

www.queserialaantigua.com



O



LA
ANTI-
GUA

DEFUENTESAÚGO







Puro de oveja.

Naturaleza viva, el encanto del campo Zamorano,
oro blanco, el saber hacer del hombre castellano
y su espíritu más tradicional.

Carácter, raíces, texturas, esencias y fragancias de esta
tierra que se funde en el paladar más exigente.

Pure sheep cheese.

Living nature, the charm of the Zamorano field, white
gold, the know-how of the Spanish herdsman and his
most traditional spirit.

Character, roots, texture, substance and scents of this
earth which blend into the most demanding palate.

Summum 2018

Summum 2018



Nos gusta haceros soñar y divertir.

Y a nosotros nos gusta recordar. Esa es la esencia de La Antigua Summum 2018: recordar, disfrutar y soñar. En todo viaje, en todo sueño, en toda fiesta, que es donde disfrutamos, nunca puede faltar una buena mesa ni un buen alimento sano y natural. Diferentes presentaciones Premium.

We love to make you dream and have fun. And we love to take you back to those memories. That is the essence of La Antigua Summum 2018 edition: Remember, enjoy and dream. In every trip, in every dream, in every party, which is where we enjoy, you can never miss a good table or a good healthy and natural food. Premium different packagings.



Summum 2018

Summum 2018



Summum 2016

Summum 2016

Queso de Oveja madurado durante más de 2 años, procedente de la selección de leche cruda de la primavera de 2014. Presentación en packaging de lujo, bolso de piel diseñado en exclusiva para esta joya gastronómica.

Raw Sheep's milk cheese ripened for more than 2 years elaborated with the thorough raw milk selection in the Spring of 2014. This gastronomic jewel is presented in a deluxe packaging for the cheese sybarites: a leather handbag tailored for each centimetre of this cheese.



Summum 2014

Summum 2014

Queso de Oveja madurado durante más de 24 meses acompañado de una presentación completamente innovadora de la mano de Javier Garduño estudio de Diseño.

Packagin exclusivo que se convierte en lámpara con iluminación led.

A 24 months of ripening raw sheep's milk cheese cased in a innovative and stylish lightbox used to preserve the unique and precious aromas and characteristics of this exclusive cheese. Designed by Javier Garduño Design Studio.



Summum 2012

Summum 2012

Queso de Oveja madurado durante más de 24 meses.

También madurado en aceite de oliva.

Presentación en caja Summum exclusiva o bolsa de lujo carry bag.

Sheep cheese made with raw sheep's milk and ripened for more than 24 months.

It is also available bathed in olive oil.

This gastronomic jewel is presented in a exclusive Summum case or in a lavish carry bag.

Cerveza, agua y vino

Beer, water and wine

Vino La Antigua tinto y La Antigua Blanco, de las variedades de uva típicas Tinta de Toro y Verdejo . Cerveza La Antigua, de malta y trigo zamoranos. Agua La Antigua, representada en una gota de leche, el mejor homenaje a nuestros quesos de oveja.

La Antigua red and white wine, made from grape varieties such as Tinta de Toro and Verdejo, respectively. La Antigua craft beer, made from malt and the wheat from the Zamoran fields.

La Antigua mineral water which reminds a drop of milk and makes it an outstanding tribute to our SHEEP'S CHEESES.



Caprichos de La Pastora

Whims of the Shepherdess



El pastor se pasaba todo el día con el rebaño en el campo, la pastora hacía el queso. Después de una dura jornada, llegaba a la alacena y no había mejor recompensa que un trozo de queso. ¡Todo un Capricho!

Ese olor a conservas, a quesos, a los dulces que preparaba la pastora. Platos, calderos, tarros de cristal...

De ahí nacen nuestros Caprichos de la Pastora.

Date un capricho con nuestras mejores referencias para disfrutar después de la jornada de trabajo.

Un queso estronchado a capricho, a mano, con amor.

Cien gramos de queso, pensados para comerlos acompañados de la familia y los amigos, en tarro de cristal. Sin complicaciones, solo abrir, servir y disfrutar.

Las hebras de azafrán, el aceite de oliva virgen extra o esas uvas con queso que saben a beso.



Caprichos de La Pastora

Whims of the Shepherdess

The shepherds spent all day with the flock in the fields, and the shepherdess made the cheese. After a tough day, they got home and there was no better reward than a piece of cheese.

What a whim!

That smell of preserved food, of cheeses, of the sweets that the shepherdess made. Dishes, cauldrons, glass jars ...

Treat yourself with our best references to enjoy them after the work day is done.

A little piece of cheese cutted by hand, with love.

One hundred grams of cheese, designed to be eaten accompanied by family and friends, in a glass jar.

No complications, just open it, serve it and enjoy it.

The threads of saffron, extra virgin olive oil or those grapes with cheese that taste like a kiss.



La Antigua Azul

La Antigua Azul

Este queso tan tradicional se elabora con leche cruda de vaca o mezcla. Es reconocible por su sabor fuerte y profundo, con un fondo ácido intenso y muy cremoso donde se aprecia su gusto a moho de forma persistente. Este queso es para los paladares más rudos que aguantan los sabores más fuertes y que buscan seguir disfrutando de uno de los quesos con mayor tradición.

