,7 kg	80	5 meses

RACLETTE SUISSE®: DE SABOR PURO Y SUAVE, SE FUNDE DE FORMA HOMOGÉNEA

SIN
LACTOSA
NATURALMENTE

Su nombre procede del francés "racler" (rascar) y es originario del idílico cantón suizo de Valais. De sabor puro y suave, la Raclette Suisse® es un queso fundente ideal para disfrutar de sus cualidades en compañía.

LONCHAS



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
012300	10	150 g	120	3 meses
012301	10	150 g	120	3 meses
012302	10	150 g	120	3 meses

QUESO SEMIDURO



Tipo de queso

CON LECHE CRUDA DE VACA



Tipo de leche

GRASO

Mín.

45%

Contenido de grasa

MESES

3/5

Duración de la curación

LIBRE

de conservantes, potenciadores de sabor, colorantes y organismos genéticamente modificados (OGM)



FONDUE



Elaborado con pasión y experiencia, este queso fondue estilo suizo es perfecto para disfrutar de la clásica tradición culinaria suiza.



FONDUE EMMI ORIGINAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018490	12	400 g	335	-



Excepcional fondue elaborada con una mezcla de quesos suizos y vino blanco. Lista para servir.



FONDUE FROMALP

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018505	12	400 g	360	-



Fondue de queso suizo para dos personas.



FONDUE SWISS TRADITION

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018511	12	400 g	330	-



EL CHEDDAR N.º 1 EN EL REINO UNIDO

Un favorito ya de los
consumidores españoles

Queso elaborado con leche de vacas 100% británicas y
pasteurizada. Un queso deliciosamente suave y cremoso,
perfecto para desayunar. Sin aditivos, ni colorantes.



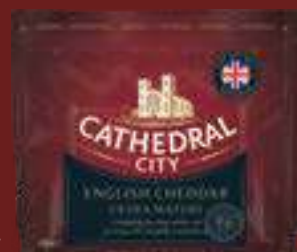
CHEDDAR SUAVE CATHEDRAL CITY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018461	12	200 g	180	4 meses



CHEDDAR MADURADO CATHEDRAL CITY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018462	12	200 g	210	9 meses



CHEDDAR EXTRA MADURADO CATHEDRAL CITY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018464	12	200 g	210	14 meses



CHEDDAR VINTAGE CATHEDRAL CITY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018465	12	200 g	120	20 meses



CHEDDAR EN LONCHAS CATHEDRAL CITY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018460	6	150 g	125	+9 meses

D.O.P STILTON



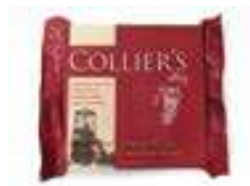
Queso azul típicamente inglés elaborado con leche pasteurizada de vaca.



D.O.P BLUE STILTON CLAWSON

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005903	1	2,2 kg	125	9 semanas
019544	12	150 g	80	9 semanas

CHEDDAR ROJO



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Un Cheddar rojo por un colorante derivado del chile rojo de sabor intenso y prolongado en boca.



CHEDDAR ROJO COLLIER'S

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008903 Blanco	4	4,8 kg	180	-
008902	8	2,5 kg	180	-
014280 Rojo	6	1 kg	112	-
018549 Rojo	12	200 g	180	-



Queso Cheddar elaborado con leche pasteurizada de vaca. Quesos recubiertos con una fina capa de cera de diferentes sabores e ingredientes.



CHEDDAR COLLIER'S

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008908 Ahumado blanco	6	3,3 kg	240	-
008907 Pimienta	8	2,5 kg	365	-
018516 Ahumado	6	200 g	84	-
018517 Mango y jengibre	6	200 g	150	-
018518 Arándanos	6	200 g	150	-
018520 Albaricoque	6	200 g	150	-

WENSLEYDALE



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Textura cremosa y su sabor suave. En esta versión, se agregan trozos de albaricque seco durante el proceso de elaboración, lo que añade un toque de dulzura y un aroma frutal al queso.



HALFMOON WENSLEYDALE
ALBARICOQUE SO BRITISH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008948	2	1,2 kg	90	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. La adición de arándanos secos durante el proceso de elaboración, lo que le otorga un sabor único y deliciosamente dulce.



HALFMOON WENSLEYDALE
ARÁNDANOS SO BRITISH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008947	2	1,2 kg	90	-

5 PASTURES



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Elaborado mediante una cuidadosa mezcla de quesos de diferentes orígenes británicos, lo que le aporta una riqueza de matices, que puede variar desde notas cremosas y dulces de la leche de vaca hasta toques más pronunciados y terrosos.



HALFMOON 5 PASTURES
SO BRITISH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008949	2	1,2 kg	90	-

D.O.P COMTÉ

Queso Comté D.O.P de pasta dura elaborado artesanalmente en las lecherías alpinas a base de leche cruda de vaca de la raza Montbéliarde y Simmental. El color de su pasta varía según la temporada, pasando del marfil al amarillo dorado.



D.O.P COMTÉ 6
MESES MONNIN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004150	1	4,7 kg	60	6 meses
012205	10	200 g	60	6 meses



D.O.P COMTÉ 12
MESES MONNIN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004153	1	36,6 kg	60	12 meses
004151	1	4,3 kg	60	12 meses
012206	10	200 g	60	12 meses



D.O.P COMTÉ 18
MESES MONNIN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004152	1	4,6 kg	60	18 meses
012207	10	200 g	60	18 meses

D.O.P MORBIER



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca. Está dividido horizontalmente por una franja de ceniza de carbón vegetal que lo separa en dos. Sus dos capas poseen sabores ligeramente distintos, siendo una de las capas mas afrutada que la otra.



D.O.P MORBIER MONNIN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008578	1	7 kg	60	9-10 sem.
008577	2	1,8 kg	40	9-10 sem.

D.O.P EMMENTAL



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca, elaborado de manera tradicional, característico por su cremosidad.



D.O.P EMMENTAL ETRÉZ

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004058	1	80 kg	120	-
004539	3	7 kg	80	-

D.O.P LANGRES



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca de la región de Champagne-Ardenne, norte-este de Francia. Su principal característica es su refinado artesanal con Champagne.



D.O.P LANGRES
CHAMPAGNEE PANIER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018769	8	180 g	28	-

D.O.P PONT L'EVEQUE



Queso elaborado con leche microfiltrada de vaca. Es un queso de pasta blanda con corteza lavada, de color amarillo pajizo, desprende un potente olor a heno. No obstante, en el paladar, su textura es suave y ligera, y su sabor es dulce y sutil.



D.O.P PONT L'EVEQUE GILLOT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018745	6	220 g	25	

D.O.P COEUR NEUFCHATEL



Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza enmohecida, con un aroma que recuerda a champiñón crudo y tiene notas a pasto fresco, tiene una textura cremosa y un sabor que evoca la mantequilla salada.



D.O.P COEUR NEUFCHATEL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018677	3	200 g	50	-

D.O.P SAINT NECTAIRE



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso semi-blando de corteza lavada, cremoso y untuoso.



D.O.P. SAINT NECTAIRE CHANTELOUBE LAITIER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009380	2	1,8 kg	55	4 semanas

D.O.P ROQUEFORT

Queso azul D.O.P elaborado con leche cruda de oveja de raza Lacune, madurado en bodega con Penicilium Roqueforti en la zona de Roquefort (Francia). Característico por su fuerte e intenso sabor y olor.



D.O.P ROQUEFORT LE VERNIÈRES BLACK LABEL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007060	4	1,4 kg	180	+5 meses
013530	8	700 g	180	+5 meses



D.O.P ORCHIS ROQUEFORT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007061	4	1,4 kg	180	+3 meses
013531	6	300 g	120	+3 meses
013532	12	100 g	120	+3 meses
013533	10	100 g	120	+3 meses

IGP GRUYÈRE FRANCE



Elaborado siguiendo métodos tradicionales y protegido por su Indicación Geográfica Protegida. Destaca por su sabor intenso y equilibrado, con notas ligeramente afrutadas y un toque avellanado, y por su textura firme y fundente.



GRUYÈRE FRANCES IGP

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016011	8	200 g	120	

EMMENTAL

Emmental francés elaborado con leche pasteurizada de vaca. Descubre la suavidad y el sabor característico del Emmental Francés, un queso emblemático con textura firme y agujeros únicos que lo distinguen. Su sabor suave, ligeramente dulce y con toques a nuez, lo convierte en el acompañamiento perfecto para una amplia variedad de platos: desde gratinados y fondues hasta sándwiches y ensaladas. Versátil y delicioso, es un imprescindible en cualquier tabla de quesos o receta que busque un toque auténtico de la gastronomía francesa.. ¡Deja que tu creatividad cocinitas se divierta!

UN EMMENTAL MUUY FRANCÉS



EMMENTAL MON A MUU NEUTRO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004961	4	3,8 kg	120	-



EMMENTAL MON A MUU BLOQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004600	4	2,7 kg	120	-



EMMENTAL MON A MUU TACO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018612	25	250 g	110	-

RACLETTE

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Sumérgete en la tradición y el sabor auténtico de la Raclette Francesa, un queso semiduro que se funde a la perfección para crear momentos inolvidables. Con su textura suave y un aroma irresistible, este clásico francés es ideal para derretir y disfrutar sobre patatas, embutidos, verduras o pan crujiente. Perfecto para compartir en reuniones y cenas especiales, la Raclette no solo es un plato, sino una experiencia gastronómica llena de calidez y sabor.



RACLETTE CUADRADA MON A MUU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009496	1	6,5 kg	80	-



RACLETTE REDONDA MON A MUU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009497	1	3,5 kg	80	-
012256	12	400 g	70	-



RACLETTE



RACLETTE LONCHAS MON A MUU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
012256	12	400 g	70	-

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
012256	12	400 g	70	-

D.O.P GRANA PADANO

Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca. Elaborado con la leche más fresca, recién recogida, para preservar toda su frescura y propiedades organolépticas. Es un queso de pasta dura, finamente granulosa, con olor fragante y de sabor intenso pero delicado.



D.O.P GRANA PADANO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008652 Rueda	1	38 kg	365	10-12 meses
008647 Rueda	1	36 kg	365	10-12 meses
008653 Buffet	2	18,3 kg	180	10-12 meses
008655 1/8	4	4,7 kg	180	10-12 meses
008658 1/8	4	4,6 kg	180	10 meses

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008661 Cuña	16	1,1 kg	180	10-12 meses
019481 Taco	15	200 g	180	10-12 meses
087646	15	150 g	180	15 meses
019439 Cuña	10	200 g	180	20 meses
019479 Cuña	15	200 g	160	10-12 meses

D.O.P PARMIGGIANO REGGIANO

Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca. La leche fresca se procesa a las 3 de la mañana siguiente al día de la cosecha y las ruedas permanecen en salmuera durante unos 21 días antes de ser transferidas a las plantas de maduración. De consistencia dura, granulosa y grasa, ideal para rallar y gratinar.



D.O.P PARMIGGIANO REGGIANO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008638 Rueda	1	37 kg	365	20 meses
008639 Media	2	18 kg	180	20 meses
008620 Cuña	1	4,9 kg	190	20 meses
087222 Cuña	4	4,5 kg	180	24 meses

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008636 1/8	4	4,7 kg	170	20 meses
008634 Cuña	16	1,1 kg	180	20 meses
019483	12	250 g	180	20 meses
087639	15	150 g	180	30 meses
087638	15	150 g	120	15 meses
019447 Taco	20	150 g	180	20 meses

D.O.P PECORINO



Queso D.O.P elaborado con leche termizada de oveja de Cerdeña (Italia). Romano: Un queso con maduración media-larga, con un sabor fuerte. Sardo: Con un punto picante, de pasta dura y ahumado ligeramente.



D.O.P PECORINO ROMANO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006243 Romano	1	14,2 kg	180	5-8 meses
006259	4	7 kg	180	5-8 meses
006246 Sardo	8	2,9 kg	180	5-8 meses
017193 Rallado	6	1 kg	365	5-8 meses
017191 Romano	15	200 g	180	5-8 meses

D.O.P TALEGGIO



Queso D.O.P elaborado con leche pasteurizada de vaca. Malga: De fuerte olor pero con un sabor relativamente suave y afrutado inusual. Ideal para fundir y gratinar. Delmonte: Destaca por su fuerte sabor.



D.O.P TALEGGIO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006148 Malga	2	2,1 kg	45	35 días
008421 Delmonte	4	2,1 kg	45	35 días

D.O.P GORGONZOLA SIN LACTOSA NATURALMENTE

Queso D.O.P elaborado con leche de vaca pasteurizada de pasta blanda y de color blanco con vetas de moho natural. Es un queso de consistencia suave, gusto dulce y extra cremoso.



D.O.P GORGONZOLA CREMOSO CUCCHIAIO IGOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008813	1	11,5 kg	60	+2 meses
008814 1/2	2	6,3 kg	60	+2 meses
008805 G. Reserva	4	1,5 kg	90	+2 meses

D.O.P ASIAGO



Queso D.O.P elaborado con leche pasteurizada de vaca, fresco, procedente de la meseta alpina del mismo nombre. Con un sabor delicado, suave y láctico.



D.O.P ASIAGO FRESCO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008693	1	14,2 kg	180	20-40 días

D.O.P MOZZARELLA DI BÚFALA



Mozzarella D.O.P elaborado con leche pasteurizada de búfala lo que le confiere una textura más tierna y cremosa. Un queso que combina la riqueza de la leche de búfala con los estándares de calidad estrictos asociados con la D.O.P.



D.O.P MOZZARELLA DI BÚFALA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018826	12	125 g	30	-
018815	8	125 g	30	-

Queso D.O.P elaborado con leche pasteurizada de vaca. Con una textura cremosa ideal para untar.



D.O.P GORGONZOLA BALLARINI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008808	1	6 kg	60	+50 días
008805 - 1/8	4	1,5 kg	90	+50 días
077880	16	150 g	35	+50 días
019514	8	100 g	70	+50 días



Queso de leche pasteurizada de oveja, entretejido con generosas vetas de trufa negra. La trufa se inyecta una vez el queso ha madurado mediante la inyección de la pasta de trufa.



PECORINO MOLITERNO TRUFADO CENTRAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006237	2	5,8 kg	165	120-150 días
006236	4	2,9 kg	60	120-150 días



Queso elaborado con leche cruda de oveja. Después, para su secado, los quesos se colocan sobre tabloncillos de madera y paja para airear la parte inferior del queso y mantenerlo alejado de la humedad excesiva.



PECORINO IL RONCIONE ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006258	2	2,5 kg	180	+2 meses



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja exclusivamente de Cerdeña (Italia). De pasta dura y en su variante dulce.



PECORINO DOLCE DI SARDEGNA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006244	4	1,6 kg	170	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Presenta una textura firme y un sabor robusto debido a la leche de oveja, junto con la influencia aromática y herbal que le confiere las bayas que se le añaden.



PECORINO CON GINEPRO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006257	2	1,4 kg	150	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Combina a la perfección las características robustas del queso Pecorino con la riqueza y complejidad de las trufas.



PECORINO CON TARTUFO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006245	2	995 g	120	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. La combinación de la salinidad del Pecorino con la dulzura de los higos crea un equilibrio de sabores que puede ser atractivo para aquellos que disfrutan de contrastes.



PECORINO DI ROCCA CON HIGOS ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006252	3	1,6 kg	150	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Este tipo de queso puede presentar una textura firme con toques suaves y jugosos de pera. Puede disfrutarse por sí solo, en una tabla de quesos, o acompañado de frutos secos y pan.



PECORINO DI ROCCA CON PERA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006251	3	1,5 kg	150	-



QUESO OCCELLI C/ NARANJA-WHISKY 1/4

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006289	1	1,75 kg	120	



QUESO OCCELLI CON FRUTA Y GRAPPA 1/4

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008444	4	950 g	90	

QUESOS DE OVEJA



Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada bañado en vino Moscato DOC Colli Euganei, procedente de la provincia de Pádua (Italia). De sabor dulce y suave con notas lácticas, florales y de miel que contrasta con la dulzura del vino.



