LA
ANTI-
GUA
DE FUENTESAÚCO
FR/GE

Pur de brebis

La nature vivante, l'enchantement du champ Zamorano,
l'or blanc, le savoir faire de l'homme Castillan et son esprit
le plus traditionnel.
Le caractère, les racines, les textures, les essences
et les fragrances de ce terroir qui se fonde sur le plus
exigeant des palais.

Reiner Schafskäse.

Lebendige Natur, der Zauber des Zamorano-Feldes,
weißes Gold, das Know-how des spanischen Hirten
und sein traditionellster Geist.
Charakter, Wurzeln, Textur, Substanz und Aromen
dieser Erde, die sich in den anspruchsvollsten
Gaumen mischen.

Summum 2018

Summum 2018

Nous aimons vous faire rêver, sentir et vous faire souvenir.
C'est l'essence même de La Antigua Summum ed.2018: se souvenir, profiter, et rêver. Comme dans chaque voyage, chaque rêve, chaque fête, où nous nous divertissons, il ne manque jamais à une bonne table, un bon fromage comme celui-ci sain et naturel. Il y a différentes présentations Premium.

Wir lieben es, Sie zum Träumen zu bringen und Spaß zu haben. Und wir bringen Sie gerne zurück zu diesen Erinnerungen. Das ist die Essenz von La Antigua Summum 2018: Erinnern, genießen und träumen. In jeder Reise, in jedem Traum, in jeder Party, in der wir uns amüsieren, können Sie nie einen guten Tisch oder ein gutes gesundes und natürliches Essen verpassen. Premium verschiedene Verpackungen.

Summum 2018

Summum 2018

Summum 2016

Summum 2016

Un fromage de brebis affiné plus de 2 ans, qui vient de la sélection la plus exclusive de notre lait cru de brebis du printemps 2014. Le fromage se présente dans un packaging luxueux: un sac en cuir élaboré en exclusivité pour ce bijou gastronomique.

Roher Schafskäse, der mehr als 2 Jahre gereift ist, wurde im Frühjahr 2014 mit der sorgfältigen Rohmilch-Auswahl ausgearbeitet. Dieses gastronomische Juwel wird in einer Luxusverpackung für die Käse-Genießer präsentiert: eine Lederhandtasche, die auf jeden Zentimeter dieses Käses zugeschnitten ist.

Summum 2014

Summum 2014

Un fromage de brebis affiné plus de 24 mois et qui est accompagné d'une présentation complètement innovante créée par Javier Garduño studio de conception.
Un packaging exclusif qui se transforme en lampe led.

Ein 24 Monate reifer roher Schafskäse in einer innovativen und stilvollen Lightbox, um die einzigartigen und kostbaren Aromen und Eigenschaften dieses exklusiven Käses zu bewahren. Entworfen von Javier Garduño Design Studio.

Summum 2012 de la Bière, de L'Eau et du Vin

Summum 2012 Bier, Wasser und Wein

Un fromage de brebis affiné plus de 24 mois.
Il est disponible aussi en bocal d'huile d'olive.
Présentation en caisse Summum exclusif ou sac luxueux "carry bag".

Schafskäse mit roher Schafsmilch hergestellt und für mehr als 24 Monate gereift. Es ist auch in Olivenöl gebadet erhältlich. Dieses gastronomische Schmuckstück wird in einem exklusiven Summum-Etui oder in einer aufwendigen Tragetasche präsentiert.

Vin rouge et blanc La Antigua qui provient des variétés de raisins typiques Tinta de Toro et Verdejo. La bière La Antigua, de Malte et de blé Zamoranos. La bouteille d'eau La Antigua est représentée sous forme d'une goutte de lait, la meilleure manière de rendre hommage à nos fromages de brebis.

La Antigua Rot- und Weißwein, hergestellt aus Rebsorten wie Tinta de Toro und Verdejo. La Antigua Handgemachtes Bier, hergestellt aus Malz und Weizen aus den Zamora-Feldern. La Antigua Mineralwasser, das einen Tropfen Milch erinnert und es zu einer hervorragenden Hommage an unsere SCHAFSKÄSE macht.

