



Denominación de Origen

Leche Cruda de Oveja

Este queso es un ejemplar único, una obra artesanal, que ha sido elaborada con leche pura de oveja, fresca, intacta y viva, perteneciente a rebaños incluidos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Zamorano.

Aplicamos métodos tradicionales en la elaboración y maduración de este queso de oveja que, junto con unos estrictos controles de calidad, te hará recordar sabores de antaño. Impresiones casi olvidadas, emociones propias de los productos artesanales de ayer, de hoy y de siempre. Te regalará la placentera sensación de degustar un capricho arrancado a la naturaleza.

This cheese is a unique exemplar, a craftsmanship, which was made with pure sheep milk, fresh, intact and alive, belonging to herds included in the Regulatory Council of the Denomination of Origin Zamorano Cheese.

We apply traditional methods in the development and maturation of this sheep cheese which, together with strict quality controls, will make you remember yesteryear flavours. Impressions almost forgotten, emotions coming from the crafts of yesterday, today and forever. You will enjoy the pleasant feeling of tasting a whim booted to nature.

Tradición e Innovación

Tradition & Innovation





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 sólo comercializar esa leche, sino también elaborar uno de los productos más exquisitos de nuestra tierra: queso de oveja. Para ello rehabilitaron en su totalidad una antigua y prestigiosa fábrica en la localidad de Fuentesauco (Zamora), provincia donde, desde siempre, se han producido los más famosos quesos regionales, con el nombre comercial de QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.

In 1994, when Fernando Fregeneda Chico, a vocation shepherd, and Jesús Cruz, related to the dairy world, decided to unite their passion for the sheep milk, Gestión Agro Ganadera, S.L. was born, a company dedicated to the commercialization of sheep milk to national and international level. Their dream was not only to sell that milk, but also to develop one of the most exquisite products in our land: cheese from sheep milk. To begin with, an ancient and prestigious factory was rehabilitated in the town of Fuentesauco (Zamora), province where, ever since, the most famous regional cheese has been made, with the commercial brand of 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.

They were supported by Mrs. Claudia (Fernando's mother) and Mr. Juan (Jesus' father-in-law), people who were already making good cheese 40 years ago, since that was the flavour that Fernando and Jesús so hard were looking for.

Nowadays, QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO is already present in many parts of the national territory as well as in the international, preserving at any time their love for cheese and traditional forms.

Curado Maturated

VELLÓN DE FUENTESAÚCO CURADO DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO, fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras y autóctonas de la provincia, de reconocida aptitud láctea, con niveles de calidad muy notables. Corteza natural color marfil, y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es muy mantecosa, de color blanco marfil, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos uniformemente por todo el corte. Tiene unos aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados y persistentes al paladar. Se pueden apreciar características olfato gustativas en las cuales nos pueden aparecer sabores lácticos (leche fresca, cuajada, mantequilla...), vegetales (hierba cortada, heno...), etc. debido al sistema tradicional de pastoreo.

VELLÓN DE FUENTESAÚCO CURADO ZAMORANO CHEESE DESIGNATION OF ORIGIN, made in an artisanal way with raw milk from Churra and Castellana sheep, pure and indigenous breeds from Zamora province, having dairy aptitude and very remarkable quality levels recognised.

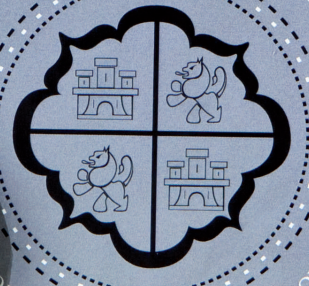
Esparto grass marked on its natural rind, soaked with olive oil during its maturation. Hard rind, ivory coloured, well marked and defined mould. The mass is very buttery, ivory-white in colour and may present small sized eyes, distributed evenly throughout it. It has genuine aromas and flavours, characteristic of sheep raw milk, well developed and persistent on the palate. You can appreciate smelling and tasting features in which lactic flavours (fresh milk, curd, butter ...), vegetables (freshly cut grass, hay ...), etc. may be shown thanks to the traditional system of grazing.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3,100 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

* Consulte presentaciones especiales en madera
* Check our special wood presentations

VELLÓN DE FUENTESAÚCO

QUESO ZAMORANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA



Curado



*tanta
de
sabor*



LA ANTIGUA
DE FUENTESAÚCO

LA ANTIGUA S.L. • Ctra. Salamanca, Km 32 • 49400 Fuentesauco, Zamora, España • Tfn: +34 980 600 509 • www.quesosantiguas.com



Añejo Aged

VELLÓN DE FUENTESAÚCO AÑEJO DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO, fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras y autóctonas de la provincia, de reconocida aptitud látea, con niveles de calidad muy notables. Corteza natural color marrón, y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es firme y compacta, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos uniformemente por todo el corte. Presenta un color marfil amarillento mate. Tiene unos aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados, persistentes al paladar y muy intensos. Se pueden apreciar características olfato gustativas que recuerdan aromas florales (miel, rosa, violeta...) afrutados (avellana, nuez, castaña, naranja), etc.

VELLÓN DE FUENTESAÚCO AÑEJO ZAMORANO CHEESE DESIGNATION OF ORIGIN, made in an artisanal way with raw milk from Churra and Castellana sheep, pure and indigenous breeds from Zamora province, having dairy aptitude and very remarkable quality levels recognised.

Hard rind, pale brown coloured, well marked and defined mould soaked with olive oil during its maturation. The mass is firm and compact and it may present small sized eyes, evenly throughout it. It shows yellowish ivory colour. It has genuine aromas and flavours, characteristic of sheep raw milk, well developed, persistent on the palate and very intense. You can truly appreciate smelling and tasting features as floral aromas (honey, rose, violet ...) fruity (hazelnut, walnut, chestnut, orange), etc.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

* Consulte presentaciones especiales en madera
* Check our special wood presentations



SILVER
WINNER



VELLÓN DE FUENTESAUÇO

QUESO ZAMORANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Anejo



LA ANTIGUA
DE FUENTESAUÇO

LA ANTIGUA, S.L. • Ctra. Salamanca, Km 32 • 49400 Fuentesauco, Zamora, España • Tfn: +34 980 600 509 • www.queseria.laantigua.com



Mini



Leche de oveja <i>Sheep milk</i>	Curación <i>Ripening</i>	Peso <i>Weight</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i>	Uds./Caja <i>Units/Case</i>	Cajas/Palet <i>Cases/Palet</i>
Leche cruda <i>Raw milk</i>	4 - 6 Meses <i>Months</i>	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds. <i>Units</i>	60 Cajas <i>Cases</i>

* Consulte presentaciones especiales en madera
* Check our special wood presentations

Cuñas 250 g 250 g Wedges



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk		250 g	11 x 12 Cm	24 Uds. Units	60 Cajas Cases

Precontados

Sliced Cheese



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	250 g	11 x 12 Cm	24 Uds. Units	60 Cajas Cases

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	150 g	15 x 24 Cm	16 Uds. Units	60 Cajas Cases

Jarro en Aceite de Oliva

Glass Jar in Olive Oil

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, in which the cheese achieves a very important development in its aromas and flavours. This product is selected and matured in virgin olive oil, for a minimum period of 4 months, in which it acquires its own organoleptic characteristics.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	225 g	8 Cm	12 Uds. Units	60 Cajas Cases



VE VELLE DE OPIAV
VLEO
QUESO ZAMORANO D.O.