UBRIACO MOSCATO
DOC ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006281	1	6 kg	330	



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y refinado con vino. En la corteza contiene una combinación de frutas del bosque deshidratadas, manzana, arándanos, bayas y flor de maíz lo que le confiere una amplia variedad de matices al queso.



ORO ROSSO
ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006280	2	2,5 kg	90	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Un queso de alto grado de maduración refinado en aguardiente de orujo.



ROCCO DIVINO
ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006282	1	2,5 kg	60	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. La combinación del queso de cabra con granos de pimienta da como resultado un queso con una combinación equilibrada de la acidez.



QUESO CABRA
PIMIENTA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006287	2	2,5 kg	120	-



Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca, bañado en licor “Chioco 21” de chocolate y cubierto de cacao amargo con chips de chocolate blanco y negro.



CHIOCO 21
ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006283	2	90	2,5 kg	-



Queso elaborado con leche cruda de vaca y madurado en cuevas milenarias donde se crea un hábitat óptimo para la sanación del queso que adquiere propiedades organolépticas inimitables.



CACIOCAVALLO AFINADO
EN CUEVA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006288	2	1,6 kg	148	-



Queso elaborado con leche pasteurizada 100% de oveja, bañado en aceite de oliva virgen extra y recubierto de hierbas aromáticas (verde) o con trozos de pistacho en su interior.



FRESCO VERDE O PISTACHO
DI PURA PECORA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006256 Verde	2	1,6 kg	120	-
008690 Pistacho	3	1,1 kg	130	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja de alta maduración recubierto con uvas desecadas.



QUESO DE OVEJA IL
MERIGO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006286	3	1 kg	120	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. En su interior se le añade olivas rellenas con pimienta, hierbas y especias aromáticas, dándole así un toque de colores diferentes a su pasta, lo que le convierte en un queso único.



PRIMOSALE FANTASIA
ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006228	9	850 g	365	-

QUESOS DE OVEJA 

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca con un sabor ahumado distintivo.

**FILONE AFFUMICATO
ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019497	5	1,9 kg	50	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra, enriquecido con rúcula, pimienta roja, aceitunas verdes deshuesadas y alcaparras con un aroma intenso y fragante y un sabor particularmente aromatizado, ligeramente picante.

**CACIO GHIOTTO
RUEDA ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008687	1	9,1 kg	180	-
008688	4	2,2 kg	180	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca de alta maduración, lo que le ha permitido desarrollar sabores intensos y complejos junto con la pimienta, que le añade un toque picante y especiado.

**GRAN RESERVA A LA
PIMIENTA ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006284	1	6,5 kg	180	-

PROVOLONE 

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su forma alargada, su corteza encerada y su sabor fuerte y distintivo lleno de matices. Puede tener una textura firme y granulosa.

**PROVOLONE
ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008837	10	1 kg	150	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Un Provolone tierno y de sabor dulce.

**PROVOLONE
TIERNO ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008857	2	5,5 kg	180	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, llamado así por su característica forma.

**PROVOLONE PANCETTA
ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008853	2	5,2 kg	120	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca con un toque picante, llamado así por su característica forma.

**PROVOLONE PANCETTA
PICANTE ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008855	2	5,5 kg	180	-



Queso Provolone en lonchas de 1-2 mm.

**PROVOLONE LONCHAS
ZANETTI**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019453 Orégano	14	180 g	120	-
019469	14	180 g	120	-

SCAMORZA 

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tipo de queso italiano que se distingue por su sabor ahumado y su característica forma. De textura firme y elástica.

**SCAMORZA AFFUMICATA**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006130	10	1 kg	90	-
006132	6	1 kg	70	-

GOUDA

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Típico queso Gouda que se caracteriza por su sabor suave y textura cremosa. Queso fácil de cortar y derretir, lo que le hace versátil para diversas aplicaciones culinarias.



I.G.P. GOUDA TIERNO
SOMBRERO DE COPA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003094	2	4,3 kg	240	-
018443	15	330 g	180	-
018442	15	325 g	180	-



I.G.P. GOUDA TIERNO
FRICO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018442	15	325 g	180	-



I.G.P. GOUDA TIERNO
FRICO COMINO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003052 Comino	1	4 kg	240	4 semanas

GOUDA

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Típico queso Gouda que se caracteriza por su sabor suave y textura cremosa. Queso fácil de cortar y derretir, lo que le hace versátil para diversas aplicaciones culinarias.



GOUDA TIERNO FRICO
FINAS HIERBAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003056	1	4,7 kg	170	4 semanas



GOUDA TIERNO
FRICO NUECES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003506	1	4,6 kg	165	4 semanas



GOUDA TIERNO
FRICO CHILI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003508	1	4,2 kg	110	4 semanas



GOUDA AÑEJO FRICO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003064 Media pieza	2	4,8 kg	210	-



GOUDA PESTO VERDE
PITTORESQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003589	1	5,1 kg	180	-
003563	2	1,25 kg	150	-



GOUDA PESTO ROJO
PITTORESQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003588	1	5 kg	162	-
003562	2	1,25 kg	150	-



GOUDA PIMIENTA PITTORESQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003586	1	4,5 kg	130	-



GOUDA TRUFA PITTORESQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003591	1	4,4 kg	90	-



GOUDA WASABI PITTORESQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003592	1	4,5 kg	105	-



GOUDA CHILI 4,5 PITTORESQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003593	1	4,5 kg	150	-

EDAM 



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, parcialmente desnatada y con un contenido de grasa relativamente bajo. El Edam es uno de los quesos holandeses con más fama; se distingue por su cobertura de cera roja y su forma de bola. Alta cantidad de proteínas, alta cantidad de calcio, alto contenido en zinc y rico en fósforo.



EDAM BOLA TIERNO SOMBRERO COPA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003208	6	1,9 kg	190	-
018441	16	310 g	170	-



Queso Edam Holandés de leche de vaca pasteurizada, semidesnatada y semicurado.



EDAM BOLA SEMICURADO SOMBRERO DE COPA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003225	6	1,6 kg	300	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Conocido por su forma redonda y su color amarillo pálido. De sabor suave y ligeramente dulce, con una textura firme y compacta.



EDAM FRICO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003042	6	1,9 kg	190	-
003016	6	1,9 kg	220	-

MAASDAM

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. El Queso Maasdam Sombrero de Copa es un producto de alta calidad que refleja la esencia de la gastronomía de los Países Bajos. Es un queso holandés de sabor suave y textura cremosa que enamorará a los paladares más exigentes. Su delicado sabor a nueces y su cremosidad lo convierten en un queso perfecto para disfrutar en cualquier momento del día.



MAASDAM SOMBRERO COPA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004242	1	12,7 kg	180	+2 meses
088424	2	6,5 kg	105	+2 meses
088423	4	3,1 kg	105	+2 meses
018445	15	330 g	180	+2 meses



MAASDAM FRICO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004208	4	3,1 kg	180	+2 meses
002658	2	2,85 kg	310	-

MIMOLETTE

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor salado y ligeramente sabor a nuez con un distintivo color naranja.



MIMOLETTE FRICO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002998	2	3,1 kg	211	-
003077	6	1,9 kg	190	-

CHEVRETTE

Queso Gouda IGP elaborado con leche 100% pasteurizada de cabra de sabor suave y ligero.



I.G.P. QUESO DE CABRA
CHEVRETTE FRICO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003054 Semi	1	4,6 kg	230	-

D.O.P FETA



Auténtico queso griego Feta D.O.P, elaborado con leche pasteurizada de oveja y de cabra.



D.O.P QUESO FETA FAMILY FARM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019387 Bloque	8	1 kg	300	-
019388 Dados	4	1 kg	300	-
019414 Taco	8	150 g	300	-



Queso Feta en un bloque para que lo cortes a tu gusto y lo añadas a tus ensaladas favoritas.



D.O.P QUESO FETA PATROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019413	26	2,1 kg	90	-
019414 Bloque	8	150 g	90	-



El queso para ensalada fresco Athos es una deliciosa y versátil elección para realzar tus platos favoritos.



QUESO ATHOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019404	20	200 g	100	-

HALLOUMI



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Elaborado en la isla de Chipre. Un queso delicioso para freír, hacer a la plancha o incluso a la parrilla, una tendencia alimentaria que cada día está más en auge. Una buena alternativa, y cada vez más popular, a la carne (por ejemplo, para las hamburguesas).



HALLOUMI OLYMPUS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003140	10	1 kg	365	-
003142	9	600 g	365	-
018399	12	200 g	360	-

Queso Natural



PASTA BLANDA



ESPECIALIDADES REGIONALES



Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra, enmohecido. Su interior es de color blanco intenso, de sabor suave y fresco en boca, con un sabor intenso a leche de cabra en el paladar. Su cremosidad es más pronunciada cuanto más se acerca a la corteza.



QUESO DE CABRA VIEJO MAESTRO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005901	6	700 g	90	40 días



Queso elaborado artesanalmente a partir de leche cruda de oveja merina y cuajo vegetal. Pasta muy blanda con pequeños ojos repartidos de manera irregular. Color marfil. Gusto cremoso, ligeramente amargo, intenso y persistente al paladar.



TORTAS DE LA SERENA EL CHOZUELO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005879	4	1,1 kg	365	-

BRIE



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor suave y ligeramente dulce con un 60% de MG. A medida que madura, su sabor puede volverse más complejo, desarrollando notas terrosas y a nuez. Se suele servir a temperatura ambiente para disfrutar al máximo de su cremosidad y sabor.



BRIE REVEREND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006616	2	1 kg	39	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Brie de alta calidad, siguiendo las tradiciones y técnicas de elaboración del auténtico queso Brie francés.



BRIE DES DUCS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006627	1	3 kg	53	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tarta Brie tradicional francesa de la región del Loira. Un Brie fresco de sabor y de consistencia cremosa, siendo un queso muy versátil tanto para consumirlo sólo, como para cocinar, pizzas, aperitivos...



BRIE SAINT BENOIT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006825	1	3,5 kg	45	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Un Brie extremadamente suave y cremoso.



BRIE BRICK MON A MUU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006609	3	1,2 kg	55	-



Brie francés de leche pasteurizada de vaca, de doble crema con una gruesa capa de Crème Fraîche, mascarpone y "diamantes negros" comestibles de Trufa Negra fresca de verano.



BRIE TRUFFE ROUZAIRE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006601	1	1,4 kg	25	4 semanas



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. En su interior contiene una deliciosa capa de Mostaza de Meaux, que al igual que el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île de France.



BRIE MOUTARDE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006599	1	1,3 kg		27 días

BRIE 

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su corteza blanca y aterciopelada. Se trata de las partes exteriores del queso Brie, que tienden a ser más firmas y densas, con una textura más resistente y de sabor más pronunciado.



PUNTAS BRIE RÉVÉREND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018690	8	200 g	50	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor suave y ligeramente dulce. A medida que madura, su sabor puede volverse más complejo, desarrollando notas terrosas y a nuez. Se suele servir a temperatura ambiente para disfrutar al máximo de su cremosidad y sabor Neutro.



BRIE NEUTRO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006850	45	3,7 kg	45	-
006610	45	1 kg	45	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Toda la cremosidad del queso Brie en un formato compacto. Cuando la experiencia probada de nuestros maestros queseros se combina con la calidad de la leche de los Alpes Bávaros, resulta un Brie de calidad excepcional, captando todo el frescor de la exuberante hierba verde de la ladera Bávara de la que se alimentan nuestras vacas.



BRIE BRIÒLO BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013675	6	150 g	51	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Brie cremoso, suave y de larga duración elaborado con leche fresca de los Alpes. Cuenta con un proceso especial de pasteurización que garantiza una larga vida útil, incluso sin refrigeración. Sin saborizantes, ni conservantes, ni colorantes alimentarios añadidos.



BRIE TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018199	8	125 g	300	-
018188 Neutro	42	125 g	300	-

CAMEMBERT



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Un Camembert elaborado con la receta tradicional y auténtica, y con leche fresca.



CAMEMBERT
BONS MAYENNAIS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018711	6	250 g	70	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Nuestro Coulommiers se distingue por su suave sabor a nata y su textura flexible. Elaborado con leche fresca.



COULOMMIERS
BONS MAYENNAIS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018712	6	350 g	70	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso de pasta blanda y corteza enmohecida, de sabor suave siendo más fuerte conforme madura.



CAMEMBERT
MAIN'OR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006649	4	1 kg	60	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Camembert con una textura cremosa y un sabor intenso. Se trata de un producto láctico que evoluciona lentamente con el tiempo. Con un 60% de materia grasa.



CAMEMBERT RÉVÉREND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018709	6	250 g	45	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Camembert cremoso, suave y de larga duración, elaborado con leche fresca de los Alpes. Cuenta con un proceso especial de pasteurización que garantiza una larga vida útil, incluso sin refrigeración. Sin saborizantes, ni conservantes, ni colorantes alimentarios añadidos.



CAMEMBERT TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018187	1	5,2 kg	300	-
018197	8	125 g	300	-

ESPECIALIDADES FRANCESES



Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca, afinado al Champagne Rosé Armacon, un vino espumoso rosado, elaborado en el corazón de la Champaña Francesa.



L'AFFINEAU CHAMPAGNE ROSE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018753	6	180 g	28	-



Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca y corteza enmohecida. Con el corazón relleno de una fina capa de especias (tomate seco, ajo, cebolla, pimienta, orégano y albahaca).



MARBRE D'ARMANCE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018736	6	200 g	28	+14 días



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es un queso francés con el que se elabora la Tartiflette, uno de los platos más típicos de la gastronomía francesa, poniendo la receta tradicional al alcance de todos.



TARTIFLETTE TOUR DE MARZE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006688	6	450 g	60	-

QUESO FUNDIDO

QUESO FUNDIDO CON NUECES SAINT JULIEN



Queso fundido relleno con láminas de nueces y avellanas. Elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin madurar. El delicado sabor del queso se realza con la adición de kirsch en su elaboración, que perfuma agradablemente todo el producto.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006472	1	2 kg	71	-



Queso fundido relleno con láminas de nueces y avellanas. Elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin madurar. El delicado sabor del queso se realza con la adición de kirsch en su elaboración, que perfuma agradablemente todo el producto.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006470	2	1 kg	70	-
006471	2	1,2 kg	42	-

QUESO FUNDIDO JERMI



Queso fundido en forma cilíndrica con un sabor ligeramente ahumado, con jamón o con chili.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006380 Ahumado	4	2,7 kg	160	-
006381 Jamón	4	2,7 kg	243	-
006382 Chili	4	2,7 kg	180	-

TOMINO

TOMINO PARRILLA ZANETTI



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de pasta semiblanda y corteza enmohecida originario de Piamonte. El sabor del queso es dulce, lleno y fragante con una ligera nota picante. La aplicación de calor resalta los sabores y puede crear una superficie dorada y crujiente mientras mantiene la suavidad en el interior.



Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006227	6	1 kg	55	-
018130	8	2x90 g	37	-

Queso Natural



PASTA VETEADA



RONCARI BLUE



Imagine un oasis de sabor en la Meseta toledana. Un lugar donde la naturaleza virgen y las tradiciones ancestrales se unen para crear quesos excepcionales. Ese lugar es Guadamur, cuna de Roncari Blue. Sabores intensos y complejos, textura cremosa y untuosa y elaboración artesanal lo convierten en un queso con personalidad.

Una exquisita joya de la quesería, que combina la tradición artesanal con un sabor audaz y elegante. Ideal para disfrutar solo, en tablas de quesos, o para aportar un toque especial a ensaladas y platos gourmet. Un queso que destaca por su autenticidad y su carácter, perfectos para quienes buscan una experiencia sensorial única.



