



L Q U E S E R Í A **A** **A** **N** **T** **I** **G** **U** **A**
D **E** **F** **U** **E** **N** **T** **E** **S** **A** **Ú** **C** **O**

El Queso de Oveja

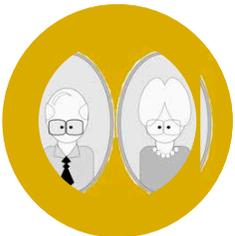
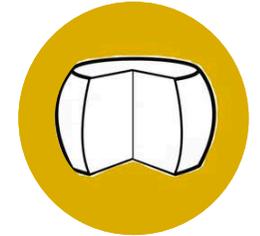
Una Nueva Estrategia Empresarial

LA EMPRESA



Cuando en 1994, Fernando Fregeneda, pastor por vocación, y Jesús Cruz, relacionado con el mundo lácteo, decidieron unir su pasión por la leche de oveja, nace Gestión Agro Ganadera S.L., empresa que se dedica a la comercialización de leche de oveja a nivel nacional e internacional.

Su sueño no era solamente comercializar esa leche, sino también elaborar uno de los productos más exquisitos de nuestra tierra: queso de oveja. Para ello rehabilitaron una antigua y prestigiosa fábrica en Fuentesauco (Zamora), provincia quesera por tradición, con el nombre de QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.



Contaron en todo momento con el asesoramiento y buen hacer de la señora Claudia (madre de Fernando) y el señor Juan (suegro de Jesús), personas que hacían muy buen queso hace ya 40 años, pues ese era el sabor que Fernando y Jesús tan arduamente buscaban.

A fecha de hoy, QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO ya está presente en muchos puntos del territorio nacional así como en el territorio internacional, conservando en todo momento el amor hacia el queso y las formas tradicionales.



MISIÓN, VISIÓN Y VALORES



TRADICIÓN

Situados en una de las provincias con mas tradicion en este tipo de quesos, y su creación nace de profesionales dedicados al sector desde hace más de 40 años



INTERNACIONALIZACIÓN

Viajamos por todo el mundo para dar a conocer nuestro queso, nuestra cultura y gastronomía. Es necesario operar a nivel global para mantener el liderazgo y la competitividad



EL PRODUCTO, DE CALIDAD

- Leche de rebaños seleccionados en regimen de pastoreo
- Leche cruda y corteza natural bañada en aceite de oliva
- Volteos diarios y maduración prolongada



CERTIFICACIONES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con la implantación de las Certificaciones de Calidad BRC GLOBAL STANDARD FOOD, e INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS), estamos preparados para cumplir las mayores exigencias a nivel nacional e internacional.



UNA NUEVA ESTRATEGIA EMPRESARIAL

Educar en los Colegios y Escuelas de Hostelería con La Antigua Educa, y apoyar a toda nuestra red de clientes con La Mesa de La Antigua, además de colaborar en actividades con diferentes asociaciones y organismos, siempre con el ánimo de difundir la cultura del queso y convertirlo en una nueva forma de ver la empresa.

#LaAntiguaEduca

El Proyecto Educa nace de la mano de la Universidad de Salamanca,
Nos acercamos a Colegios,y Escuelas de Hostelería con el objetivo de Educar y Formar en la cultura del queso, y además hacerles pasar un rato divertido.



#LaMesadeLaAntigua

Apostamos por un trabajo más cercano, promocionando nuestro producto en el punto de venta, donde nuestro Maestro Cortador trabaja codo con codo con nuestros clientes mostrando todas las posibilidades que un Queso de Oveja de calidad ofrece.



#LaAntiguaCheeseDay

Un evento dedicado al queso para toda la familia. Talleres para niñ@s, showcooking #cocinaconqueso con los mejores cocineros posibles y #LaMesadeLaAntigua, hacen de este evento una actividad perfecta para conocer más la cultura del queso y pasar el día en familia.



INNOVACIÓN Y VALOR DE MARCA

Una empresa moderna, con un producto de calidad totalmente certificado necesita una marca fuerte que le acompañe y represente.

La Antigua nace con la filosofía de ser una marca innovadora y diferente. Pero una marca no puede quedarse en el producto, debe ir más allá, y por ello desarrollamos diferentes programas para poner en valor nuestro producto y nuestro trabajo



LA ANTI-GUA LINEA NATURAL

Desarrollo de la gama más amplia de quesos de oveja Sin Lactosa artesanos y de alta calidad presentes en el mercado.

Innovar es nuestra máxima.

“Un buen packaging es el que perdura en el tiempo”

Este es el concepto con el que junto a nuestro diseñador Javier Garduño, hemos querido ir más allá, obteniendo este packaging tan espectacular

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

La Responsabilidad Social Corporativa es una parte muy importante en la filosofía de Quesería La Antigua de Fuentesauco. Presentes en proyectos como:



Entidad colaboradora de la actividad “Scripta: Tesoros Manuscritos de la Universidad de Salamanca”

Colaboración con entidades como AERSCYL o PYFANO



El Gourmet De La Roja



Patrocinio de equipos y proyectos deportivos que representan todos nuestros valores.

Eventos benéficos o proyectos como Tasting Mad durante el WorldPride 2017



LA 
ANTI-
GUA DEFUENTESAÚCO

Síguenos en:



Quesería La Antigua De Fuentesauco
Ctra. Salamanca Km 32
49400 Fuentesauco (Zamora)
Tfno fábrica: +34 980 600 509
Tfno Administración: +34 923 258 561
info@queserialaantigua.com