

La Antigua Quesería

Tanto arte como ofrecen nuestros quesos



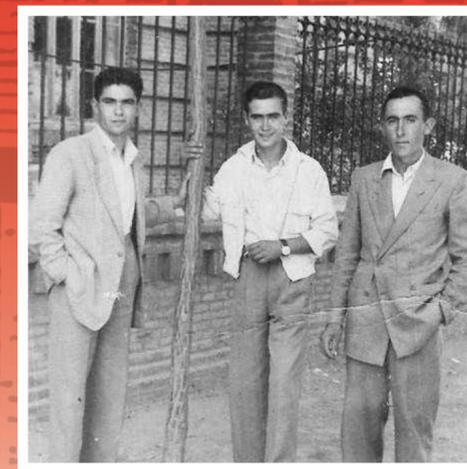
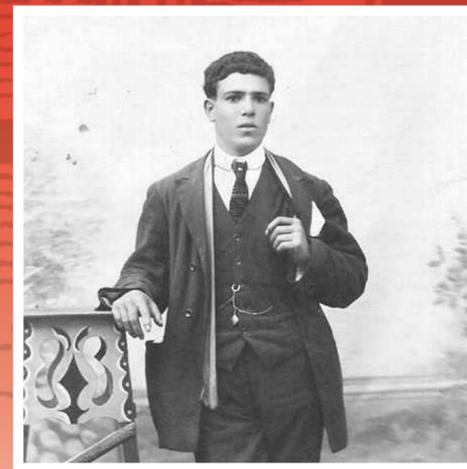
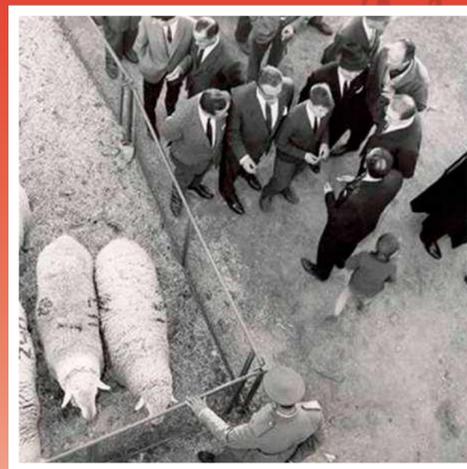
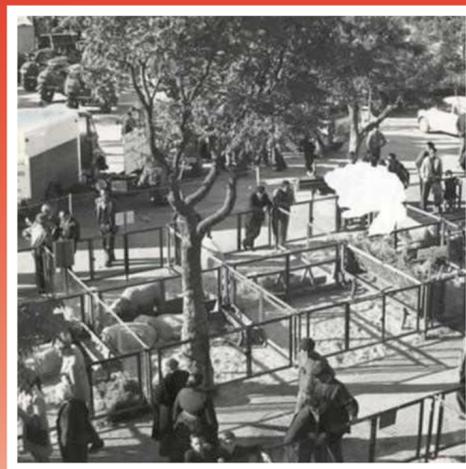


Maestros artesanos

Los maestros artesanos de **La Antigua Quesería** son los herederos de una larga tradición familiar.

Tres generaciones dedicadas a la elaboración artesana de queso, que han sabido adaptarse a los nuevos tiempos, preservando la esencia y el carácter de un producto de prestigio internacional.

Quesos de la **máxima calidad**, con un indiscutible estilo tradicional, que se elaboran bajo la atenta mirada de nuestros expertos, en las modernas instalaciones de La Antigua Quesería de Mora (Toledo).



Desde el corazón de La Mancha

La Mancha es tierra de quesos. Su arraigada tradición ganadera, dejó un legado que le ha dado personalidad gastronómica: el queso de oveja.

Nuestras instalaciones están situadas en Mora, un hermoso pueblo dentro de la comarca denominada LA MANCHA, junto a los Montes de Toledo.

Mora está a 30 Km de Toledo, Ciudad Patrimonio de la Humanidad, convirtiéndose así en un lugar ideal para visitar Toledo y su provincia.

La economía local está basada en la agricultura, la ganadería y las industrias derivadas de estas actividades: la fabricación de queso y la producción de aceite de Oliva Virgen Extra, el producto más representativo del municipio.



El Queso

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON LECHE DE OVEJA

La producción de nuestras exquisitas variedades de queso se controla desde el origen de la materia prima, **auténtica leche de oveja**, pasando por su elaboración, manipulado y almacenaje. Superando de esta manera, los más exigentes requisitos técnicos y sanitarios. Sólo así se garantiza un producto de unas excepcionales características organolépticas y una calidad invariable.

El queso que los clientes exigen y los consumidores saben apreciar.



CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS QUESOS

- **Zona de elaboración:** Mora de Toledo (Castilla-La Mancha).
- **Tipo de leche:** Cruda o pasteurizada de oveja.
- **Maduración:** Mínimo de 1 a 9 meses.
- **Contenido en grasa (MG/ES):** Mínimo 55%.
- **Tacto:** Firme, compacto, buena densidad, grasiento.
- **Gusto:** Retrogusto con sabor intenso y sabroso.
- **Olfato:** Muy buen aroma, fuerte y característico de la leche de oveja.
- **Vista:** Forma cilíndrica, corteza amarillenta a pardo oscura, con dibujos propios del molde (flor en las caras y los cinchos de esparto o pleitas, en los laterales). Pasta de color marfileño con pocos ojos y desigualmente repartidos.





Nuestras marcas

En nuestra familia de quesos contamos con distintas elaboraciones y maduraciones. Todos ellos elaborados con un 100% de leche de oveja cruda o pasteurizada. Se pueden distinguir fácilmente en el punto de venta por la marca y el color de las etiquetas.

La Antigua
Quesería

El origen de nuestra empresa y nuestra marca más emblemática: **ha recibido galardones** que la acreditan como uno de los mejores quesos de España.

el Rentero
DE MORA

Queso Manchego tradicional **con Denominación de Origen** Protegida. Es el preferido por los paladares más exigentes. **Con el control del Consejo Regulador de la D.O.P. Queso Manchego.**

OVEJA TIERNO

Queso fresco de leche pasteurizada con **1 ó 2 semanas de curación**.

Con el frescor de la leche recién ordeñada y un sabor único.

Galardonado con el Oro Gourmet Quesos del Salón Gourmets.



Características

- Curación de 7 a 15 días.
- Elaborado con leche **100% de oveja** pasteurizada.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 1kg, 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA SEMICURADO

Queso semicurado de leche pasteurizada, con un mínimo de **2 meses de curación**.

Con un sabor suave e intenso que sólo se obtiene con la mejor leche de oveja.

Es nuestro queso más premiado: **Galardonado con el Cincho de Oro y el World Cheese Awards de Plata.**



Características

- Curación mínima de 2 meses.
- Elaborado con leche **100% de oveja** pasteurizada.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 1kg, 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA CURADO

Queso curado de leche pasteurizada, con un mínimo de **6 meses de curación**.

Con una textura muy agradable y un sabor exquisito, fruto de la paciencia del Maestro Quesero que le da el tiempo necesario para su maduración.

Galardonado con el Oro Gourmet Quesos del Salón Gourmets y el World Cheese Awards de Oro.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **100% de oveja** pasteurizada.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA ARTESANO SEMICURADO

Queso artesano semicurado de leche cruda, con un mínimo de **2 meses de curación**.

Con el sabor suave e intenso de sus dos meses de maduración que solo se obtiene con la leche de oveja en su estado más puro y natural. Sin tratamientos térmicos y con una cuidada selección de la mejor materia prima.

Galardonado con el World Cheese Awards de Bronce.



Características

- Curación mínima de 2 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja**.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA ARTESANO CURADO

Queso artesano curado de leche cruda, con un mínimo de **6 meses de curación**.

Con aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.

Galardonado con el World Cheese Awards de Bronce.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja**.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA ARTESANO EN ACEITE

Queso artesano de leche cruda, curado en aceite de oliva virgen extra, categoría superior, con un mínimo de **7 meses de curación**.

Para los paladares más exigentes, queso sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada en aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente de las aceitunas, sólo mediante procedimientos mecánicos.



Características

- Curación mínima de 7 meses.
- Envasado al vacío, para que conserve todas sus propiedades, en aceite de oliva virgen extra de categoría superior.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja**.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3 Kg, piezas de ½ queso y cuñas de ¼ de queso.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.





OVEJA ARTESANO CURADO Con Trufa

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con trufa en su interior.**

Con el aroma que le confiere la trufa y el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA ARTESANO CURADO Con Ajo Negro

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con ajo negro en su interior.**

Con el sabor característico que le aporta el ajo negro y el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.





OVEJA ARTESANO CURADO Con Boletus

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con boletus en su interior.**

Con el aroma que le confieren las notas de boletus y el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



OVEJA ARTESANO CURADO Con Mojo Picón

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con mojo picón en su interior.**

Con el sabor característico del mojó picón y el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.





OVEJA ARTESANO CURADO Con Manteca Ibérica

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con manteca de cerdo ibérico en su corteza.**

Carácter intenso y auténtico, con el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.