QUESO AZUL RONCARI BLUE CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007132	2	1,1 kg	240	+90 días
019566	10	100 g	240	+90 días



QUESO AZUL RONCARI BLUE OVEJA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007133 Madurado	2	1,1 kg	240	-
007131	2	1,1 kg	240	+90 días
079570	10	100 g	240	+90 días
019573 Desmigado	10	100 g	240	+60 días

QUESO AZUL



Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca y oveja. Es de pasta blanda de color blanco marfil y azul por el desarrollo de moho. Aroma láctico acidificado y sabor ligeramente ácido.



AZUL LA FUEYA 2 LECHES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005285	2	2,4 kg	180	+35 días



Danablu IGP. Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso azul Danés que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Sensación de extrema cremosa en la boca. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas. También delicioso con galletas, nueces y fruta dulce.



QUESO AZUL DANABLU EMBORG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006017	3	3,3 kg	350	5 semanas
019019	10	100 g	365	-



Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca. Madurado con licor "Amaretto di Saronno" y cubierto en su superficie con albaricoque deshidratado.



QUESO AZUL AMARETTO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006024	2	2,4 kg	70	-



Queso azul elaborado a partir de leche termizada de vaca y recubierto en hojas de plátano.



AZUL LA FUEYA HOJAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005303	2	2,8 kg	150	+35 días
005391	4	1,4 kg	150	+35 días



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso azul Danés que se caracteriza por su sabor intenso pero suave, ligeramente salado y muy cremoso. Se puede usar como aperitivo, en hamburguesas, una pizza o un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.



QUESO AZUL DANÉS SNOWWHITE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006092	3	3,2 kg	285	5 semanas



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Elaborado con leche de la más alta calidad de los Alpes Bávaros. Sin lactosa ni gluten.



QUESO AZUL BAVARIA BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006057	1	1,2 kg	90	-
013700	6	350 g	68	-
013722	8	150 g	68	-



Queso azul elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, en un cómodo formato granulado para el uso de la cocina: como topping en la pasta, pizzas, carnes, salsas, ensaladas...



AZUL LA FUEYA GRANULADO BOLSA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006075	4	1 kg	150	+35 días



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Este queso azul cremoso, tiene vetas verdes azuladas dentro de una pasta de color marfil pálido. La corteza es comestible, ligeramente húmeda, con un sabor algo picante que contrasta con los tonos terrosos del queso.



GREEN ISLAND DANABLU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007090	2	2,4 kg	355	-

QUESO AZUL



Queso elaborado con leche termizada de vaca. Desde 1927, el queso Bergader Edelblu se elabora con la misma receta con leche fresca de la región alpina de Baviera. Es un queso picante de vetas azules elaborado con leche de vaca y moho azul fino.



QUESO AZUL EDELBLU BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006008	210	2,4 kg	170	-



Queso elaborado con leche termizada de vaca. Desde 1927, el queso Bergader Edelblu se elabora con la misma receta con leche fresca de la región alpina de Baviera. Es un queso picante de vetas azules elaborado con leche de vaca y moho azul fino.



QUESO AZUL CUBITOS EDELBLU BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019550	70	500 g	70	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Desde 1927, el queso Bergader Edelblu se elabora con la misma receta con leche fresca de la región alpina de Baviera. Es un queso picante de vetas azules elaborado con leche de vaca y moho azul fino.



QUESO AZUL EDELBLU BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
079540	10	100 g	170	-



Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Se caracteriza por su sabor distintivo y su veteado de moho azul.



QUESO AZUL GRAN BAVARESE BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006062	2	2,5 kg	210	-
079504	10	100 g	160	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Cuenta con el moho azul fino y sabroso, con toda la cremosidad y suavidad de una pasta blanda, lo que hace que sea una combinación única y espectacular. Con un sabor intenso y persistente.



PETIT BLU BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013727	8	150 g	68	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Cuenta con el moho azul fino y sabroso, con toda la cremosidad y suavidad de una pasta blanda, lo que hace que sea una combinación única y espectacular. Con un sabor intenso y persistente.



AZUL BERGADER BLU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013660	8	80 g	125	-

QUESO GORMAS



Queso de deliciosa mezcla de queso gorgonzola y mascarpone. Ideal para untar, suave y muy sabroso.



QUESO GORMAS IGOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008800 Barra	4	1,1 kg	48	-
019476	8	150 g	47	-



RALLADOS
Y LONCHAS



www.grupotgt.com



Rallados y lonchas



RALLADOS Y DADOS



LOS RALLADÍSIMOS FOODSERVICE

Nuestra nueva gama de queso rallado. Tu mejor nuevo aliado para tus elaboraciones.



Queso Emmental rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



EMMENTAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014078	5	1,5 kg	60	5 semanas



Queso Gouda rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



GOUDA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014080	5	1,5 kg	90	4 semanas



Queso Edam rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



EDAM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014077	5	1,5 kg	90	4 semanas



Queso Cheddar rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



CHEDDAR NATURAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014075	5	1,5 kg	60	4 semanas



Queso Cheddar rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



CHEDDAR COLOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014076	5	1,5 kg	90	4 semanas



Queso Maasdam rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



MAASDAM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014089	5	1,5 kg	90	5 semanas



Queso Mozzarella-Gouda rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



MOZZARELLA-GOUDA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014088	5	1,5 kg	75	-



Queso Mozzarella-Edam rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



MOZZARELLA-EDAM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014073	5	1,5 kg	75	-



Queso Mozzarella-Emmental rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



MOZZARELLA-EMMENTAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014087	5	1,5 kg	75	-

LOS RALLADÍSIMOS FOODSERVICE



Queso rallado mezcla: 33% Cheddar, 33% Gouda y 34% Mozzarella.



MIX 3 QUESOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014079	5	1,5 kg	75	-



Queso Cheddar-Gouda rallado elaborado con leche pasteurizada de vaca.



CHEDDAR-GOUDA 70/30

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014074	5	1,5 kg	90	-



Tacos de Queso Edam - Mimolette elaborado con leche pasteurizada de vaca.



TACOS EDAM-MIMOLETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014061	5	1 kg	90	-

RALLADO PARA PASTA



Mezcla deliciosa de 3 tipos de quesos rallados: Queso curado, Edam y Emmental que convertirán tus platos de pasta irresistibles y adictivos.



RALLADO 3 QUESOS ESPECIAL PASTA LOS RALLADÍSIMOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037517	12	200 g	120	-

DADOS DE QUESO



Dados ensalada de dos tipos de queso: Mimolette & Edam. El toque de queso ideal para tus ensaladas.



DADOS ENSALADA 2 QUESOS LOS QUESENCILLOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037516	12	200 g	120	-

RALLADOS BIANCA

¿Que sería de la pizza sin un buen queso? ¡Descubre nuestra nueva gama de rallados perfecto para los pizza lovers!



Queso 100% Mozzarella ideal para fundir, de calidad y rendimiento superior. Con un mínimo de proteína del 21% y un mínimo de 21% de MG.



MOZZARELLA 100% PRO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016429 Picada	4	2 kg	65	-
016428 Hilo	4	1,5 kg	65	-



Queso 100% Mozzarella ideal para fundir, de calidad y rendimiento superior. Con un mínimo de proteína del 21% y un mínimo de 21% de MG.



MOZZARELLA 100%

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016430 Hilo	4	1,5 kg	65	-
016434 Rallada	4	1,5 kg	60	-



Queso fundido ideal para fundir. Con un mínimo de proteína del 17% y un mínimo de 20% de MG.



FIORDILATTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016433 Picada	4	2 kg	65	-
016432 Hilo	4	1,5 kg	65	-

RALLADOS BIANCA

¿Que sería de la pizza sin un buen queso? ¡Descubre nuestra nueva gama de rallados perfecto para los pizza lovers!



Mix de 70% Fior de Latte con 30% de preparado alimenticio ideal para fundir. Con un mínimo de 20% MG.



PREPARADO MIX 70/30

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016461 Picado	4	2 kg	65	-



Mix de mozzarellas con preparado alimenticio 50/50 ideal para fundir. Con un mínimo de 20% MG.



PREPARADO MIX 50/50

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016465 Picada	4	2 kg	60	-



Preparado alimenticio ideal para fundir con un mínimo de proteína del 12%.



PREPARADO N2

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016459 Picado	4	2 kg	65	-
016458 Hilo	4	1,5 kg	65	-



Preparado alimenticio ideal para fundir con un mínimo de proteína del 0,5%.



PREPARADO N3

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016460 Hilo	4	1,5 kg	65	-

Una opción deliciosa y práctica para añadir sabor y textura a tus platos. Este queso, elaborado con leche de vaca de la más alta calidad, se caracteriza por su sabor suave y ligeramente dulce, con un toque a nuez y su textura fina y ligeramente elástica. El rallado Emmental se derrite a la perfección, lo que lo convierte en el acompañamiento ideal para gratinados, pastas, ensaladas, sopas y mucho más. Su versatilidad en la cocina permite realzar cualquier receta, aportando un sabor auténtico y cremoso.



**Mon
a Muu**



RALLADO MON A MUU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015162	10	1 kg	110	-
015150	14	300 g	120	-

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015182	20	200 g	110	-
015045	20	70 g	110	-

HOCHLAND FOODSERVICE



Mezcla de quesos fundidos rallados con mozzarella, gouda y cheddar y queso rallado emmental natural. Hilado y fundido garantizado para múltiples aplicaciones en caliente.

RALLADO 4 QUESOS CON EMMENTAL ESPECIAL PARA PIZZA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016823	8	1 kg	90	-



Mezcla de queso cheddar rojo y Monterey Jack rallados. Un delicioso y sabroso queso rallado ideal para todos aquellos platos que quieras darle un toque más intenso. Muy valorado para combinar con nachos.

CHEDDAR & MONTERREY JACK ESPECIAL PARA NACHOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016825	8	1 kg	120	-



Queso con más de 4 meses de curación rallado en escamas al estilo italiano para consumir a temperatura ambiente. Sabroso queso ideal para carpaccios, ensaladas y para darle un toque especial a tus pizzas al salir del horno.

ESCAMAS ESTILO ITALIANO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016880	14	500 g	120	-



Queso fundido rallado en hilo. El queso ideal para darle el toque de gratinado a para tus platos, como lasañas o canelones.

RALLADO PARA GRATINAR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016820	8	1 kg	210	-



Queso rallado especial para pasta. El toque ideal para tus platos.

ESPECIAL PASTA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016821	8	1 kg	180	-
016810	14	500 g	270	-



Cubos de queso de cabra ideales para ensaladas, pizzas, como toppings...

QUESO DE CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014164	10	500 g	180	-

HOCHLAND FOODSERVICE



Cubos de queso mezcla de Gouda y Cheddar fundido.

CUBIQUESOS COLORES MIX

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014158	10	500 g	120	-

RALLADOS HOCHLAND



El rallado perfecto para darle el último toque a tu lasaña o a tus canelones de siempre.

RALLADO ESPECIAL GRATINAR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015469	18	100 g	210	-



No pierdas el tiempo probando qué queso queda mejor cuando se te antoje pizza.

RALLADO MOZZARELLA PIZZA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015590	12	200 g	80	-



Deliciosa mezcla de quesos con un sabroso toque de queso azul, para los que buscan emociones fuertes.

RALLADO 5 QUESOS CON AZUL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015541	12	150 g	12	-



¡Olvidate de rallar! Ten este pack de rallado en polvo siempre en la nevera para dar sabor a tus platos de pasta.

RALLADO ESPECIAL PASTA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015471	18	270	100 g	-
015453	18	260	50 g	-



Cuatro quesos en uno, ideal para que puedas darle un sabor más especial a tus platos calientes o fríos.

RALLADO 4 QUESOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015542	16	150 g	120	-



Queso fundido rallado con Mozzarella, lo puedes combinar en múltiples platos, pero puedes usarlo en tus pizzas caseras.

QUESO FUNDIDO CON MOZZARELLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
074248	16	150 g	120	-

DADOS DE QUESO



Queso fundido con queso de cabra. Queso cortado a daditos para darle a tus platos, aperitivos y ensaladas un toque sabroso de la forma más fácil y cómoda.



CUBIQUESOS CON QUESO DE CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014164	10	500 g	180	-
014163	16	150 g	180	-



Sabrosos dados con hierbas aromáticas, para combinar con ensaladas, snacks o guarniciones.



CUBIQUESOS A LAS FINAS HIERBAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014162	16	150 g	180	-



Mezcla de quesos fundidos con Gouda y Cheddar. Sabrosos quesos cortados a daditos para enriquecer tus platos de forma rápida y cómoda.



CUBIQUESOS MIX CON CHEDDAR & GOUDA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
014158	10	500 g	120	-
014156	16	150 g	120	-

OGGI FOODSERVICE



Mezcla de preparados alimenticios rallados para tus recetas del día a día. Fundido e hilado ideal para tus pizzas y para otras múltiples aplicaciones.

MIX ESPECIAL PIZZA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015569	8	1 kg	210	-



Especialidad alimentaria ideal para conseguir un gratinado homogéneo en tus recetas del día a día.

RALLADO GRATINAR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016850	8	1 kg	210	-



Especialidad alimentaria en base a queso ideal para espolvorear en tus recetas de pasta.

RALLADO POLVO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015568	8	1 kg	210	-

RALLADOS OGGI



Rallado ideal para todas tus pizzas, excelente para fundir lo que resalta su sabor.

RALLADO PIZZA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015544	16	200 g	150	-



Mix de rallados pensado para que su sabor se funda en tus platos.

RALLADO PARA FUNDIR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015543	16	200 g	150	-



Rallado ideal para gratinar tus platos.

RALLADO EN HILO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015545	16	200 g	150	-

QUESO FRESCO PARA ENSALADAS

Queso tipo Feta al estilo mediterráneo. Dará un sabor espectacular a tus ensaladas y platos más frescos. Disponible en dados y en taco para cortarlo a tu gusto.



QUESO PATROS CUBITOS EN ACEITE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019409 Aceite	2	2,6 kg	85	-



QUESO PATROS BLOQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009985 Bloque	2	2,1 kg	120	-



QUESO PATROS CUBITOS EN SALMUERA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009979 Salmuera	2	1 kg	120	-



QUESO PATROS BLOQUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019413 Natur	26	180 g	90	-



QUESO PATROS CON ACEITE Y FINAS HIERBAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019401 F. Hierbas	6	150 g	115	-



DADOS ESTILO GRIEGO EMBORG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019408	12	200 g	365	-

PARMIGIANO REGGIANO



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca, en formato rallado. La leche fresca se procesa a las 3 de la mañana siguiente al día de la cosecha y las ruedas permanecen en salmuera durante unos 21 días antes de ser transferidas a las plantas de maduración.



PARMIGIANO REGGIANO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008629	16	1 kg	180	-
019444	12	500 g	120	-
015341	25	40 g	120	-
015428 Escamas	12	500 g	120	-
015433 Escamas	12	100 g	85	-

GRANA PADANO



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca en formato rallado. Elaborado con la leche más fresca, recién recogida, para preservar toda su frescura y propiedades organolépticas. Es un queso de pasta dura, finamente granulosa, con olor fragante y de sabor intenso pero delicado.



GRANA PADANO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015203	12	1 kg	120	-
016000 Rallado	2	5 kg	120	-
008685	10	100 g	120	-
015206	200	5 g	90	-
015431 Escamas	4	500 g	120	-
015437 Escamas	12	500 g	120	-
019454 Escamas	6	100 g	105	-
087622 Rallado	20	100 g	120	-
019468 Rallado	20	50 g	120	-

EMILGRANA



Queso duro italiano en distintos formatos: Escamas y polvo.



EMILGRANA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015446	120	1 kg	1	-
015441 Escamas	12	500 g	100	-

GRANELLO



Queso rallado mezcla de quesos duros Italianos, especial para pasta.