Les Caprices de La Bergère

Launen der Hirtin

Le berger passait la journée entière avec son troupeau á la campagne, alors que la bergère faisait le fromage. Après une dure journée, il rentrait au "cellier" et sa meilleure récompense était un morceau de son fromage. Tout un caprice!.
Se mêlait au parfum des fromage, l'odeur des conserves et des bonbons que la bergère préparait avec ses assiettes, ses chaudrons et ses bocaux de cristal...

De là naissent les caprices de la bergère...
Faites-vous un caprice avec nos meilleures références pour profiter après votre journée de travail.
Des copeaux de fromage tranchés à la main, fait avec amour.
Une portion de fromage qui se déguste en famille avec vos proches ou vos amis, servis dans un bocal de cristal facile d'utilisation.

Les Caprices de La Bergère

Launen der Hirtin

Die Hirten verbrachten den ganzen Tag mit der Herde auf den Feldern und die Hirtin machte den Käse. Nach einem harten Tag kamen sie nach Hause und es gab keine bessere Belohnung als ein Stück Käse.

Was für eine Laune! Dieser Geruch nach Konserven, nach Käse, nach Süßigkeiten, die die Hirtin gemacht hat. Geschirr, Kessel, Gläser ...

Verwöhnen Sie sich mit unseren besten Referenzen, um sie nach dem Arbeitstag zu genießen. Ein kleines Stück Käse von Hand geschnitten, mit Liebe.
Einhundert Gramm Käse, entworfen, um von Familie und Freunden in einem Glasgefäß gegessen zu werden.
Keine Komplikationen, öffne es einfach, serviere es und genieße es. Die Fäden aus Safran, nativem Olivenöl extra oder jenen Trauben mit Käse, die wie ein Kuss schmecken.

La Antigua Bleu
La Antigua Blau

Ce fromage si traditionnel est fabriqué avec du lait de vache cru ou un mélange. Il est reconnu pour sa saveur forte et profonde, avec une base acide et intense et très crémeuse, où vous pouvez apprécier sa saveur de moisissure persistante.Ce fromage est destiné aux palais les plus forts qui peuvent résister à des saveurs plus intenses et qui souhaitent déguster l'un des fromages les plus traditionnels.

Dieser traditionelle Käse wird mit roher Kuhmilch oder -mischung hergestellt. Es ist für seinen starken und tiefen Geschmack bekannt, mit einem sauren, intensiven und sehr cremigen Hintergrund, wo sein schimmeliger Geschmack beharrlich geschätzt wird. Dieser Käse ist für die stärksten Gaumen geeignet, die intensivere Aromen aushalten, und einen der traditionellsten Käsesorten genießen möchten.

Candidum
Candidum

Un fromage élaboré à partir du lait cru de brebis pasteurisé dans lequel, on a ajouté pendant sa fabrication de forme naturelle la moisissure "candidum penicillium".
La moisissure apporte des caractéristiques et des nuances à ce fromage bénéfiques grâce à son action antibiotique.
Il est aussi disponible sans lactose.

Käse aus pasteurisierter Schafsmilch, der bei der Reifung die Form von Penicilium candidum hinzugefügt wurde. Die Penicilium Candidum Form bietet gesunde Eigenschaften. Es ist auch laktosefrei erhältlich.

Ligne Naturelle
Natürliche Linie

Le Quinoa

Quinoa

Un fromage de brebis élaboré à partir de lait pasteurisé de brebis avec un affinage approximatif de 35 jours. Le quinoa apporte à ce fromage un plus santé parce qu'il est une source de protéines et de fibres qui sont recommandées pour notre alimentation.
Il est disponible aussi sans lactose.

Käse aus pasteurisierter Schafsmilch mit einer ungefähren Reifung von 35 Tagen. Die Quinoasamen bieten einen zusätzlichen Wert für diesen Käse als eine Quelle von Proteinen und Ballaststoffen, die in unserer Ernährungsgrundlage empfohlen werden.
Auch laktosefrei erhältlich.

l'Anisette et les Grains de Chia

Anis und Chia

Un fromage de brebis élaboré à partir de lait pasteurisé de brebis avec un affinage approximatif de 35 jours qui contient des grains d'anisette et de chia qui sont reconnus pour être sains. Il est disponible aussi sans lactose.
Käse aus pasteurisierter Schafsmilch mit einer ungefähren Reifung von 35 Tagen. Die Anis und Chia Samen liefern einen zusätzlichen Wert für diesen Käse als eine Quelle von Mineralien und Vitaminen sowie eine Hilfe zur Senkung des Cholesterinspiegels. All dies wird durch einen subtilen, weichen und leicht süßen Geschmack aus den Aromen von Anis und Chia vervollständigt. Auch laktosefrei erhältlich.