OVEJA ARTESANO CURADO Con Romero

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con romero y manteca de cerdo ibérico en su corteza.**

Con intenso y delicioso aroma a romero y el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.

ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA
Romero
Spanish Cheese
La Antigua Quesería
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g
Lote: 121221
FPC: 121224
RIA 45/42.469
Valor energético 1.723kJ
Hidratos de Carbono 413 kcal
Grasas 49g
De las cuales Saturadas 29g
Proteínas 24g
Sal 1,45g



OVEJA ARTESANO CURADO Con Moscatel y Miel

Queso Artesano curado de leche cruda de oveja 100% , **madurado con moscatel y miel en su interior.**

Con el dulzor del moscatel y la miel y el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		Lote: 121221	
RIA	Valor energético	Hidratos de Carbono	0g
45/42.469	412kcal	De los cuales Azúcares	0g
	Grasas	Proteínas	18g
	De las cuales Saturadas	Sal	1.65g

MANCHEGO SEMICURADO

Queso Manchego semicurado de leche pasteurizada, con un mínimo de **2 meses de curación. Con Denominación de Origen Protegida.**

Con un sabor suave e intenso, de textura cremosa, que sólo se obtiene con la mejor leche de oveja.



Características

- Curación mínima de 2 meses.
- Elaborado con leche **100% de oveja manchega** pasteurizada.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 1kg, 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



MANCHEGO CURADO

Queso Manchego curado de leche pasteurizada, con un mínimo de **6 meses de curación. Con Denominación de Origen Protegida.**

Con una textura muy agradable y un sabor exquisito, fruto de la paciencia del Maestro Quesero que le da el tiempo necesario para su maduración.

Galardonado con el World Cheese Awards de Plata.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **100% de oveja manchega** pasteurizada.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



MANCHEGO ARTESANO SEMICURADO

Queso Manchego semicurado de leche cruda, con un mínimo de **2 meses de curación. Con Denominación de Origen Protegida.**

Con el sabor suave e intenso de sus dos meses de maduración que solo se obtiene con la leche de oveja en su estado más puro y natural. Sin tratamientos térmicos y con una cuidada selección de la mejor materia prima.



Características

- Curación mínima de 2 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja manchega.**



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



MANCHEGO ARTESANO CURADO

Queso Manchego curado de leche cruda, con un mínimo de **6 meses de curación**.
Con Denominación de Origen Protegida.

Con el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural y su larga maduración en cava.



Características

- Curación mínima de 6 meses.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja manchega**.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 2kg y 3kg.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



MANCHEGO ARTESANO EN ACEITE

Queso Manchego de leche cruda, curado en aceite de oliva virgen extra, categoría superior, con un mínimo de **7 meses de curación**. Con **Denominación de Origen Protegida**.

Para los paladares más exigentes, queso sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada en aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente de las aceitunas, sólo mediante procedimientos mecánicos.



Características

- Curación mínima de 7 meses.
- Envasado al vacío para que conserve todas sus propiedades, en aceite de oliva virgen extra de categoría superior.
- Elaborado con leche **cruda de 100% de oveja manchega**.



Conservación

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.



Presentación

- Piezas de 3 Kg, piezas de ½ queso y cuñas de ¼ de queso.
- Se comercializa en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.



Nuestras nuevas instalaciones

Hace ya casi un siglo que el abuelo Santiago comenzó a elaborar sus quesos, pero el proceso tan sólo ha variado para adaptarse a las rigurosas normas de sanidad y calidad de la actualidad.

El nuevo emplazamiento de La Antigua Quesería en Mora, a pie de la autovía de Los Viñedos, dispone de las más modernas instalaciones para la fabricación de queso con denominación de origen La Mancha y cuenta con materiales de última generación en toda su estructura.



Visítanos

La Antigua Quesería solo produce una cantidad limitada de unidades cada año. A pesar de ello nuestros productos ya están presentes en más de 100 tiendas especializadas y gourmet en toda España.

Ofrecemos una inmersión total en el mundo del Queso Manchego: Contamos con una tienda donde poder adquirir nuestros productos y un espacio para degustar nuestros quesos, además de ofrecer a los visitantes un tour guiado por las instalaciones.

La comarca de Mora, además de sus excelentes quesos, tiene como referente el aceite de oliva. En nuestro pueblo también pueden visitarse el museo del aceite Felipe Vegue. En definitiva, un estupendo plan para visitarnos y pasar un buen día en nuestro pueblo.



La Antigua Quesería

Carretera CM417 de Mora a Manzaneque

Km 1 Autovía de los Viñedos, Salida 27

45400 Mora. Toledo. España

+34 925 341 487

info@laantiguaqueseria.com