RALLADO GRANELLO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015353	6	1 kg	120	-

RALLADOS PARA PASTA



Queso especial para ser utilizado como ingrediente en platos de pasta. Cuenta con características que lo hacen ideal para la pasta, como un sabor suave y cremoso, y una capacidad para fundirse fácilmente. Puede ser utilizado en una variedad de platos de pasta, como lasañas, raviolis, espaguetis, entre otros.



QUESO PARA PASTA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015352	2	10 kg	180	-
015359 Rallado	12	1 kg	365	-
015303 Polvo	25	40 g	240	-
015205 Polvo	180	5 g	500	-

MOZZARELLA

Tipo de queso de pasta hilada, textura firme, sabor fresco y gran calidad. Su facilidad para fundirse, estirarse y dorarse lo convierte en el acompañamiento perfecto para diversos platos calientes, especialmente de la cocina italiana: por ejemplo para pizza o lasaña. Oldenburger Mozzarella es naturalmente rico en proteínas y calcio contribuyendo al mantenimiento de huesos.



RALLADO Y DADOS MOZZARELLA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008999 Rallado	5	2 kg	60	-
009008 Dados	5	2 kg	75	-
009013 Neutra	5	2 kg	70	-

MOZZARELLA



Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca, semiblando con un sabor suave y delicado. Es conocido por su textura suave y cremosa, lo que lo convierte en una opción popular para ensaladas, pizzas y varios platos italianos.

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por ser una variedad de Mozzarella cortada en juliana, es decir, en tiras delgadas y alargadas, con un grosor de 0,6 x 0,6 x 6 cms. Especifico para pizzerías.

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Mozzarella cortada en finas tiras con un grosor de 0,5x0,5 cms. Especifico para pizzerías.



MOZZARELLA FIOR DI LATTE ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007421	4	2,5 kg	60	-
007420 Dados	4	2,5 kg	60	-



MOZZARELLA GIFFONELLO JULIENNE NAPOLI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016511	4	3 kg	25	-
016512	4	3 kg	25	-



MOZZARELLA MASANIELLO JULIENNE NAPOLI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016513	4	2,5 kg	23	-

EMMENTAL



Emmental rallado ideal para fundir con un ligero sabor a nueces. Un producto versátil, que se utiliza para la preparación de recetas. Naturalmente rico en proteínas y calcio.



RALLADO EMMENTAL OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016052	5	1 kg	-	-

Rallados y lonchas



LONCHAS NATURALES



CUÑAS PRECORTADAS

Tu mejor aliado diario. Toda la calidad de un queso tierno, fácil de consumir y listo para comer en cualquier lugar. Su práctica corteza comestible lo hace perfecto para toda la familia y además se aprovecha todo. ¡Cómeme entero!



CUÑA PRECORTADA DE QUESO TIERNO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
088350	10	200 g	120	+7 días



CUÑA PRECORTADA DE QUESO SEMICURADO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
088351	10	200 g	120	+35 días



CUÑA PRECORTADA DE QUESO DE CABRA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
088352	10	200 g	120	+35 días

LONCHAS NATURALES

Lonchas de queso en un práctico formato, para disfrutar de todo el sabor del queso en tus bocadillos.



LONCHAS CREMOSO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037507	12	200 g	120	-
037524	12	100 g	120	-
037504 Light	12	200 g	120	-
037536	12	150 g	120	-
037543	12	150 g	120	-
037525 Light	12	100 g	120	-



LONCHAS CHEDDAR LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037512	12	200 g	120	-
037519	12	100 g	120	-



LONCHAS EDAM LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037508	12	200 g	120	-
037522	12	100 g	120	-



LONCHAS PROVOLONE LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016807	12	200 g	90	-
037532	12	100 g	120	-



LONCHAS EMMENTAL LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037515	12	200 g	120	-
037521	12	100 g	120	-



LONCHAS GOUDA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037509	12	200 g	120	-
037523	12	100 g	120	-
037514 Light	12	200 g	120	-

LONCHAS NATURALES

Lonchas de queso en un práctico formato, para disfrutar de todo el sabor del queso en tus bocadillos.



LONCHAS MOZZARELLA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037510	12	200 g	120	-
037526	12	100 g	120	-



LONCHAS TIERNO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037513	12	200 g	120	-
037527	12	100 g	120	-



LONCHAS CABRA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037506	12	200 g	120	-
037531	12	100 g	120	-



LONCHAS SEMICURADO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037528	12	100 g	120	-



LONCHAS CURADO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037529	12	100 g	120	-



LONCHAS OVEJA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037530	12	100 g	120	-



LONCHAS SANDWICH LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037511	12	200 g	120	-
037520	12	100 g	120	-
037505 Light	12	200 g	120	-



LONCHAS GALLEGAS LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037535	12	200 g	120	-
037534	12	100 g	120	-



LONCHAS FLAMENGO LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037518	12	200 g	120	-

LONCHAS ESPECIALES MELT

Lonchas de queso en un práctico formato, para disfrutar de todo el sabor del queso en tus bocadillos.



La opción perfecta para quienes buscan un queso sabroso, versátil y fácil de usar. Este cheddar de excelente calidad se presenta en finas lonchas, ideales para disfrutar en sándwiches, hamburguesas, ensaladas o simplemente como aperitivo.



LONCHAS ESPECIALES CHEDDAR MELT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
077840	12	200 g	120	-



Opción deliciosa y versátil que aporta un sabor suave, cremoso y ligeramente salado.



LONCHAS ESPECIALES EDAM MELT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
077841	12	200 g	90	-



Opción para quienes buscan un queso suave y cremoso con un sabor equilibrado y ligeramente dulce.



LONCHAS ESPECIALES GOUDA MELT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
077842	12	200 g	120	-

RACLETTE



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Ideal para fundir y degustar con verduras, patatas hervidas... Ya cortado en lonchas listas para servir.



RACLETTE LONCHAS MON A MUU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
012256	12	400 g	70	-

CHEDDAR



Queso Cheddar elaborado con leche pasteurizada de vaca, en lonchas con un ligero y delicioso toque ahumado.



CHEDDAR AHUMADO LONCHAS SO BRITISH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017848	12	500 g	84	-

LA BOCATERÍA FOODSERVICE

Lonchas de queso en un práctico formato para el negocio de la restauración.



LONCHAS EDAM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011176	6	1 kg	90	-



LONCHAS GOUDA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011177	6	1 kg	90	-



LONCHAS CREMOSO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011062	6	1 kg	90	-



LONCHAS CHEDDAR COLOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011066	6	1 kg	90	-



LONCHAS EMMENTAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011065	6	1 kg	90	-



LONCHAS MEZCLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011067	6	1 kg	90	-



LONCHAS MOZZARELLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011068	6	1 kg	75	-



LONCHAS MONTERREY JACK

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018101	6	1 kg	90	-



LONCHAS FLAMENGO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
012166	6	1 kg	90	-



LONCHAS CHEDDAR FUNDIDO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011061	6	1 kg	90	-



LONCHAS EDAM CORTE BAGUETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011330	6	1 kg	90	4 semanas



LONCHAS GOUDA CORTE BAGUETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011331	6	1 kg	90	4 semanas

LA BOCATERÍA FOODSERVICE

Lonchas de queso en un práctico formato para el negocio de la restauración.



LONCHAS SANDWICH BASIC 11X11 (ESPECIALIDAD ALIMENTARIA)

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011073	6	1 kg	90	-
037400 Ahumado	6	1 kg	90	-



LONCHAS GOURMET 11X11 (ESPECIALIDAD ALIMENTARIA)

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017819	6	1 kg	90	-



LONCHAS MONTADITOS 10X5

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011069	6	1 kg	90	4 semanas



LONCHAS EDAM APILADAS LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011008	10	500 g	120	-



LONCHAS GOUDA APILADAS LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011009	10	500 g	120	-



LONCHAS HAVARTI IGP 45% LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011010	10	500 kg	120	-

GOUDA



LONCHAS GOUDA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017908 Escalon.	6	1 kg	90	-
011284 30%	12	200 g	180	-
011288	12	200 g	170	-

EDAM



LONCHAS EDAM OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017907 Escalon.	6	1 kg	90	-
011289	12	200 g	120	-

EMMENTAL



LONCHAS EMMENTAL OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011285	12	200 g	180	-

MOZZARELLA



LONCHAS MOZZARELLA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011287	12	200 g	120	-

Rallados y lonchas



LONCHAS FUNDIDAS



SABANITAS



Deliciosas lonchas de queso especial para fundir. Para tus sandwiches más sabrosos, tanto en caliente como en frío y envueltas individualmente para una mejor conservación.

LONCHAS SABANITAS HOCHLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011060	12	800 g	270	-
011021	15	300 g	271	-
011120	16	150 g	270	-



Deliciosas lonchas de queso especial para fundir ideal para tus hamburguesas. Envueltas individualmente para una mejor conservación.



LONCHAS SABANITAS BURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011123	12	250 g	270	-

LONCHAS PREMIUM



Las lonchas de queso fundido con más Cheddar y queso natural del mercado (67%). Tus lonchas "pro" para tus mejores burgers.



AMERICAN CHEESE BURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011044	10	150 g	150	-

HOCHLAND FOODSERVICE



Las lonchas de queso fundido con más cheddar del mercado (mín. 50%). Para tus burgers y bocatas más "pro" de tu cocina. Formato de 84 lonchas para el canal Horeca.



LONCHAS CHEDDAR PREMIUM 84L

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011143	8	1 kg	108	-



Lonchas de queso fundido con queso Cheddar y queso Cheddar curado (35%). Ideales para fundir en las hamburguesas.



LONCHAS BURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011300 Color	6	1,9 kg	180	-
011059 Color	9	780 g	180	-



NUEVO

Lonchas de queso fundido con queso Cheddar y queso Cheddar curado (35%). Ideales para fundir en Sandwiches y bocadillos.



LONCHAS SANDWICH CON CHEDDAR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011110	8	1,2 kg	180	-



Sabrosas lonchas de queso para darle el máximo sabor a los sándwiches tanto fríos como calientes. Formato ideal para canal Horeca.



LONCHAS SANDWICH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011513	6	1,8 kg	180	-



Con estas lonchas realzarás el sabor de tus sándwiches tanto fríos como calientes. En gran formato ideal para hostelería. 8,5 x 10 cm 72L 1,5 KG



LONCHAS SANDWICH OGGI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011510	6	1,5 kg	180	-



Con estas lonchas realzarás el sabor de tus sándwiches tanto fríos como calientes. En gran formato ideal para hostelería.



LONCHAS CLASSIC 24L OGGI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011291	6	1,5 kg	180	-



Una variedad de queso en lonchas ideal para fundir en las hamburguesas. Producto de gran formato pensado para hostelería.



LONCHAS BURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011150 Sos	9	1,2 kg	180	-

Rallados y lonchas



TABLAS Y PORCIONES



TABLAS



Tabla de quesos con una selección de cuatro variedades: Manchego D.O.P Semicurado, queso de cabra semicurado, queso de vaca curado e Ibérico semicurado.



TABLA SKIN GO FOR TAPAS!

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
033960	12	200 g	150	-



Tabla de quesos con las tres variedades de Ahuyentalobos: Vaca, cabra y oveja. Las Indomables. ¿Ya te vas a atrever con ellas?



TABLA SKIN AHUYENTALOBOS INDOMABLES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039961	12	200 g	150	-



Selección de quesos de nuestra marca 7 Coronas con una amplia variedad de leches y curaciones.



TABLA QUESOS NACIONAL 7 CORONAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039983	6	300 g	90	-



Una selección de los mejores quesos importados para compartir en estas fechas tan especiales con la gente que más quieres. Contiene: Azul, Cremoso, Mimolette, Emmental, Basilio.



TABLA DE QUESOS IMPORTACIÓN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039944	10	250 g	100	-



Una selección de los mejores quesos nacionales para compartir. Contiene: queso Azul, Cabra semicurado, mezcla tierno, mezcla Semicurado, Basilio (Ahumado con chile y pimentón).



TABLA DE QUESOS TRADICIÓN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039943	8	235 g	90	-



Una selección de los mejores quesos con los que podréis dar una vuelta por España en tan sólo 5 quesos: Manchego D.O.P, Vaca semicurado, Oveja ahumado, Vaca madurado, Oveja curado.



TABLA VUELTA ESPAÑA EN 5 QUESOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039994	8	235 g	90	-

PORCIONES



Queso fundido en porciones.



TRIANGULITTOS PORCIONES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
012115 Classic	12	375 g	180	-
012116 Light	12	375 g	180	-

Una selección de los mejores quesos tanto nacionales como europeos para compartir en estas fechas tan especiales con la gente que más quieres. Contiene: Gouda, Azul, Brie, Cheddar, Semicurado.



TABLA TENTACIÓN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039997	8	220 g	100	-

Tabla de selección de quesos Asturianos: Vidiago, Cabrales, La Peral, Ahumado Prial y Naranjo de Bulnes. Un trocito de Asturias en tu paladar.



TABLA DE QUESOS ASTURIANOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
039956	10	220 g	0	-



www.grupotgt.com



QUESO NATURAL



Queso tipo gouda de textura suave y fundente, ideal para preparaciones calientes que requieren un derretido uniforme y atractivo. Olvegarden Fondant Gouda ofrece un sabor delicado y equilibrado, con excelente rendimiento en cocina profesional y doméstica.



BARRA QUESO NATURAL OLVEGARDEN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002780 Flamengo	4	3,2 kg	274	21 días
002789 Mezcla Ahumado	4	3,2 kg	274	21 días



Queso de pasta prensada. La calidad del queso 7 Coronas en un cómodo formato de trabajar.



BARRA QUESO 7 CORONAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
000726 Mezcla Tierno	3	2,8 kg	180	7 días
000742 Oveja Semi	3	2,8 kg	180	35 días
000763 Cabra Tierno	3	2,8 kg	180	7 días



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja, en formato barra.



BARRA DE QUESO MEZCLA TIERNO PUENTECESTA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002150	3	2,8 kg	180	+ 7 días



NUEVO

Elaborado con leche pasteurizada de vaca parcialmente desnatada con una maduración mínima de 20 días. Ideal para cocinar (pastas, pizzas, etc.) ya que funde fácilmente.



BARRA QUESO CREMOSA RUTA XACOBEO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005247	3	3 kg	180	20 días



Queso de pasta prensada elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, de oveja y de cabra. El equilibrio entre sus tres tipos de leche.



BARRA QUESO TIERNO FLOR DE GUADAMUR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002022	3	2,7 kg	180	+7 días



Queso elaborado con una mezcla de leches pasteurizadas de vaca, cabra y oveja, lo que le confiere un aroma y sabor inigualable con notas picantes, en formato barra.



BARRA QUESO MEZCLA SEMI RIBERA DEL TAJO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001144	3	3 kg	180	+35 días

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, sometido a un proceso de ahumado, lo que le otorga un sabor distintivo y un aroma característico.



BARRA AHUMADA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002175	3	3 kg	180	-

MOZZARELLA

Oldenburger Mozzarella es un tipo de queso de pasta hilada, textura firme, sabor fresco y gran calidad. Su facilidad para fundirse, estirarse y dorarse lo convierte en el acompañamiento perfecto para diversos platos calientes, especialmente la pizza.



BARRA MOZZARELLA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007609	4	3 kg	132	-



NUEVO

HOCHLAND MOZZARELLA PROF.

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015585	4	2 kg	110	-

HAVARTI



Mozzarella perfecta para pizzas, lasañas, pastas, ensaladas caprese, bocadillos y platos horneados, aportando cremosidad y autenticidad italiana. Su formato práctico la hace especialmente adecuada para hostelería y restauración, garantizando calidad constante y versatilidad en cocina.



MOZZARELLA FRESCA EN BARRA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007409	10	1 kg	45	-



Queso especialmente diseñado para una fusión perfecta y un gratinado uniforme. Sabor suave y agradable que gusta a todos, con una textura elástica y cremosa ideal para pizzas, focaccias y recetas al horno. Garantiza resultados constantes y una pizza siempre irresistible.