This traditional cheese is made from raw cow's milk. It is recognizable by its strong and deep flavor, with an intense and very creamy acid base where its persistent taste of mold is appreciated. This cheese is made for the toughest palates who withstand the strongest flavors and who seek to continue enjoying one of the most traditional cheese.

Candidum

Candidum

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja al cual durante su fabricación se ha añadido de forma natural moho penicilium candidum. El valor añadido del moho penicilium aporta características y matices saludables a este queso por sus beneficios antibióticos. También disponible sin lactosa.

Cheese made with pasteurised sheep'smilk which, during its ripening, the Penicilium candidum mould has been naturally added. The Penicilium Candidum mould provides healthy characteristics. It is also available lactose-free.

Línea Natural

Natural Line



Quinoa

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con una curación aproximada de 35 días. La quinoa aporta a este queso un valor añadido muy saludable por ser fuente de proteínas y fibra recomendables para nuestra alimentación. También disponible sin lactosa.

Cheese made with pasteurised sheep's milk with an approximate ripening of 35 days. The quinoa seeds provide an added value to this cheese for being a source of proteins and fiber recommended in our nutrition basis. Also available lactose-free.

Línea Natural



Anís y Chía

Anis and Chia

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con una curación aproximada de 35 días. Contiene semillas de chía y anís totalmente saludables. También disponible sin lactosa.

Cheese made with pasteurised sheep's milk with an approximate ripening of 35 days. The anise and chia seeds provide an added value to this cheese for being a source of minerals and vitamins as well as an aid to lowering cholesterol. All of this completed by a subtle, smooth and slightly sweet flavour from the anise and chia aromas. Also available lactose-free.

Natural Line



Candidum

Candidum

Un Queso sano y natural siempre ha sido la apuesta de Quesería La Antigua.

La vida sana y las costumbres que tenían nuestros padres y abuelos, que vuelven a ponerse de moda, son algo esencial para Quesería La Antigua.

Porque la Etiqueta Limpia no debe de ser una moda. Esa es la esencia de esta nueva línea "La Antigua Natural": Queso sin ningún tipo de conservante.

Queremos poner en valor ese concepto de etiqueta limpia que tanto buscan hoy en día los consumidores.

Quinoa

Quinoa

Además y siguiendo con la filosofía de La Antigua desde nuestros inicios, continuamos innovando con ingredientes muy beneficiosos para la salud. Por eso hemos incluido toda nuestra gama sin lactosa en esta línea de quesos naturales.

Anís y Chía

Anis and Chia

Cheese made with pasteurised sheep's milk with an approximate ripening of 35 days. The anise and chia seeds provide an added value to this cheese for being a source of minerals and vitamins as well as an aid to lowering cholesterol. All of this completed by a subtle, smooth and slightly sweet flavour from the anise and chia aromas.

Also available lactose-free.

LÍNEA NATURAL SIN LACTOSA



NATURAL LINE
LACTOSE FREE



Tierno
Soft



Curado
Matured



Pimienta Rosa
Rose Paprika

SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

Añejo
Aged



Semicurado

Semimatured

Queso de pasta prensada con intenso aroma a leche cruda de oveja.
Afinado durante 2-3 meses.
Corteza natural con posible floración de moho blanco.

Hard-pressed cheese with intense aromas from unpasteurised sheep's milk. Ripening between 2 and 3 months. Because of the natural action of the microflora, it may flourish some white mould on the rind.

Curado

Matured

Corteza natural, bañada con aceite de oliva durante los meses de maduración. Toda una delicia para los paladares más exigentes.
Curación a partir de 4 meses.

Natural rind oil bathed during its ripening. An authentic jewel for the most demanding palates.
Ripened between 4 and 6 months.



Viejo Old

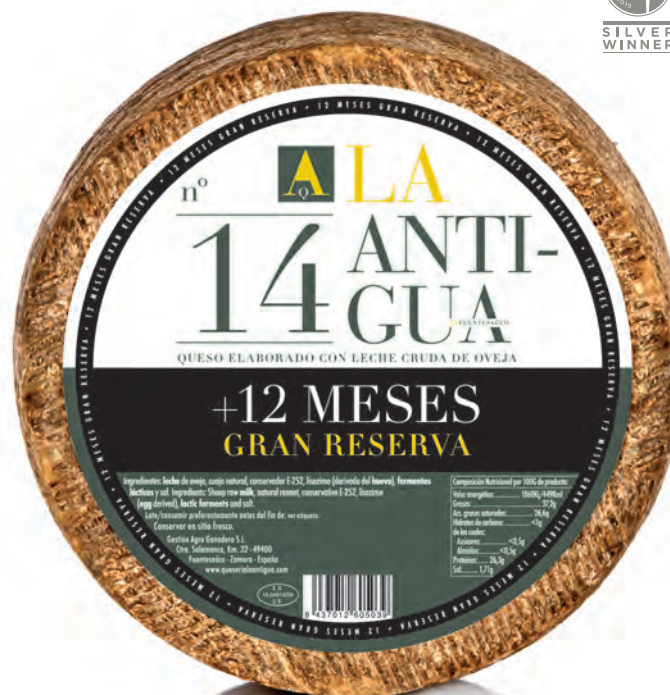
Afinado durante 7-9 meses en los cuales el moho florece en su corteza natural intensificando aun más sus aromas.