Ligne Naturelle

Natürliche Linie

Candidum

Candidum

Élaborer un fromage bon et naturel a toujours été le pari de la Queseria La Antigua.
La vie saine et les bonnes habitudes qu'avaient nos parents et grands-parents, qui reviennent à la mode, sont indispensables pour la Queseria La Antigua. Parce qu'une étiquette claire ne doit pas être seulement une mode. Ceci est l'essence même de notre nouvelle gamme "La Antigua Natural": de fromage sans aucun conservateur. On veut mettre en valeur le concept d'étiquette claire que recherche aujourd'hui tous nos consommateurs.

Quinoa

Quinoa

En plus, et en suivant notre philosophie depuis notre création, nous continuons d'innover avec des ingrédients bons pour la santé. Pour cela, nous avons inclus toute notre gamme sans lactose dans cette ligne de fromages naturels.

l'Anisette et les Grains de Chia

Anis und Chia

Käse aus pasteurisierter Schafsmilch mit einer ungefähren Reifung von 35 Tagen. Die Anis und Chia Samen liefern einen zusätzlichen Wert für diesen Käse als eine Quelle von Mineralien und Vitaminen sowie eine Hilfe zur Senkung des Cholesterinspiegels. All dies wird durch einen subtilen, weichen und leicht süßen Geschmack aus den Aromen von Anis und Chia vervollständigt. Auch laktosefrei erhältlich.

LIGNE NATURELLE SANS LACTOSE

NATÜRLICHE LINIE LAKTOSEFREI

Fromage à pâte molle
Weichkäse

Affiné
Gereift

Poivre Rose
Rosa Pfeffer

SANS LACTOSE
LAKTOSEFREI

Extra Vieux
Jährige

Semi Affiné
Halb Ausgereift

Un fromage à pâte pressée avec un intense arôme de lait cru de brebis et affiné pendant 2 ou 3 mois. La croûte est naturelle et peut développer des moisissures.

Hart gepresster Käse mit intensiven Aromen aus nicht pasteurisierter Schafsmilch. Reifung zwischen 2 und 3 Monaten. Aufgrund der natürlichen Wirkung der Mikroflora kann es auf der Rinde zu weißen Schimmelpilzen kommen.

Affiné
Gereift

Un fromage de lait cru de brebis affiné pendant 5 mois et une croûte naturelle badigeonnée d'huile d'olive pendant son affinage. Tout un délice pour le plus gourmand des palais. Affinage à partir de 4 mois.

Natürliches Ringöl gebadet während seiner Reifung. Ein authentisches Juwel für die anspruchsvollsten Gaumen. Zwischen 4 und 6 Monaten gereift.

BRONZE WINNER

INTERNATIONAL CHEESE AWARDS 2013 BRONZE AWARD

2016 WORLD CHEESE AWARDS

Vieux

Alt

Fromage affiné pendant 7 ou 9 mois dans lequel les moisissures peuvent se développer sur sa croûte de forme naturelle ce qui intensifie encore plus ses arômes.

Gereift zwischen 7 und 9 Monaten, in der die Form auf ihrer natürlichen Rinde gedeiht, ihre Aromen intensivieren sich noch mehr.

Extra Vieux (Plus De 12 Mois)

Jährige

Affinage plus de 12 mois ce qui lui apporte des subtilités extraordinaires propres au lait cru de brebis. Croûte naturelle.

Mehr als 12 Monate Reifung. Außergewöhnliche und charakteristische Nuancen aus nicht pasteurisierter Schafsmilch. Natürliche Rinde.

Au Chocolat
Schokolade

Fromage doux élaboré à partir de lait cru de brebis pasteurisée et de cacao naturel. Son affinage court rend ce fromage léger et crémeux, idéal pour le déguster à n'importe quel âge pour son goût et sa texture.