BARRA PREPARADO PIZZAFIESTA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002178	6	1,5 kg	180	-



Havarti IGP danés. Queso Havarti natural elaborado con leche pasteurizada de vaca. De sabor suave y mantecoso y textura cremosa con pequeños agujeros característicos.



HAVARTI EMBORG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007240	6	2,3 kg	180	+3 semanas

HAVARTI



Queso elaborado con leche de vaca. Havarti Danés con un 60% de materia grasa.



HAVARTI 60% GREEN ISLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007208	1	4,2 kg	270	-



Queso de origen danés reconocido por su textura suave y cremosa, sabor delicado y ligeramente mantecoso. Con un 60% de materia grasa, excelente fundencia y un bocado equilibrado, ideal para bocadillos, sándwiches, tablas de queso y recetas calientes.



HAVARTI 60% DANEGOODS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007199	3	4,2 kg	180	-

GOUDA



Oldenburger Gouda es un queso de gran calidad y sabor suave ligeramente aromático. En lonchas es ideal para comer con pan.



BARRA GOUDA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002650	4	3,1 kg	240	-



Queso Gouda color amarillo pajizo con ojos pequeños y muy repartidos, pasta prensada firme pero flexible y de textura cremosa, sabor suave pero prolongado ligeramente ácido, muy fundente.



BARRA GOUDA SOMBRERO DE COPA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003105	4	3,2 kg	167	-

EMMENTAL



Oldenburger Emmental es un queso tradicional de gran calidad con grandes agujeros. Su ligero sabor a nueces, su perfumado aroma y su textura firme pero suave son muy apreciados entre los entendidos en la materia.



BARRA EMMENTAL OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004255	4	3,1 kg	210	-

BURLANDER



Oldenburger Burlander es un queso aromático con grandes agujeros. En lonchas es ideal para comer con pan. Perfecto para degustar entre horas y con un apetitoso ingrediente que no falta en ningún surtido de quesos.



BARRA BURLANDER OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
004251	2	2,9 kg	240	-

EDAM



Oldenburger Edam es el clásico queso suave. En lonchas es el ingrediente perfecto para comer con pan.



BARRA EDAM OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002632	4	3,1 kg	190	
002655 Light	4	3 kg	210	-

BLOQUE EDAM



Oldenburger Edam es el clásico queso suave. Su facilidad para fundirse lo convierte en un aromático acompañamiento para diversos platos calientes como, por ejemplo, los gratinados.



BLOQUE EDAM OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003490	1	15,4 kg	140	-

BLOQUE GOUDA



Oldenburger Gouda es un queso de gran calidad y sabor suave ligeramente aromático. Además, gracias a su sabor suave es perfecto como acompañamiento en una ensalada.



BLOQUE GOUDA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
003488	1	15,6 kg	170	-
003480 30%	1	15 kg	180	-

BLOQUE HAVARTI



HAVARTI BLOQUE EMBORG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007233	1	14 kg	270	-

CHEDDAR



Queso elaborado con leche de vacas 100% británicas y pasteurizada. Un queso Cheddar muy suave y versátil. Rico, cremoso y mantecoso. Sin aditivos, ni colorantes. Todo el sabor del queso madurado de Cathedral City en formato barra.



CHEDDAR EN BARRA CATHEDRAL CITY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008881	2	2,5 kg	170	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Cheddar en formato barra para hostelería, disponible en rojo y en blanco.



BARRA CHEDDAR RICHARD KANE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008898 Blanco	9	2 kg	170	-
008899 Rojo	9	1,8 kg	180	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Cheddar blanco en formato barra para hostelería.



CHEDDAR BARRA COLLIER'S

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008893 Blanco	6	3,3 kg	365	-
008909 Color	2	2,5 kg	180	-

CHEDDAR MADURADO



Queso Cheddar con mucho sabor con un toque de nuez y de textura suave y cremosa. Perfecto para snacks, sándwiches y ensaladas.



BARRA CHEDDAR MINSTREL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008904	4	5 kg	185	-



Queso Cheddar con mucho sabor de larga maduración. Perfecto para snacks, sándwiches y ensaladas.



BARRA CHEDDAR MADURADO MINSTREL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
008905	4	5 kg	180	-

QUESO LATINO



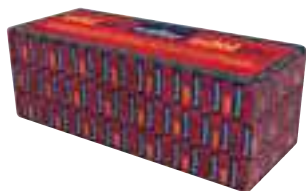
Queso latino elaborado con leche 100% de vaca pasteurizada. Fresco y tierno. Se puede tomar solo o como ingrediente estrella en un plato principal. Un queso rico en calcio, con un aroma láctico y de sabor suave. Especial para freír o cocinar a la plancha.



QUESO LATINO EN BARRA TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002318	3	3,3 kg	60	-
070168	6	300 g	60	-

QUESO AZUL



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Elaborado con leche de la más alta calidad de los Alpes Bávaros. Las vacas se alimentan de la hierba fresca de los verdes pastos llenos de hierbas aromáticas en este paisaje único que le da a Bavaria Blue su sabor único. Es el resultado de una mezcla perfecta con un sabor potente pero suave. Sin lactosa ni gluten.

Queso azul elaborado con leche pasteurizada de vaca con un formato ideal para la hostelería.



BARRA GRAN BAVARESE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006063	4	3,2 kg	165	-



BARRA BERGADER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006015	4	3,3 kg	170	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso azul Danés que se caracteriza por su sabor intenso pero suave, ligeramente salado y muy cremoso. Se puede usar como aperitivo, en hamburguesas, una pizza o un plato de pasta, para ensaladas o para salsas.

Danablu IGP. Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso azul Danés que se caracteriza por su intenso sabor ligeramente salado. Sensación de extrema cremosa en la boca. Se puede usar como aperitivo, en una pizza o en un plato de pasta, para ensaladas o para salsas. También delicioso con galletas, nueces y fruta dulce.

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. Un queso azul danés con su delicada red de vetas, sabor terroso y versatilidad en la cocina. Una elección excepcional tanto en platos salados como en postres.



BARRA DANÉS SNOWWHITE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006093	2	3,8 kg	270	5 semanas



BARRA DANABLU EMBORG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006025	2	3,9 kg	210	-



BARRA GREEN ISLAND DANABLU

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002710	1	3 kg	335	8-12 semanas

QUESO FUNDIDO



Barra de queso fundido elaborado con leche pasteurizada de vaca, de textura muy cremosa, ideal para la elaboración de salsas.



BARRA QUESO FUNDIDO PARA BATIR M&M

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002162	5	2 kg	210	-



Barra de queso elaborada con leche pasteurizada de vaca, diseñada especialmente para el sector gastronómico, ideal para su uso en restaurantes, bares y cafeterías. Con un formato práctico y versátil.



BARRA SANDWICH HOSTELERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002317	4	3 kg	150	-



Pensada para un fundido perfecto y homogéneo. Ofrece una textura cremosa y elástica y un sabor Gouda que se adapta a todo tipo de elaboraciones calientes. Ideal para pizzas, gratinados y bocadillos, garantiza rendimiento, versatilidad y resultados constantes en cada uso.



BARRA FONDANT OLVEGARDEN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002772 Edam	77	6,4 kg	365	-
002786 Gouda	4	3,6 kg	274	-
002784 Edam	4	3,5 kg	445	-



Barra de queso fundido ideal para fundir especial para sandwich.



BARRA SANDWICH HOSTELERIA BASIC

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002340 11x11	3	4,1 kg	150	-
002311	4	3 kg	150	-
002343 Con Edam 11x11	3	4,1 kg	150	-
082343 unidad Con Edam 11x11	3	4 kg	150	-
002344 Con Gouda 11x11	3	4 kg	150	-
082344 unidad Con Gouda 11x11	3	4,1 kg	150	-
002345 unidad Con Cheddar 11x11	3	4,1 kg	150	-



Preparado alimenticio ideal para loncheo.



BARRA SANDWICH GOURMET

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002341 11x11	3	4,1 kg	150	-
002313	4	3 kg	150	-



Barra de queso fundido ideal para fundir.



BARRA DE QUESO FUNDIDO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002342	3	4,1 kg	150	-
002214	4	3 kg	150	-



QUESO FRESCO

QUESO
FRESCO



www.grupotgt.com



D.O.P QUESO DE MURCIA FRESCO TIO RESTI



Queso fresco de Murcia elaborado con leche de cabra Murciano-Granadina procedente de granjas ubicadas en el territorio de la Región de Murcia y controladas por el Consejo Regulador. Esta materia prima, de la mejor calidad, aporta así propiedades nutricionales de la leche de cabra.



FRESCO TIO RESTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002180	2	2,7 kg	30	-
010029	3	1,1 kg	30	-
010035	1	1 kg	30	-
002181	6	500 g	30	-
013975	6	250 g	32	-

QUESO FRESCO TIPO BURGOS



QUESO FRESCO PEÑASARRIBA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002002	4	1 kg	115	-

QUESO FRESCO UBACH



Queso elaborado con leche de alta calidad, de textura tierna y cremosa y color blanco brillante, que destaca por su frescura natural.



QUESO FRESCO UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001988	2	1,8 kg	20	-

QUESO FRESCO MEZCLA QUESO FRESCO CABRA



Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de cabra Murciano-Granadina y vaca.



FRESCO MEZCLA TIO RESTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002182	2	2,5 kg	30	-
002188	3	1 kg	30	-
002185	6	500 g	25	-



FRESCO CABRA NATURAL TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
002198	1	2,7 kg	22	-

QUESO FRESCO DON TEO



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, elaborado con leche de alta calidad. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, ofrece frescura, autenticidad y el auténtico sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO DON TEO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001855	3	1 kg	50	-



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con solo 6% de materia grasa, es ideal como opción baja en grasa sin renunciar al auténtico sabor del queso fresco, ideal para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras.



QUESO FRESCO 6% DON TEO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001854	3	1 kg	50	-



Queso elaborado con leche de alta calidad, de textura tierna y cremosa y color blanco brillante, que destaca por su frescura natural.



QUESO FRESCO UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013984	6	250 g	20	-



QUESO FRESCO BATIDO 0% UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013956	6	500 g	35	-



Te cuida como una madre



CASTILLA Y LEÓN

En Mamá Vaca, de Quesos TGT, creemos que el cuidado empieza en el origen. Por eso tratamos a nuestras vacas con el mismo mimo con el que una madre cuida de su familia. De su leche fresca, recogida cada día, nace un queso auténtico, lleno de sabor y tradición. Un queso hecho con cariño para que disfrutes en tu mesa de la calidad más natural.

QUESO FRESCO MAMA VACA



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con 0% materia grasa, opción baja en calorías sin renunciar al sabor, perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables.



QUESO FRESCO 0% MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001860	3	1 kg	50	-



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con 0% materia grasa, opción baja en calorías sin renunciar al sabor, perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables.



QUESO FRESCO 0% MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017010	4	1 kg	35	-
017005	6	500 g	35	-



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con 0% materia grasa, opción baja en calorías sin renunciar al sabor, perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables.



QUESO FRESCO 0% MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017007	12	250 g	35	-
017008	12	250 g	35	-
017006	14	130 g	35	-





Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, sin sal añadida. Ideal para quienes buscan una opción baja en grasa y baja en sodio, perfecta para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables, manteniendo frescura y calidad en cada porción.



QUESO FRESCO 0% SIN SAL MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001871	3	1 kg	50	-



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, sin sal añadida. Ideal para quienes buscan una opción baja en grasa y baja en sodio, perfecta para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables, manteniendo frescura y calidad en cada porción.



QUESO FRESCO 0% SIN SAL MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017024	12	250 g	35	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, frescura y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001873	4	1 kg	50	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, frescura y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017021	6	500 g	35	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, frescura y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017022	12	250 g	35	-
017023	12	250 g	35	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, frescura y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017020	14	125 g	35	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, frescura y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO MAMA VACA RICO EN CALCIO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017026	3	900 g	50	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, frescura y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO TRADICIONAL MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017030	6	500 g	30	-

QUESO FRESCO MAMA VACA TRADICIONAL



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, fresca y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO TRADICIONAL MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017029	6	200 g	30	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, fresca y calidad en cada porción, mantiene el sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017025	4	350 g	30	-



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con 0% materia grasa, una opción baja en calorías sin renunciar al sabor, perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables.



QUESO FRESCO 0% MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017004	4	350 g	30	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, pensado para quienes buscan una opción ligera y apta para intolerantes a la lactosa. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables, combina frescura, sabor y bienestar en cada porción.



QUESO FRESCO SIN LACTOSA MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017028	6	250 g	30	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y auténtico, elaborado siguiendo la tradición quesera. Ideal para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, ofrece calidad, frescura y el verdadero sabor del queso fresco en cada porción.



QUESO FRESCO TRADICIONAL BLANDO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001876	2	2,1 kg	25	-



Queso fresco ligero y saludable con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con 0% materia grasa, es perfecto para quienes buscan una opción baja en calorías, ideal para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables, sin renunciar al auténtico sabor del queso fresco.



VILLALÓN 0% MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001861	3	1 kg	30	-

QUESO FRESCO MAMA VACA



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, ofrece frescura y calidad en cada porción, manteniendo el auténtico sabor del queso fresco tradicional.



VILLALÓN MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001874	3	1,1 kg	30	-



Queso de textura firme y sabor suave y cremoso, elaborado con leche de alta calidad. Ideal para degustar solo, en tablas de queso o en recetas culinarias, combina autenticidad, frescura y versatilidad en cada porción, manteniendo el carácter tradicional del queso.



CINCHO MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001872	3	1,4 kg	30	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, elaborado siguiendo la tradición artesanal. Ideal para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, ofrece frescura, autenticidad y el auténtico sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO TRADICIONAL MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001870	2	1,7 kg	30	-

QUESO FRESCO SAN ISIDRO



Queso de leche de cabra con textura cremosa y sabor suave y delicadamente ácido. Perfecto para disfrutar solo, en ensaladas o recetas caseras, ofrece frescura, autenticidad y el sabor natural del queso tradicional.



FRESCO CABRA TRADICIONAL SAN ISIDRO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017051	6	700 g	30	-
017050	4	350 g	30	-



Queso Fresco Tradicional Pastor de Miraflores, de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, elaborado siguiendo la tradición quesera artesanal. Ideal para desayunos, ensaladas, bocadillos... ofrece autenticidad, frescura y calidad en cada porción.



QUESO FRESCO TRADICIONAL PASTOR DE MIRAFLORES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001852	2	2,1 kg	30	-

QUESO FRESCO PASTOR DE MIRAFLORES



Queso fresco de textura firme y cremosa y sabor suave y natural, elaborado con leche de alta calidad siguiendo métodos tradicionales. Perfecto para degustar solo, en ensaladas o en recetas caseras, combina autenticidad, frescura y versatilidad en cada porción.



QUESO FRESCO CINCHO PASTOR DE MIRAFLORES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001853	3	1,2 kg	30	-



Queso fresco ligero y saludable, con textura suave y cremosa y sabor fresco y natural. Con solo 6% de materia grasa, es ideal como opción baja en grasa sin renunciar al auténtico sabor del queso fresco, perfecto para desayunos, ensaladas y bocadillos.



QUESO FRESCO 6% PASTOR DE MIRAFLORES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001875	3	1 kg	50	-



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y auténtico, elaborado siguiendo la tradición artesanal. Ideal para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas caseras, ofrece frescura, calidad y el auténtico sabor del queso fresco tradicional.



QUESO FRESCO PASTOR DE MIRAFLORES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001851	3	1,2 kg	30	-

OH MY! CHEESE!



Perlas de queso de cabra de pasta blanda rellenas de mermelada de sabores. Presenta sabores característicos del queso fresco de cabra mezclados con sabores únicos. Ideal para consumir como aperitivo, tablas de queso, postres, ensaladas... Déjate sorprender en cada sabor en cada bocado. Oh My Cheese!



