

ÚLTIMA HORA > Juan Carlos I anuncia su decisión de abandonar España (18:12)

Empresas y finanzas

Quesería La Antigua, el producto gourmet más exquisito

- * El queso de oveja es uno de los más apreciados gracias a su intensidad, aroma y sabor
- * Su tienda online ofrece todo un abanico de sensaciones y sabores para nuestro paladar
- * Un buen queso tiene multitud de combinaciones cada cual mejor



Quesería La Antigua

elEconomista.es
17/07/2020 - 13:47

Dicen que un buen queso produce una explosión de sensaciones en el paladar.

Hablar de queso de oveja es hablar de la Antigua, donde se cuidan y miman las tradiciones, donde el ganadero, sus ovejas y su historia, se escriben en cada queso...

Cada madrugada comienza un proceso que se viene desarrollando desde hace décadas para **recoger la leche de cada ganadería que pasa unos estrictos controles de calidad.**

"El cariño con el que el ganadero cuida a su rebaño se deja sentir en nuestros quesos, por eso, cada uno es único. Quesos enraizados a la tradición de hacer las cosas con mimo, con una filosofía que permanece invariable a lo largo del tiempo: sano y natural. Llevamos en sangre el aroma de la oveja" asegura Fernando Fregeneda, director junto a Jesús Cruz de Quesería La Antigua. Con esta frase tan significativa, nos hacemos una idea de lo que supone para el equipo de La Antigua que **sus quesos sean cada vez más reconocidos dentro y fuera de España,** donde están trabajando en la exportación del queso en países como Estados Unidos, China, Tailandia, Kazajistán o Hong Kong...

El **queso de oveja** es uno de los más apreciados gracias a su intensidad, aroma y sabor. Elaborado a partir de la maduración de la cuajada de la leche, se trata de un producto de gran versatilidad ya que se puede comer como aperitivo, como postre o elaborado en recetas de pasta o salsas.

Y si hay algo que caracteriza a estos quesos es sobre todo **su naturalidad** en el sentido amplio de la palabra. La elaboración de los mismos con leche cruda de oveja y su corteza natural y artesanal permite descartar las parafinas y las ceras.

Un buen queso "quesa" con todo

La técnica del **maridaje** es la encargada de combinar de forma natural un producto con una bebida para lograr engrandecer su sabor, pero un buen queso tiene multitud de combinaciones cada cual mejor. ¿Quién no ha maridado queso y jamón? ¿Queso y café? ¿Queso y chocolate?.

Y si la tradición es uno de los buques insignia de Quesería La Antigua, ésta no puede estar reñida con la innovación.

Los quesos, como otros muchos productos de nuestro país se han modernizado y se han adaptado a las necesidades del momento.

Varias son las ramas de queso que se pueden encontrar ya en su renovada tienda online, www.quesoteca.com, un método sencillo y práctico de tener a golpe de "click" su queso en casa, con total garantía. Su tienda online ofrece todo un abanico de sensaciones y sabores para nuestro paladar. Un canal que ha visto incrementado sus ventas a lo largo de esta pandemia, en la que productos gourmet como los de Quesería La Antigua no han faltado en muchos de nuestros hogares.

En los últimos años Quesería La Antigua ha innovado añadiendo ingredientes a los quesos para exaltar aún más este gran proyecto lácteo como brandy, tempranillo o azafrán, sin olvidar **el queso de oveja tierno sin lactosa con pimienta rosa**, como si de un buen gin tonic se tratase. Es un queso divertido, que aporta un sabor dulce, afrutado y ligeramente ácido. Elaborado con leche pasteurizada de oveja, por lo que a pesar de ser un queso con una maduración muy corta, entre 7 y 35 días, contiene todo el sabor de la leche de oveja. Ideal para niños, para los intolerantes a la lactosa y un queso pensado también para las embarazadas. Es sin duda uno de los productos más demandados por los internautas que buscan sabor pero con esta peculiaridad.



Queso de Quesería La Antigua

Una tradición muy innovadora

Quesería La Antigua rema a favor de las nuevas tecnologías, de las redes sociales, del marketing digital. No sólo saben hacer un queso "redondo" si no que el equipo de marketing y comunicación camina un paso adelantado. Por los años 2007-2008 esta empresa comienza en el marketing digital como un valor añadido a sus productos. A día de hoy más de **116.000 personas les siguen en la red social Facebook** y se sigue trabajando el Inbound marketing (marketing del embudo) consiguiendo el posicionamiento de la marca a través de eventos, talleres, demostraciones in vivo... Un torrente de creatividad que sigue haciendo magia con un producto tan nuestro como el queso. ¿El truco? Ponerle pasión y humor.



Comida Castilla y León Actividad empresarial

Contenido patrocinado



Babbel
Empresa alemana crea la mejor aplicación para aprender idiomas



España rebasa el umbral epidémico y regresa a la Incidencia Acumulada de hace tres meses



marketingiant.com
¡Una inversión de €250 en empresas como Inditex podría servir como un segundo ingreso!



Markets Guide
Catarsis colectiva fallida en tierras riojanas



Científicos apuntan a que los anticuerpos producidos por un resfriado común podrían servir contra el Covid-19



Catarsis colectiva fallida en tierras riojanas



Inversión Exitosa
Acciones como las de Inditex pueden proveerte un segundo ingreso



Terror entre los extranjeros: Hacienda confirma que el estado de alarma cuenta en la

COMPARTE ESTA NOTICIA



AQUI CERCA

- Value Group**
Consultores de empresa - Illes Balears
971463869
- Nuboh**
Consultores de empresa - Valencia
963 037 373

anuncios locales por

En portada

Ver últimas noticias >

Inditex frena al Ibex 35: el selectivo se aleja de los 9.200 puntos



La bolsa europea apunta a un rebote, pero este será vulnerable



La Fed baraja la *operación twist* para lanzar la economía



El BCE, en un terreno ignoto en la próxima crisis



Sabadell prepara ajustes de plantilla en la británica TSB