Wir haben unser Portfolio an Schafskäse um einen SCHOKOLADEN-Weichkäse aus pasteurisierter Schafsmilch und natürlichem Kakao erweitert. Seine kurze Reifung, macht es sehr weich und cremig, geeignet für alle Gaumen und jedes Alter für seinen Geschmack und seine Geschmeidigkeit.

Aux Fruits Rouges
Wilde Beeren

Fromage doux élaboré à partir de lait cru de brebis pasteurisé et avec un affinage de 35 jours. Les fruits rouges sont ajoutés lors du procédé de fabrication ce qui lui donne une saveur exclusive qui feront les délices de n'importe quel palais.

Weichkäse mit Beeren nach innen. Aus pasteurisierter Milch hergestellt und zwischen 7 und 35 Tagen gereift. Die wilden Beeren, die während des Herstellungsprozesses hinzugefügt werden, geben einen exklusiven Geschmack, der jeden Gaumen erfreut.

Au Poivre Noir

Schwarzer Pfeffer

Fromage élaboré à partir de lait cru de brebis et de grains de poivre noir à l'intérieur qui lui confèrent une saveur et un arôme intenses. Il est parfait pour les gourmands de poivre noir. Croûte naturelle.

Schafskäse aus roher Schafsmilch. Mit schwarzen Pfefferkörnern im Inneren, die einen intensiven Geschmack und Aroma in der ganzen Rinde geben. Ein perfekter Käse für Pfefferliebhaber. Natürlicher Ring.

Au Safran

Safran

Fromage élaboré à partir de lait cru de brebis et brins de safran AOP Karkom de Castilla La Mancha. Découvrez la saveur caractéristique du safran mélangé avec les arômes du fromage de brebis élaboré à base de lait cru. Croûte naturelle.

Schafskäse aus authentischem P.D.O Karkom Safran aus Castilla La Mancha. Probieren Sie die charakteristische Safranprobe mit den Aromen unseres Schafskäse aus roher Schafsmilch. Natürliche Rinde.

À La Truffe

Trüffelschafskäse

Fromage élaboré à partir de lait cru de brebis et truffe italienne à l'intérieur qui apporte des arômes et des goûts intenses et subtils propres à ce fromage exclusif et de haute qualité. Croûte naturelle.

Käse aus roher Schafsmilch und mit Trüffeln aus dem italienischen Piemont. Die Trüffel, die in unsere frische Schafsmilch gegeben werden, verleihen dem Endprodukt einen sehr weichen und ausgewogenen Geschmack. Die Trüffel verleihen unserer Milch einen bedeutende Persönlichkeit, sowie einen einzigartigen Charakter und eine sehr exklusive Eleganz. Die Gerüche und Geschmäcker des Schafkäses während des Reifungsprozesses, als auch die der Trüffel verleihen dem Käse einzigartige und köstliche Merkmale.

L'Ancien

Das Antiguo

Un fromage de 5 mois d'affinage élaboré à partir d'un mélange à parts égales de lait cru de brebis et de vache. La combinaison de deux sortes de lait et son affinage lui apporte une saveur en bouche, du caractère et un retour en bouche de noix et de fruits secs qui proviennent du lait de brebis.

Käse von 5 Monaten Reifung mit einer perfekten Kombination von 50% Schafsmilch und 50% Kuhmilch. Die Kombination dieser beiden Milchsorten und ihre Reifung sorgen für einen subtilen Geschmack und Charakter und für Nüsse und trockene Früchte, die lange aus der Schafsmilch schmecken.

Au Romarin
Rosmarin

Fromage élaboré à partir de lait cru de brebis et affiné dans nos câves 12 mois minimum et avec une croûte recouverte d'épices. La saveur du romarin se diffuse progressivement à l'intérieur du fromage faisant que le produit acquiert tous les arômes de chaque épice.

Au Poivre Noir
Schwarzer Pfeffer

Au Origan
Oregano

Käse aus roher Schafsmilch. Rinde mit Kräutern bedeckt und in unseren Kellern für mehr als 12 Monate gereift. Der Kräutergeschmack dringt allmählich in den Käse ein und verleiht ihm alle Aromen des Rosmarins.