PERLAS FRAMBUESA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016502	12	90 g	90	-



PERLAS HIGO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016506	12	90 g	90	-



PERLAS NARANJA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016504	12	90 g	90	-



PERLAS LIMÓN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016507	12	90 g	90	-



**CORAZONES DE QUESO DE
CABRA CON CEREZA 4X20 G**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017110	12	80 g	90	-

OH MY CHEESE!



Rulos de queso de cabra recubiertos de diferentes ingredientes: Flores silvestres, finas hierbas, piña, papaya... Lo que te permitirá saborear combinaciones y texturas que sólo podrás decir... Oh My Cheese! Pruébalos todos.



RULO DE CABRA CON SEMILLAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017891	6	100 g	90	-



RULO DE CABRA CON FLORES

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017892	6	100 g	90	-



RULO DE CABRA CON FINAS HIERBAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017893	6	100 g	90	-



RULO DE CABRA CON MIEL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017894	6	100 g	90	-



RULO DE CABRA CON PIÑA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017895	6	100 g	90	-



RULO DE CABRA CON PAPAYA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017896	6	100 g	90	-



RULO DE CABRA CON TRUFA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017916	6	100 g	90	-



PACK RULOS TRUFA, PAPAYA, FINAS HIERBAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017898	8	300 g	90	-

OH MY CHEESE!



Rulos de queso de cabra recubiertos de diferentes ingredientes: Finas hierbas, arándanos pimienta negra,... Lo que te permitirá saborear combinaciones y texturas que sólo podrás decir... Oh My Cheese! Pruébalos todos.



RULO DE CABRA SIN PENICILIUM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005949	1	850 g	270	-



RULO DE CABRA CENIZA AL VACÍO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005942	1	850 g	180	-



RULO DE CABRA CON ARÁNDANOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005888	1	850 g	180	-



RULO DE CABRA FINAS HIERBAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005947	1	850 g	180	-



RULO DE CABRA CON MIEL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005944	1	850 g	270	-



RULO DE CABRA PIMENTÓN DULCE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005946	1	850 g	180	-

OH MY CHEESE!



Rulos de queso de cabra recubiertos de diferentes ingredientes: Finas hierbas, arándanos pimienta negra,... Lo que te permitirá saborear combinaciones y texturas que sólo podrás decir... Oh My Cheese! Pruébalos todos.



**RULO DE CABRA
CON PIMIENTA NEGRA**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005945	1	850 g	180	-



**RULO DE CABRA
CON TRUFA**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005685	1	850 g	180	-



**RULO DE CABRA
CON PAPAYA**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005686	1	850 g	270	-



**RULO DE CABRA
CON PIÑA**

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005687	1	850 g	270	-

MEDALLONES DE QUESO DE CABRA



Medallones de queso de cabra que aportan frescura y un toque original a los platos.



RULO DE CABRA PORCIONES LOS QUESENCILLOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017929	9	200 g	90	-
017928	15	100 g	90	-

CORAZONES DE QUESO



Quesos con forma de corazón, elaborados con leche pasteurizada de cabra.



CORAZONES DE QUESO DE CABRA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018693	8	140 g	40	-

RULOS DE QUESO DE CABRA

Es un queso de cabra de pasta blanda con penicilium y forma cilíndrica. Su interior, es blando, untuoso y de un color blanco uniforme.



RULO DE CABRA BLISTER ORIGINAL COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005976	2	1 kg	60	-



RULO DE CABRA ORIGINAL COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005986	1	1 kg	60	-
005989	2	1 kg	60	-



RULO DE CABRA 100% BLISTER COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017823	4	300 g	60	-



RULO 100% DE CABRA COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017904	6	180 g	60	-



RULO CABRA FLEUR DES MONTS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017986	6	180 g	60	-



RULO CABRA BLISTER EMEQUS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017887	2	1 kg	60	-

Rulo de Cabra, elaborado con leche de cabra, de textura cremosa y sabor suave y equilibrado, con el característico toque fresco y ligeramente ácido. Perfecto para ensaladas, tostas y gratinados, es un queso versátil que aporta personalidad y elegancia a cualquier plato.

Elaborado con leche de cabra, de textura cremosa y sabor suave y equilibrado, con un agradable toque fresco. Su práctico envase blíster garantiza mayor conservación, comodidad e higiene, manteniendo intactas sus cualidades. Ideal para ensaladas, tostas y recetas gratinadas.

RULOS MEZCLA



RULO DE CABRA & VACA BLISTER COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005928	1	1 kg	60	-



RULO COMBI DE VACA & CABRA COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017979	6	180 g	60	-



RULO DE VACA & CABRA COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005972	1	1 kg	60	-
005680	2	800 g	60	-



RULO COMBI BLISTER COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017824	4	300 g	60	-



COTTAGE



Queso fresco de textura granulada y cremosa, elaborado a partir de leche de alta calidad y 100% ingredientes naturales. Sabor suave, ligero y delicadamente lácteo. Bajo contenido graso con proteínas, opción versátil y nutritiva.



COTTAGE CREMETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009987	6	180 g	36	-



Tipo de queso fresco originario de Cataluña. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, granulado con una textura cremosa, de sabor suave y ligeramente ácido.



MATÓ UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013983	6	200 g	24	-

MATÓ & REQUESÓN



Tipo de queso fresco originario de Cataluña. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, granulado con una textura cremosa, de sabor suave y ligeramente ácido.



MATÓ UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001985	3	1 kg	21	-



Tipo de queso fresco originario de Cataluña. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, granulado con una textura cremosa, de sabor suave y ligeramente ácido.



MATÓ UBACH REDONDO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001983	4	1,2 kg	21	-



MATÓ UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013992	12	80 g	21	-



De textura suave y granulosa y sabor delicado y fresco. Ideal para postres, rellenos de pasta, ensaladas o untar, aporta versatilidad y frescura en cada porción, manteniendo el auténtico sabor del requesón tradicional.



REQUESÓN-RICOTTA MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001885	2	1,8 kg	30	-
001886	12	125 g	25	-
001884	6	2x125g	25	-

MOZZARELLA



Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca, semiblando con un sabor suave y delicado. Es conocido por su textura suave y cremosa, lo que lo convierte en una opción popular para ensaladas, pizzas y varios platos italianos.



MOZZARELLA FIOR DI LATTE ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016381	8	125 g	29	-



Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Estas bolas de mozzarella están hechas de leche fresca de vaca y tienen una textura suave y húmeda. Ideal para usar en ensaladas, aperitivos o como aderezo para pizzas.



MOZZARELLA BOCCONCINO 2X500 G ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018829	2	1 kg	23	-



Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca. Pequeñas perlas de queso mozzarella de suave sabor y textura. Ideal para ensaladas, platos antipasti y varios aperitivos.



MINI MOZZARELLA PERLAS ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016305	2	1 kg	30	-
016301	4	1 kg	30	-
016406	8	500 g	30	-
016390	8	125 g	30	-



Queso Italiano de pasta hilada elaborada con leche de búfala. Conocida por su textura suave y tierna, así como por su sabor distintivo y cremoso. Se utiliza en una variedad de platos, desde ensaladas hasta pizzas.



MOZZARELLA DI BUFFALA AL TARTUFO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018836	6	125 g	26	-



Mozzarella de textura suave, elástica y cremosa, con sabor delicado y fresco. Ideal para pizzas, ensaladas, bocadillos o recetas al horno, ofrece un fundido perfecto y auténtico sabor italiano, aportando frescura y calidad en cada porción.



MOZZARELLA FRESCA BIANCA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018776	8	125 g	30	-



Pequeñas perlas de textura suave, cremosa y delicadamente elástica, con sabor fresco y auténtico. Ideales para ensaladas, aperitivos o platos gourmet, aportan frescura, sabor y practicidad en cada porción.



MOZZARELLA FRESCA PERLAS BIANCA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018778	8	125 g	30	-



Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de vaca, semiblando con un sabor suave y delicado.



MOZZARELLA FRESCA BARRA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
007409	10	1 kg	45	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. La stracciatella se trata del relleno de la burrata, hecho una cremosa crema de mozzarella y nata.

STRACCIATELLA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018401	8	150 g	21	-
018402	8	150 g	21	-



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca. La stracciatella se trata del relleno de la burrata, hecho una cremosa crema de mozzarella y nata.

STRACCIATELLA BIANCA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018403	8	150 g	21	-

BURRATA

La burrata es un queso fresco italiano de pasta hilada, originario de la región de Apulia. Se caracteriza por su exterior suave y elástico, similar al de la mozzarella, que encierra un corazón cremoso y delicado elaborado a base de nata y hebras de mozzarella (stracciatella).

De sabor lácteo, fresco y ligeramente dulce, la burrata ofrece una textura única: firme por fuera y sorprendentemente untuosa por dentro. Es un queso de consumo reciente, ideal para disfrutar a temperatura ambiente, donde despliega toda su cremosidad y aroma.



BURRATA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018774	4	400 g	28	-
016395	8	150 g	28	-
018772 Solo Italia	8	150 g	28	-
016393	6	350 g	21	-
016376	4	200 g	28	-
016384	8	100 g	28	-



BURRATINA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005628	6	4 x 50 g	28	-



BURRATA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016403 Affumicata	6	125 g	15	-
016383 Trufa blanca	8	125 g	28	-
016378 Pesto	6	125 g	28	-
016380 Trufa negra	6	125 g	21	-



Queso fresco italiano de textura suave y cremosa, con un interior fundente y delicado sabor lácteo. Ideal para ensaladas, antipastos o acompañar panes y pastas, ofrece frescura, indulgencia y auténtico sabor italiano en cada porción.



BURRATA BIANCA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018777	6	150 g	28	-



BURRATINA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005628	6	200 g	28	-



BURRATA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
016404	6	250 g	28	-
016376	4	200 g	28	-
087221	8	125 g	28	-

SCAMORZA



Queso Italiano de pasta hilada elaborada con leche de búfala. Es conocida por su textura suave y tierna, así como por su sabor distintivo y cremoso. Este queso es muy apreciado en la cocina italiana y se utiliza en una variedad de platos, desde ensaladas hasta pizzas.



SCAMORZA AFFUMICATA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019515	6	280 g	45	-

RICOTTA



Queso tradicional italiano, elaborado a partir del suero de la leche pasteurizada de vaca, con una textura suave y granulosa y de sabor dulce y delicado. Un queso muy versátil que se utiliza en una gran variedad de platos tanto dulces como salados.



RICOTTA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006108 6% MG	2	5 kg	60	-
006107	2	1,5 kg	60	-
019443	6	200 g	60	-



Queso fresco y suave de origen italiano, conocido por su textura cremosa y su sabor delicado. La Ricotta Ballarini se destaca por su frescura y su capacidad para absorber los sabores con los que se combina, lo que lo hace ideal tanto en platos salados como dulces.



RICOTTA BALLARINI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019488	6	250 g	45	-



QUESOS
UNTABLES



www.grupotgt.com



QUESO DE UNTAR

Disfruta por fin de un queso unttable con ingredientes 100% naturales. Con una textura sorprendentemente ligera y cremosa que se fundirá en tu paladar. Cremette no contiene ningún tipo de aditivo. Seleccionamos con mimo cada uno de los ingredientes naturales y elaboramos una receta que respeta la tradición y la naturalidad, garantizando la pureza de un sabor auténtico.



100% NATURAL CREMETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018291 Natural	6	150 g	120	-
018284 Pimienta	6	150 g	120	-
018292 F. hierbas	6	150 g	120	-



ORIGINAL CREMETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018297 Classic	6	200 g	120	-
018298 Light	6	200 g	120	-
018299 F. hierbas	6	200 g	120	-



COTTAGE



Queso fresco de textura granulada y cremosa, elaborado a partir de leche de alta calidad y 100% ingredientes naturales. Destaca por su sabor suave, ligero y delicadamente lácteo. Gracias a su bajo contenido graso y su aporte natural de proteínas, es una opción versátil y nutritiva.



COTTAGE CREMETTE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009987	6	180 g	36	-

CREMA DE UNTAR



Queso crema con un 30% MG para untar.



CREMETTE 30% MG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009960	1	10 kg	114	-
009965	2	3,5 kg	120	-



Queso crema extragrasso para untar.



CREMA UNTAR NATURAL MONTSEC

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018396 20 g	1	3,3 kg	210	-
005252	4	2 kg	180	-

CREAMLAND TGT



Un queso para untar muy sabroso y de textura cremosa, ideal para tus diferentes creaciones culinarias.

TGT CREAMLAND 19,50% MG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009924	1	10 kg	100	-
009923	1	2 kg	110	-

QUESO CREMA ANÁLOGO



Crema para untar con un 36% de queso fresco.



OGGI CREAM 24% MG

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009926	1	2 kg	110	-

CREMA DE QUESO SELECCIÓN



Deliciosa crema para untar y cocinar elaborada con nuestra Torta del Casar DOP. Se puede consumir untando directamente sobre un pan como aperitivo o utilizarla como un ingrediente en la cocina, para elaborar recetas de salsas para carnes o pastas.



D.O.P. CREMA DE TORTA DEL CASAR FUNDIDO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005382	8	500 g	180	+2 meses
005361	18	110 g	704	+2 meses

Crema de queso de cabra con cebolla caramelizada, ajo negro o trufa ideal para untar y para acompañar como salsa a cualquier tipo de aperitivo.



CREMA DE QUESO LEYENDAS DE BAZTÁN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005363 Cebolla	6	100 g	120	-
005364 Ajo	6	100 g	120	-
005365 Trufa	6	100 g	120	-

QUESO CREMA FOODSERVICE



NUEVO

Crema de nuestro exquisito queso azul Roncari Blue.



CREMA QUESO RONCARI BLUE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087305	6	500 g	120	-



NUEVO

Crema de queso exquisito de Camembert.

CREMA QUESO CAMEMBERT LAS CREMOSAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087306	6	500 g	120	-

NUEVO

Crema mezcla de cuatro quesos diferente en formato hostelería: Gouda, Edam, queso curado de vaca y queso azul.



CREMA 4 QUESOS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087314	2	3 kg	60	-

SALSA CHEDDAR



Salsa con base de Cheddar de consistencia suave y cremosa, sirve para acompañar los nachos, hamburguesas, hot dogs y tacos entre otras preparaciones.



SALSA CHEDDAR LAS CREMOSAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005343	2	3 kg	60	-
085343 Unitario	2	3 kg	60	-



Deliciosa salsa Cheddar para tus toppings más sabrosos. Elabora tus genuinas patatas "Top fries bacon & cheese" y añadela también a tus platos más diversos.



SALSA CHEDDAR HOCHLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
011077	12	750 g	90	-

LAS CREMOSAS



Crema de queso suave y untuosa elaborada con una base de queso azul, de sabor distintivo y potente propio de este queso. Ideal para untar en pan, galletas o crudités, como dip para acompañar aperitivos, para incorporar en platos de pasta...



CREMA DE QUESO AZUL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087312	12	125 g	120	-



Crema de queso suave y untuosa elaborada con una base de queso Camembert, de sabor suave y mantecoso propio de este queso. Ideal para untar en pan, galletas o crudités, como dip para acompañar aperitivos, para incorporar en platos de pasta..



CREMA DE CAMEMBERT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087310	12	125 g	120	-



Crema de queso suave y untuosa elaborada con una base de queso de cabra, de sabor fresco y con un toque de acidez propio de este queso. Ideal para untar en pan, galletas o crudités, como dip para acompañar aperitivos, para incorporar en platos de pasta...



CREMA DE CABRA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087311	12	125 g	120	-



Crema de queso suave y untuosa elaborada con una base de queso semicurado, de sabor más robusto y complejo propio de este queso. Ideal para untar en pan, galletas o crudités, como dip para acompañar aperitivos, para incorporar en platos de pasta...



CREMA SEMICURADO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087313	12	125 g	120	-



Crema de queso suave y untuosa elaborada con una base de queso Emmental, de sabor suave y ligeramente dulce propio de este queso. Ideal para untar en pan, galletas o crudités, como dip para acompañar aperitivos, para incorporar en platos de pasta...



CREMA DE EMMENTAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087308	12	125 g	120	-





VEGANO Y BIO



www.grupotgt.com



QUESO VEGANO



Una alternativa al queso tradicional elaborado sin ingredientes de origen animal, de base de grasas vegetales no hidrogenadas y coco.

RALLADO VEGANO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
060601 Cheddar	4	2 kg	180	-
060602 Emmental	4	3 kg	180	-
060600 Mozzarella	4	1 kg	180	-



RULO VEGANO TIPO MOZZARELLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
060603	12	4 kg	180	-



Una deliciosa alternativa al queso tradicional, elaborada 100% sin ingredientes de origen animal. Hecha a base de grasas vegetales de coco no hidrogenadas. Libre de alérgenos, es perfecta para quienes buscan una opción vegetal, segura y versátil sin renunciar al placer del queso.

LONCHAS VEGANO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
060608 Cheddar	8	400 g	90	-
060609 Gouda	8	400 g	90	-



PICADO VEGANO TIPO MOZZARELLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
060606	4	1 kg	180	-



DADOS ENSALADA VEGANO TIPO CHEDDAR-GOUDA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
060607	4	2 kg	180	-

PARMIGIANO REGGIANO



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca, uno de los quesos italianos más reconocidos mundialmente. La leche fresca se procesa a las 3 de la mañana siguiente al día de la cosecha y las ruedas permanecen en salmuera durante unos 21 días antes de ser transferidas a las plantas de maduración.



D.O.P PARMIGIANO REGGIANO BIO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
065603	10	150 g	180	-
065600 Rallado	20	50 g	80	-

GRANA PADANO



Queso D.O.P elaborado con leche cruda de vaca. Elaborado con la leche más fresca, recién recogida, para preservar toda su frescura y propiedades organolépticas. Es un queso de pasta dura, finamente granulosa, con olor fragante y de sabor intenso pero delicado, elaborada de manera orgánica.



D.O.P GRANA PADANO BIO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
065563	20	150 g	180	-

MOZZARELLA



Mozzarella D.O.P, al más puro Italiano, elaborado con leche pasteurizada de búfala lo que le confiere una textura más tierna y cremosa. Un queso excepcional que combina la riqueza de la leche de búfala con la artesanía tradicional, los estándares de calidad estrictos asociados con la denominación de origen protegida y elaborada de manera orgánica.



D.O.P MOZZARELLA BIO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
065800	12	125 g	25	-

BURRATA



Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca de pasta hilada de forma redonda. De aspecto exterior parecido al de la mozzarella, con el interior mucho más cremoso, elaborada de manera orgánica.



BURRATA BIO ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
066400	8	125 g	15	-

BEBIDAS VEGETALES



La bebida de soja con todos sus beneficios para nuestra salud, con la proteína vegetal y los ácidos propios de la soja, ahora disponible en su versión ecológica.



BEBIDA SOJA NATURAL
FRÍAS ECO BIO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020315	6	1 l	365	-



La bebida de avena ahora disponible en su versión ecológica. Disfruta de su agradable sabor y benefíciate de todas sus propiedades. Además no tiene lactosa, es rica en proteínas, y es baja en grasa.



BEBIDA DE AVENA
BIO FRÍAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020319	6	1 l	360	-





SIN
LACTOSA



www.grupotgt.com



RALLADOS



Queso fundido rallado Hochland profesional. Al estilo Italiano finamente rallado para espolvorear en tus deliciosos platos de pasta.



RALLADO POLVO ESP. PASTA SIN LACTOSA HOCHLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015591	12	150 g	80	-



NUEVO

Queso rallado madurado especial para pizza sin lactosa. ¡Para que puedas seguir disfrutando de todo el sabor de la pizza sin preocuparte!



LOS RALLADÍSIMOS PIZZA SIN LACTOSA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037501	14	150 g	011	-



Este rallado mozzarella sin lactosa te permitirá seguir disfrutando de tu pizza sin preocuparte.



RALLADO MOZZARELLA SIN LACTOSA HOCHLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
015591	12	150 g	80	-

LONCHAS QUESO NATURAL



Lonchas de Edam en un práctico formato, para disfrutar de todo el sabor del queso en tus bocadillos, ahora sin lactosa.



LONCHAS EDAM SIN LACTOSA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037502	12	150 g	120	4 semanas



Lonchas de Gouda en un práctico formato, para disfrutar de todo el sabor del queso en tus bocadillos, ahora sin lactosa.



LONCHAS GOUDA SIN LACTOSA LA BOCATERIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
037503	12	150 g	120	4 semanas

RULO QUESO CABRA



Es un queso de cabra sin lactosa de pasta blanda con penicilium y forma cilíndrica. Su interior, es blando, untuoso y de un color blanco uniforme. Presenta sabores característicos del queso fresco de cabra. Se puede consumir tanto en caliente como en frío (aperitivos, tablas de queso, empanadas, platos elaborados, pizzas, tartas saladas, sándwiches, hamburguesas, ensaladas...)



RULO DE CABRA SIN LACTOSA COBREROS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005889	2	1 kg	60	-
017937	6	180 g	60	-

QUESO DE UNTAR



Queso blanco pasteurizado con 100% Ingredientes Naturales. Sin lactosa, ni conservantes ni colorantes. Perfecto para untar tostadas o sorprender en tus aperitivos.



CREMETTE 100% NATURAL SIN LACTOSA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
018377	6	150 g	120	-

QUESO CREMA



Crema de queso suave y untuosa. Disfruta del auténtico sabor del queso sin preocupaciones con nuestra deliciosa crema de queso sin lactosa. Suave, cremosa y rica de sabor, está diseñada especialmente para quienes buscan opciones libres de lactosa sin renunciar al placer. Ideal para untar, acompañar tus snacks favoritos o dar un toque especial a tus recetas.

LAS CREMOSAS SIN LACTOSA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
087307	12	125 g	120	-

QUESO FRESCO



Queso fresco de textura suave y cremosa y sabor fresco y natural, pensado para quienes buscan una opción ligera y apta para intolerantes a la lactosa. Perfecto para desayunos, ensaladas, bocadillos o recetas saludables, combina frescura, sabor y bienestar en cada porción.



QUESO FRESCO SIN LACTOSA MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017028	6	250 g	30	-



NATAS Y
MIX VEGETALES

NATAS Y MIX VEGETALES



www.grupotgt.com





— LA —
CREME
FOODSERVICE

— LA —
CREME

IFS
Food

Tgt



NATA LÁCTEA SPRAY



NATA SPRAY DORNO- LC 31% LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
056020	6	700 g	240	-

PREPARADO VEGETAL SPRAY



NATA SPRAY LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
056039	12	250 g	225	-



VEGECREM 24%MG SPRAY LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054403	6	500 g	365	-

NATAS LÁCTEAS



NUEVO

NATA PARA MONTAR 35%MG LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054300	6	1 l	180 días	-

NUEVO



NATA PARA COCINAR 20%MG LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054307	6	1 l	180 días	-

NUEVO



CREMA PARA COCINAR 5%MG LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054250	6	1 l	180 días	-

MIX VEGETALES



VEGECREM PARA COCINAR LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054407	6	1 l	365	-



VEGECREM DUO MONTAR Y/O COCINAR 25% MG LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054402	6	1 l	365	-



VEGECREM PARA MONTAR 27% MG LA CREME

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054400	6	1 l	365	-

CREMA AGRIA



Fresca y maravillosamente cremosa: ¡Nuestra crema agria fresca refina cada uno de tus platos! La base perfecta para postres cremosos o deliciosos pasteles. También se puede utilizar maravillosamente en cocinas cálidas, por ejemplo, para refinar salsas, sopas y platos de carne.



CREMA AGRIA 18%
MG MILRAM

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
054059	12	1 l	120	-



POSTRES



www.grupotgt.com



TARTAS DE QUESO POSTRES DE LOLA

Nuestra exquisita tarta de queso artesanal, que combina el sabor y la cremosidad de un postre hecho como en casa. Elaborada con cariño y paciencia, cada bocado te brindará una experiencia única. Ideal para cualquier ocasión especial o para disfrutar como un capricho diario, las Tartas de Queso Postres de Lola se preparan con ingredientes de alta calidad, garantizando un sabor auténtico y delicioso en cada porción.



Tarta de queso extra cremosa con un sabor más potente y dulce, y una base de ingredientes honesta: Elaborada con nuestro queso Cremette, nata y huevo.



TARTA DE QUESO LOLITAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017837	6	180 g	40	-



TARTA DE QUESO LOS POSTRES DE LOLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005205	2	1,8 kg	40	-



TARTA DE QUESO LOS POSTRES DE LOLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017836	6	900 g	40	-



TARTA DE QUESO LOS POSTRES DE LOLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017834	6	250 g	35	-

POSTRES LA REPOSTERIA



Tarta de queso elaborada con la receta tradicional y horneada al baño María. Es característico su color dorado en la superficie y amarillo pálido en su interior, de textura esponjosa y firme, en boca es cremosa y aporta un sabor dulce y equilibrado con ligero toque láctico.



TARTA DE QUESO LA REPOSTRERÍA NATURAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005225 Plancha	2	1,6 kg	60	-
017941	1	960 g	48	-



Tarta de queso elaborada con la receta tradicional y horneada al baño María. Es característico su color dorado en la superficie y amarillo pálido en su interior, de textura esponjosa y firme, en boca es cremosa y aporta un sabor dulce y equilibrado con ligero toque láctico.



TARTA DE QUESO LA REPOSTRERÍA NATURAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005223 Redonda	6	750 g	60	-



Tarta de queso elaborada con la receta tradicional y horneada al baño María. Es característico su color dorado en la superficie y amarillo pálido en su interior, de textura esponjosa y firme, en boca es cremosa y aporta un sabor dulce y equilibrado con ligero toque láctico.



TARTA DE QUESO LA REPOSTRERÍA NATURAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017947	6	200 g	60	-
017949	6	180 g	60	-
017829	12	100 g	50	-

POSTRES LA REPOSTERIA



Tarta de queso característica por su característico su color dorado en la superficie y amarillo oscuro en su interior. La incorporación de dulce de leche agrega un sabor dulce y sedoso con un delicado toque de caramelo, realzando la experiencia láctea. Cremosa, esponjosa y firme.



TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE LA REPOSTERÍA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005217	2	1,5 kg	50	-



Tarta de queso elaborada con chocolate y horneada al baño María. Es característico su color tostado en la superficie y color cacao suave en su interior. La incorporación del chocolate aporta una combinación de sabores que realzan a la perfección el sabor del queso. Cremosa, esponjosa y firme.



TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE LA REPOSTERÍA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005227	2	1,4 kg	50	-



Tarta de queso elaborada con chocolate y horneada al baño María. Es característico su color tostado en la superficie y color cacao suave en su interior. La incorporación del chocolate aporta una combinación de sabores que realzan a la perfección el sabor del queso. Cremosa, esponjosa y firme.



TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE LA REPOSTERÍA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017945	6	180 g	50	-

POSTRES MASTER MARTINI



Base UHT lista para usar para preparar pudín de chocolate según la receta tradicional. Fácil y rápida de preparar, garantiza estabilidad y calidad constante.

POSTRE BASE DE CHOCOLATE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
023001	12	1 l	480	-



Base lista UHT para la preparación de postres de crema de caramelo según la receta tradicional. Rápida y fácil de preparar, garantiza estabilidad y calidad constante.

POSTRE BASE CREMA DE CARAMELO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
023000	12	1 l	480	-



Base UHT lista para usar para preparar crème brûlée según la receta tradicional. Rápida y fácil de preparar, garantiza estabilidad y consistencia de calidad.

POSTRE BASE CREMA CATALANA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
023001	12	1 l	480	-



Base UHT precocinada para postres con sabor a panna cotta. Receta tradicional, fácil y rápida de preparar.

POSTRE BASE PANNA COTTA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
023003	12	1 l	480	-



Mascarpone UHT base lista para la preparación del tiramisú. Rápido y fácil de preparar, garantiza estabilidad y consistencia de calidad.

POSTRE BASE TIRAMISÚ

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
023004	12	1 l	480	-

YOGURES TGT



Yogur de textura extra cremosa y consistente, elaborado para ofrecer una experiencia intensa y suave al paladar. Destaca por su sabor equilibrado, ligeramente ácido y muy lácteo, característico del auténtico estilo griego.



YOGUR GRIEGO TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026118	6	650 g	50	-



Yogur cremoso y refrescante que combina la suavidad del yogur con el dulzor del melocotón y el toque exótico y ligeramente ácido del maracuyá. Su textura untuosa y su equilibrio de sabores ofrecen una experiencia fresca y agradable.



YOGUR MELOCOTÓN-MARACUYÁ TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026117	6	650 g	50	-



Yogur cremoso y suave que combina la frescura del yogur con el sabor dulce y ligeramente ácido de la fresa. Su textura agradable y su perfil equilibrado lo convierten en una opción deliciosa y refrescante.



YOGUR CON FRESAS TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026116	6	650 g	50	-



Yogur cremoso y espeso con sabor suave y ligeramente ácido, inspirado en la tradición griega. Perfecto para desayunos, postres o recetas saludables, ofrece una textura rica y untuosa que combina perfectamente con frutas, miel o cereales.



YOGUR GRIEGO TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026100	1	3 kg	35	-



Yogur con textura densa y cremosa y sabor suave y fresco. Perfecto para disfrutar solo, con fruta o cereales, y también como ingrediente en recetas dulces y saladas. Su consistencia firme lo hace versátil, práctico y delicioso.



YOGUR NATURAL CREMOSO FIRME TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026101	1	5 kg	35	-



Yogur con sabor suave y fresco y textura ligera y cremosa. Ideal para quienes buscan una opción baja en grasa pero llena de sabor, perfecto para desayunos, meriendas o recetas saludables. Mantiene la calidad y frescura del yogur natural.



YOGUR DESNATADO NATURAL TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026113	1	5 kg	35	-



Yogur ligero, fresco y cremoso, con sabor suave y natural. Perfecto para quienes buscan una opción baja en grasa y apta para intolerantes a la lactosa, ideal para desayunos, meriendas o recetas saludables.



YOGUR DESNATADO SIN LACTOSA TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026105	1	5 kg	35	-



Yogur fresco, cremoso y ligeramente ácido, con un delicioso toque cítrico. Perfecto para desayunos, meriendas o postres ligeros, combina la suavidad del yogur con el frescor del limón, ofreciendo una experiencia refrescante y natural.



YOGUR SABOR LIMÓN TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026102	1	5 kg	35	-



Yogur cremoso, suave y delicioso, con el dulce y natural sabor de las fresas. Ideal para desayunos, meriendas o postres, combina la textura cremosa del yogur con un toque frutal irresistible, ofreciendo frescura y sabor en cada cucharada.



YOGUR SABOR FRESA TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026103	1	5 kg	35	-

YOGURES TGT



Yogur cremoso y suave, con el dulce y jugoso sabor del melocotón. Perfecto para desayunos, meriendas o postres ligeros, combina frescura y textura cremosa en cada cucharada, ofreciendo un placer frutal natural en cada cucharada.



YOGUR SABOR MELOCOTÓN TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026104	1	5 kg	35	-



Yogur cremoso y suave, con trozos de frutos del bosque seleccionados. Ideal para desayunos, meriendas o postres, combina la frescura del yogur con un toque frutal delicioso, ofreciendo una experiencia natural y llena de sabor en cada cucharada.



YOGUR CON FRUTOS DEL BOSQUE TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026107	1	5 kg	35	-



Yogur cremoso y suave, con trozos de fresas naturales que aportan un sabor dulce y refrescante. Perfecto para desayunos, meriendas o postres, combina la textura cremosa del yogur con el toque frutal de la fresa.