Spécialités

Spezialitäten

Cinco CHEESE AWARDS 2016 CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO PLATA

Paprika
Paprika

Brandy
Brandy

Tempranillo
Tempranillo

Saindoux
Schmalz

Crémeux
Cremig

Fromage de brebis artisanal élaboré à partir de lait cru de brebis, fleur de chardon végétal et sel. Production limitée. Son aspect extérieur se présente sous une forme cylindrique, sa croûte est lisse et fine, recouverte d'un tissu, elle est totalement comestible. L'intérieur est très crémeux, onctueux et de couleur ivoire. Son odeur est très caractéristique, forte mais élégante. C'est un fromage de caractère, mais son goût est doux. Il a un retour en bouche légèrement amer mais reste agréable.
Le conditionnement de ce fromage se fait sous vide, le plastique utilisé est micro perforé pour permettre un affinage naturel.

Aus roher Schafsmilch handwerklich hergestellter Käse mit Distel-Lab und Salz. Der Käse ist zylindrisch geformt und hat eine glatte und dünne Rinde, die seitlich mit einem Tuch bedeckt ist. Die Rinde ist essbar. Im Inneren bietet sich eine sehr cremige Masse dar, die fettig und elfenbeinweiß ist. Der Geruch des Käses ist sehr charakteristisch und durchdringend, jedoch nicht unangenehm. Geschmacklich ist er sehr mild, allerdings mit Persönlichkeit. Ein Hauch von Bitter und ein fettiger Nachgeschmack sind in Kombination sehr angenehm. Vakuumverpackt in einem speziellen Reifebeutel kann der Käse sich auf natürliche Weise entwickeln und reifen.

Mini
Mini

Fromage de brebis élaboré à partir de lait cru de brebis, affiné en conditions d'environnement ambiantes optimales entre 4 et 6 mois et pesant environ un kilo.Ce qui permet de faire ressortir les saveurs du lait de brebis. Croûte naturelle.

Käse aus roher Schafsmilch. Zwischen 4 und 6 Monaten in Optimale Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen, die die Schafmilcharomen und -aromen verbessern. Natürliche Rinde.

GOLD WINNER

2014 WORLD CHEESE AWARDS

INTERNATIONAL CHEESE AWARDS SILVER AWARD

INTERNATIONAL CHEESE AWARDS SILVER AWARD

2010 WORLD CHEESE AWARDS

Portions de 250g et Prédécoupés

250g Keil und 150g Geschnittene Packung

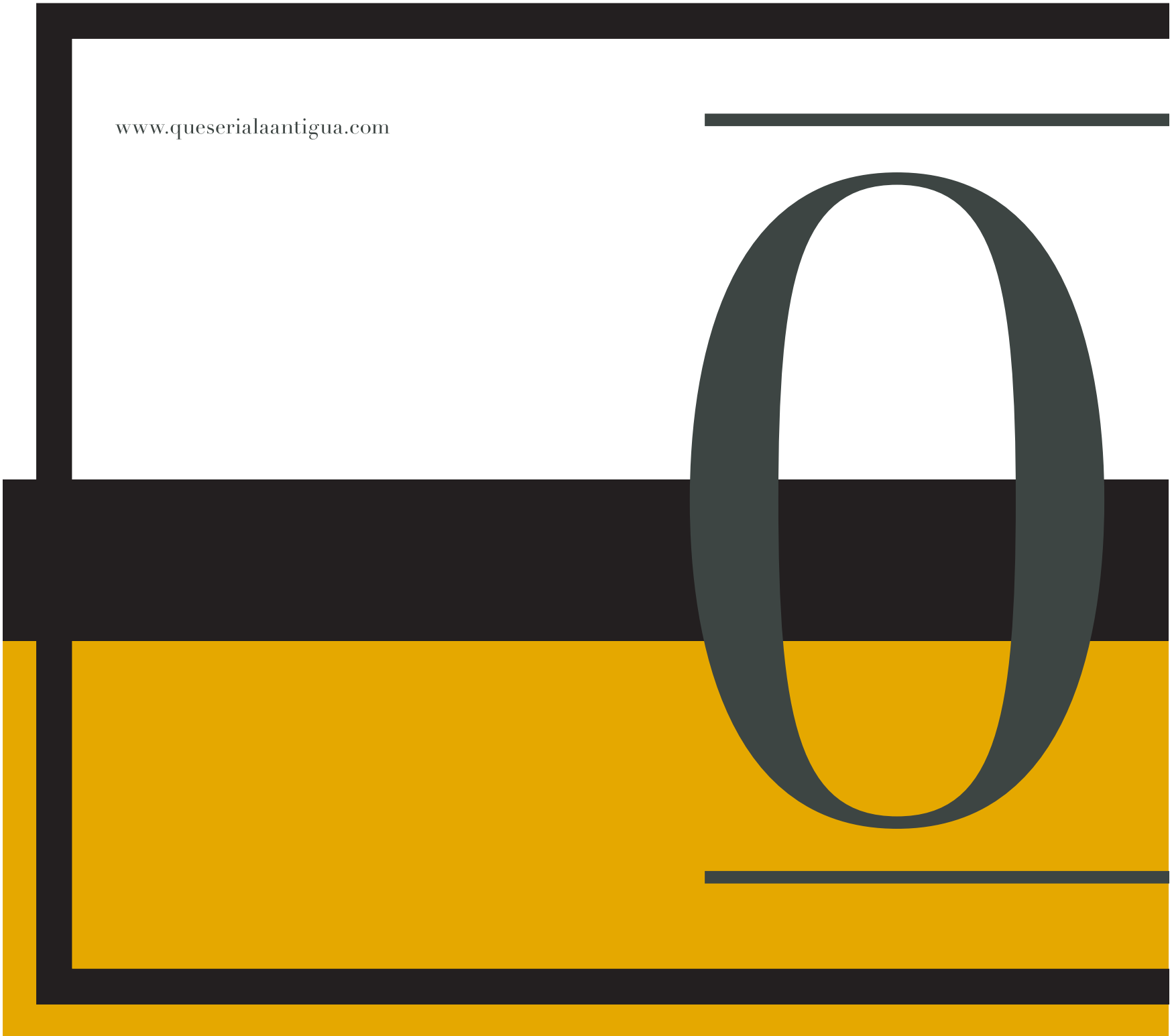
Afin de nous adapter aux nouveaux besoins du marché et de faciliter la consommation de fromage sain et naturel à nos clients, Queseria La Antigua de Fuentesauco lance sur le marché une nouvelle gamme de produits avec des présentations novatrices: comme nos portions de 250 grammes La Antigua pour tous nos semi affiné, affiné et vieux références.

Queseria La Antigua de Fuentesaúco investiert in die neuen Konsumgewohnheiten der Gesellschaft, indem es seine stilvolle und attraktive Palette von 250-Gramm-Keilen anbietet, die für weiche, halbreife, reife, alte und gereifte Käsereifungen verfügbar sind.

Fromage Rapé

Geriebener Käse

Dans cette boîte vous trouverez 100g de poudre de fromage élaboré à partir de lait cru de brebis naturel et traditionnel avec un affinage supérieur à 12 mois. Il se présente ici, comme un produit nouveau et savoureux qui sera parfait pour joindre n'importe quel type de repas (tomate, aubergine, pasta, risotto...etc.). En plus, il est muni d'un doseur pour que vous puissiez servir la quantité désirée. Son conditionnement est très pratique, mais il permet également de préserver la qualité, le goût et les arômes du fromage de façon unique. Il sera un atout culinaire, une fois que vous l'aurez goûté, vous ne pourrez plus vous en passer. Sans complication,vous n'aurez qu'à l'ajouter dans vos plats.

In diesem Glas finden Sie 100g geriebenen Käse mit mehr als 12 Monaten Reifung, auf traditionelle Weise mit roher Schafsmilch gemacht. Ein neues und leckeres Produkt, perfekt, um jeden Ihrer Sterne-Gerichte zu begleiten. Es verfügt auch über drei Dosieroptionen, sodass Sie es ohne Komplikationen verwenden können. Verpackt in einem sehr praktischen Format, in dem die perfekten Bedingungen erfüllt sind, um diesen Käse in gerieben zu machen, behalten Sie den Geschmack und die Gerüche in einer außergewöhnlichen Weise. Sehr wichtig für Ihre Küche. Sobald Sie es versuchen werden Sie nicht in der Lage sein es zu vergessen. Null Komplikationen, Sie müssen nur öffnen und es auf Ihren Teller gießen.

www.queserialaantigua.com