YOGUR CON FRESAS TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026108	1	5 kg	35	-



Yogur cremoso y suave, con trozos de melocotón combinado con el toque tropical y ácido del maracuyá. Ideal para desayunos, meriendas o postres, ofrece frescura y un sabor frutal único en cada cucharada.



YOGUR CON MELOCOTÓN MARACUYÁ TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026109	1	5 kg	35	-



Yogur de textura suave, cremosa y ligeramente aireada, con sabor fresco y natural. Perfecto para desayunos, meriendas o recetas saludables, ofrece frescura, calidad y facilidad de consumo en cada porción.



YOGUR NATURAL CREMOSO BATIDO TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026106	1	5 kg	35	-

QUESO FRESCO UBACH

YOGURES UBACH



QUESO FRESCO BATIDO 0% UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013956	6	500 g	35	-



Yogur de textura espesa, cremosa y untuosa, con sabor suave y ligeramente ácido, inspirado en la tradición griega. Perfecto para desayunos, postres o recetas saludables, aporta frescura, calidad y versatilidad en cada porción.



YOGUR GRIEGO UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026115	6	500 g	35	-



Yogur cremoso y fresco, con sabor suave y natural. Ideal para desayunos, meriendas o como base para recetas, ofrece frescura y calidad en cada cucharada, manteniendo el auténtico sabor del yogur natural.



YOGUR NATURAL UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026114	6	500 g	35	-



Yogur cremoso y suave, con trozos de frutos del bosque que aportan un sabor intenso y natural. Ideal para desayunos, meriendas o postres, combina la textura cremosa del yogur con un toque frutal delicioso, ofreciendo frescura y sabor en cada cucharada.



YOGUR CON FRUTOS DEL BOSQUE UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026112	6	500 g	35	-



Yogur cremoso y suave, elaborado con leche de calidad y deliciosos trozos de fresa que aportan un sabor fresco, afrutado y equilibrado. Su textura untuosa y su dulzor natural lo convierten en una opción agradable y refrescante para cualquier momento del día.



YOGUR CON FRESAS UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026110	6	500 g	35	-



Yogur cremoso y suave, con el dulce sabor del melocotón combinado con el toque tropical y ácido del maracuyá. Perfecto para desayunos, meriendas o postres, ofrece frescura y un sabor frutal único en cada cucharada, convirtiendo cada momento en una experiencia deliciosa y natural.



YOGUR CON MELOCOTÓN- MARACUYÁ UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
026111	6	500 g	35	-

YOGUR FOODSERVICE



Los yogures Oldenburger tienen un sabor suave y su textura cremosa. Con él se pueden crear excelentes postres y deliciosos aderezos o tomarlo como tentempié. Sin conservantes, ni colorantes, ni aromas añadidos.



YOGUR NATURAL OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020055 Natural	1	5 kg	36	-



Los yogures Oldenburger tienen un sabor suave y su textura cremosa. Con él se pueden crear excelentes postres y deliciosos aderezos o tomarlo como tentempié. Sin conservantes, ni colorantes, ni aromas añadidos.



YOGUR MELOCOTÓN Y MARACUYÁ OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020059 Meloc. y marac.	1	5 kg	40	-



Los yogures Oldenburger tienen un sabor suave y su textura cremosa. Con él se pueden crear excelentes postres y deliciosos aderezos o tomarlo como tentempié. Sin conservantes, ni colorantes, ni aromas añadidos.



YOGUR TURCO OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020070 Turco	1	5 kg	30	-



Los yogures Oldenburger tienen un sabor suave y su textura cremosa. Con él se pueden crear excelentes postres y deliciosos aderezos o tomarlo como tentempié. Sin conservantes, ni colorantes, ni aromas añadidos.



YOGUR FRESA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020057 Fresa	1	5 kg	30	-



Ideal como postre dulce con chocolate o frutas frescas. También puede utilizarse como base para cheesecake y quiches. Disponible en diferentes sabores.



QUARK OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
021313 Vainilla	1	5 kg	55	-

QUARK TGT

Producto lácteo fresco, suave y cremoso, con sabor delicado y ligeramente ácido. Ideal para postres, recetas culinarias o untar directamente, producto versátil y fresco, mantiene calidad y el sabor natural.



QUARK NATURAL TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
009870	1	5 kg	35	-
009871 Mandarina	1	5 kg	35	-
009872 Pera	1	5 kg	35	-

KÉFIR



Bebida láctea fermentada de sabor suave y ligeramente ácido, con una textura cremosa y refrescante. Ideal para desayunos, meriendas o como ingrediente en recetas saludables, fresca y bienestar en cada porción.



KÉFIR NATURAL UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
025021	6	3 kg	35	-
025020	6	500 g	35	-

PROFITEROLES



Profiteroles tradicionales elaborados con masa pastelera, rellenos de crema y cubierto de una salsa de chocolate.



PROFITEROLES 2X80 DOLCE ITALIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017681	8	160 g	45	-

TIRAMISÚ



Delicioso postre tradicional elaborado con un bizcocho suave bañado en salsa de café, cubiertos por capas con la mezcla de yema de huevo, queso mascarpone y azúcar, espolvoreado con cacao.



TIRAMISÚ CLÁSICO 2X80 DOLCE ITALIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017682	8	160 g	45	-

PANNACOTTA



Postre típico de la región italiana del Piemonte, elaborado a partir de crema de la leche, con azúcar, queso crema y una cobertura de salsa de caramelo.



PANNACOTTA DOLCE ITALIA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
017680	8	200 g	45	-

MASCARPONE



Queso mascarpone de textura muy cremosa. Especial para elaborar Tiramisú.



MASCARPONE TGT

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005907	4	2 kg	60	-



Queso mascarpone tradicional italiano con un sabor suave y delicado, con un toque dulce y con una textura suave y untuosa. El ingrediente ideal para la elaboración de postres y salsas.



MASCARPONE CASARELLI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
005760	1	2 kg	50	-



Queso mascarpone tradicional italiano elaborado a base de leche de vaca y nata. Es un queso dulce y cremoso que se utiliza sobre todo para preparar ricos y deliciosos postres.



MASCARPONE ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
089972 Ud	2	2 kg	120	-
009972 Ud	2	2 kg	120	-
019491	6	500 g	110	-
019489	12	250 g	110	-

RICOTTA



Queso cremoso y ligeramente dulce que se elabora a partir del suero que queda después de la producción de otros quesos como la mozzarella y el provolone. Se utiliza comúnmente en la cocina italiana en platos como lasaña, cannoli y pasta rellena.



RICOTTA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
019442	12	200 g	60	-



Queso tradicional italiano, elaborado a partir del suero de la leche pasteurizada de vaca, con una textura suave y granulosa y de sabor dulce y delicado. Un queso muy versátil que se utiliza en una gran variedad de platos tanto dulces como salados.



RICOTTA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
006108 6% MG	2	5 kg	60	-
006118	2	1,5 kg	60	-
019443	6	200 g	60	-

MATÓ & REQUESÓN



Postre lácteo tradicional de textura suave y cremosa y sabor dulce y delicado, elaborado con leche de alta calidad. Perfecto para disfrutar solo, con miel, frutas o en recetas dulces, ofrece frescura y autenticidad en cada porción, manteniendo el sabor genuino del mató artesanal.



MATÓ UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001983	4	1,2 kg	24	-
001985	4	1,2 kg	24	-



Postre lácteo tradicional de textura suave y cremosa y sabor dulce y delicado, elaborado con leche de alta calidad. Perfecto para disfrutar solo, con miel, frutas o en recetas dulces, ofrece frescura y autenticidad en cada porción, manteniendo el sabor genuino del mató artesanal.



MATÓ UBACH

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
013983	6	2x100 g	24	-
013992	15	80 g	24	-



De textura suave y granulosa y sabor delicado y fresco. Ideal para postres, rellenos de pasta, ensaladas o untar, aporta versatilidad y frescura en cada porción, manteniendo el auténtico sabor del requesón tradicional.



REQUESÓN-RICOTTA MAMA VACA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
001885	2	1,8 kg	30	-
001886	12	125 g	25	-
001884	6	2x125g	25	-

CREMA DE CHOCOLATE



Exquisita y suave crema con intenso sabor a chocolate.



CREMA CHOCOLATE MONTERO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
021300	1	3,5 kg	35	-

ARROZ CON LECHE



Elaborado con una suave y dulce crema de leche, arroz cocido en su punto, un toque de canela y aroma de limón.



ARROZ CON LECHE MONTERO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
021330	1	3,5 kg	35	-

NATILLAS



Crema suave y ligera, elaborada con alta proporción de leche.



NATILLAS MONTERO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
021310	1	3,5 kg	35	-



MANTEQUILLAS Y MARGARINAS



www.grupotgt.com



MANTEQUILLA



La mantequilla es totalmente polivalente: se emplea tanto como base para diversos platos como para intensificar deliciosos sabores. Oldenburger mantequilla con sal es perfecta para freír o simplemente para untar, preferiblemente para platos salados.



MANTEQUILLA OLDENBURGER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
052554 Sin sal	20	250 g	180	-
052551 Con sal	20	250 g	180	-



Mantequilla de origen francés elaborada con nata fresca y con ingredientes 100% naturales. Apto para la repostería, aportando textura y humedad a productos horneados, en la preparación de salsas, y para saltear o dorar alimentos.



MANTEQUILLA FUNDAMENTAL

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
053230 Sin sal	10	1 kg	90	-
053231 Con sal	10	1 kg	90	-



BLOQUE MANTEQUILLA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
053250 Campina	1	10 kg	120	-
053373 Zanetti	1	10 kg	180	-



Mantequilla elaborada con nata 100% italiana. Disponible en diferentes formatos.



MANTEQUILLA ZANETTI

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
053372	5	5 kg	150	-
053370	10	1 kg	120	-
053302	24	125 g	150	-
053313	10	500 g	150	-
053391 10gx10u	15	100 g	120	-
053390 7gx10u	4	700 g	120	-
053392 10gx100u	4	1,2 kg	120	-
053393 10gx100u	4	1 kg	120	-



Tarrinas de mantequilla de aroma y sabor naturales con una textura cremosa ideal para hostelería y restauración.



MANTEQUILLA MONTSEC PAPEL COMPOSTABLE

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
050300 Compos. 150 u.	1	1,5 kg	115	-
050301 Compos. 200 u.	1	2 kg	180	-
053431 Sin envolver	1	2,5 kg	270	-
053440 Tarrina	1	8 g	180	-

MARGARINA UNTABLE VEGETAL



Margarina con un 75% menos de grasas saturadas.



Margarina con un delicioso sabor perfecta para toda la familia. Hecha simplemente con suero de mantequilla (20%), no contiene ningún ingrediente artificial y tiene la mitad de grasa saturada que la mantequilla.



Margarina ideal para cocinar con un 77% de materia grasa.

MARGARINA 45% BUTTERLY

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
057502	16	250 g	125	-

MARGARINA 64% CLOVER

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
057500	16	250 g	125	-

MARGARINA 77% WILLOW

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
057504	20	200 g	125	-



Margarina vegetal holandesa.

MARGARINA HOLLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
057092 Cubo	1	5 kg	357	-
057090	6	2 kg	180	-



Margarina vegetal holandesa.

MARGARINA HOLLAND

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
057050 Tupper	12	1 kg	180	-
057052 Con sal	12	500 g	182	-
057081	12	500 g	180	-



Margarina vegetal holandesa.

MARGARINA GONGA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
057011	12	500 g	180	-

MARGARINA



Porciones de margarina ideales para hostelería y restauración. Perfecta para cocinar, hornear o simplemente untar, Astor se adapta a las necesidades de cualquier receta, aportando siempre un toque delicioso.

MARGARINA ASTOR

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
056992 8,33 g	1	2,4 kg	270	-
056994 10 g	1	2,4 kg	270	-
057001 100% vegetal 10 g	1	2,4 kg	270	-
056986 200x 10 gr	6	2 kg	270	-
056994 10 g	1	10 g	270	-



La margarina Naturlín es un producto versátil, saludable y delicioso elaborada con aceites vegetales de alta calidad, ofrece una textura suave y cremosa que la convierte en la opción perfecta para untar, cocinar o repostería.

MARGARINA NATURLIN

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
056909	4	5 kg	270	-
056910	4	5 kg	270	-
056916 10gx 192 u.	1	1,9 kg	270	-
056915	15	1 kg	270	-

MIX UNTAR



Mix de margarina y mantequilla Covadonga, elaborada en Cangas de Onís (Asturias), rica en vitamina A.

MIX UNTAR COVADONGA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
050021	5	1 kg	270	-
050056	10	500 g	290	-
050005	25	200 g	270	-



OTROS



www.grupotgt.com



BEBIDAS VEGETALES



Seleccionamos las mejores almendras en su momento ideal para elaborar una leche que te ayuda a sentirte mejor, disfrutando de un sabor único. No tiene lactosa y es rica en antioxidantes y minerales esenciales para nuestro organismo como el potasio y el calcio.

BEBIDA DE ALMENDRA FRÍAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020356	6	1 l	365	-
020358 Sin azúcar	6	1 l	365	-



La bebida de arroz es muy digestiva, además tiene un sabor suave y dulce que la hacen muy apetecible tanto fría como caliente, tomándola sola o con cacao o café. Tiene alto contenido en calcio y Vitamina D, no tiene lactosa, ni gluten y es baja en grasa.

BEBIDA DE ARROZ FRÍAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020360	6	1 l	365	-



No tiene lactosa, es rica en proteínas, baja en grasa y está enriquecida con calcio y vitamina D. Además gracias a que empleamos la mejor avena, también tenemos el mejor sabor.

BEBIDA DE AVENA FRÍAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020350	6	1 l	365	-
020320 Barista	6	1 l	180	-



Bebida de coco con un sabor sorprendente además de no tener azúcares añadidos. Una bebida con gran versatilidad, ya que también podemos utilizarla en deliciosas recetas de repostería.

BEBIDA COCO CON ARROZ FRÍAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020430	6	1 l	240	-



Sin azúcares añadidos. Idónea para cuidar tu línea, ya que te aporta proteína vegetal y los ácidos grasos propios de la soja.

BEBIDA DE SOJA FRÍAS

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
020311	6	1 l	300	-
020310 Calcio	6	1 l	365	-
020308 Choco Light	6	1 l	365	-
020303 Choco	6	1 l	365	-

HUEVO



HUEVO ENTERO EUROVO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
090007	1	10 l	60	-
090345	1	10 l	60	-
090011	6	1 l	100	-
090346	6	1 l	60	-



CLARA DE HUEVO EUROVO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
090053 Temp. amb.	6	1 l	160	-
090006 Refrig.	6	1 l	45	-



YEMA DE HUEVO EUROVO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
090012	6	1 l	80	-



HUEVO COCIDO EUROVO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
090606 140 ud.	1	7,1 kg	60	-
090400 70 ud.	1	4 kg	60	-
090402 70 ud.	1	3,3 kg	60	-



HUEVO COCIDO GALLINAS CRIADAS EN SUELO EUROVO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
090605 140 ud.	1	7,1 kg	60	-
090600 150 ud.	1	6 kg	60	-



HUEVO ENTERO LD2 GALLINAS CRIADAS EN SUELO

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
090603	1	10 l	60	-
090607	6	1 l	60	-

MEMBRILLO ARTESANO



El membrillo es el compañero ideal para el maridaje de quesos. Su sabor agridulce y textura suave, crean una combinación perfecta, complementando tanto quesos suaves como intensos. Con su distintivo aroma y su delicado equilibrio de dulzura y acidez, el membrillo agrega una nota única en cada bocado.

MEMBRILLO RUTA XACOBEEA

Código	Un. Caja	Peso Un.	Vida útil	Curación
029402	3	4 kg	730	-
029401	4	1,7 kg	735	-
029400	12	400 g	720	-