Ripened between 7 and 9 months in which the mould thrives on its natural rind intensifying its aromas even more.

Añejo Aged

Más de 12 meses de curación. Extraordinarios matices característicos de la leche cruda de oveja. Corteza natural.

More than 12 months of ripening. Extraordinary and characteristic nuances from unpasteurized sheep's milk. Natural rind.



Chocolate Chocolate

Queso tierno con Chocolate, elaborado con leche pasteurizada de oveja y cacao natural. Su corta maduración le hace un queso muy suave y cremoso, para disfrutar a cualquier edad por su sabor y textura.

We expanded our portfolio of sheep cheeses with a CHOCOLATE soft cheese, made from pasteurized sheep's milk, and natural cocoa. Its short maturation, makes it very soft and creamy, suitable for all palates and all ages for its taste and smoothness.

Frutos Rojos Wild Berries

Queso Tierno con Frutos rojos en su interior, elaborado a partir de leche pasteurizada de oveja y con una curación de entre 7 y 35 días. Los frutos rojos añadidos durante el proceso de elaboración otorgan un sabor exclusivo que hará las delicias de cualquier paladar.

Soft Cheese with wild berries inside. Elaborated from pasteurized milk and ripened between 7 and 35 days. The wild berries added during the elaboration process give an exclusive flavor that will delight any palate.



Pimienta Negra

Black Pepper

Queso de Oveja elaborado con leche cruda. Con granos de pimienta negra en su interior que otorgan un aroma y un sabor intensos en toda la pasta. Perfecto para los amantes de esta especia. Corteza Natural.

Sheep cheese made from raw sheep's milk. With black peppercorns inside that gives it an intense flavor and aroma in all the rind. A perfect cheese for pepper lovers. Natural rind.

Azafrán

Saffron

Queso de oveja elaborado con auténtico Azafrán KARKOM D.O. de la Mancha. Descubre el sabor tan característico del azafrán mezclado con los aromas propios del queso de oveja elaborado con leche cruda. Corteza Natural.

Sheep cheese made from authentic P. D. O. Karkom saffron from Castilla La Mancha. Taste the characteristic saffron tasting with the aromas of our sheep cheese made from raw sheep's milk. Natural rind.



Trufa Truffle

Queso de Oveja elaborado con leche cruda y trufa del Piemonte italiano. El aporte de sabores y aromas propios del queso de oveja durante su periodo de maduración, junto con los que aporta la trufa confieren a este producto unas características únicas y exquisitas. Corteza natural.

Sheep cheese made with raw sheep's milk and truffle from the Italian Piemonte. The contribution of the different aromas and tastings of the sheep cheese itself during its maturation, along with those provided by the truffle, grants unique and delicious features to this cheese.

El Antiguo The Antiguo

Queso de 5 meses de curación elaborado con la fusión en partes iguales de leche cruda de oveja al 50% y leche de vaca.

La combinación de los dos tipos de leche y su curación le aportan sabor en boca, carácter y un retrogusto de nueces y frutos secos procedentes de la leche de oveja.

Cheese of 5 months of ripening made with a perfect combination of 50% sheep's milk and 50% cow's milk.

The combination of these two types of milk and its ripening provide a subtle flavour and character and a nuts and dry fruits long tasting from the sheep's milk.



Romero Rosemary

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses y corteza recubierta de especias. Su sabor penetra poco a poco, haciendo que el producto adquiera todos los aromas de cada una de ellas.

Pimienta Negra Black Pepper



Orégano Oregano

Cheese made from raw sheep's milk. Rind covered by herbs and a ripened in our cellars for more than 12 months. The herbs flavour gradually penetrates into the cheese, making it get all the aromas from the rosemary.

Especialidades



Specialities

Pimentón Paprika



Brandy Brandy



Tempranillo Tempranillo



Manteca Lard



Cremoso

Creamy Cheese

Queso elaborado de modo artesanal con leche cruda de oveja, cuajo de cardo y sal. Corteza lisa y delgada, cubierta en sus lados por un paño y completamente comestible. En el interior presenta una pasta con una cremosidad muy alta. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración.

Artisanal cheese, made with raw sheep's milk, vegetal rente from thistle flore and salt. With a smooth and hin ring, covered by a cloth on the sides. Completely edible rind. The cheese is preserved vacuum-packed in a special breathable packaging.

Mini

Mini

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made with raw sheep's milk. Ripened in optimal temperature and humidity room conditions between 4 and 6 months which enhances the sheep's milk aromas and flavours. Natural rind.



Cuñas 250g y Precortados

250g Wedge and 150g sliced pack

Con el fin de adaptarnos a las nuevas necesidades del mercado y facilitar el consumo, Queseria La Antigua de Fuentesauco lanza al mercado una nueva gama de productos con unas presentaciones novedosas, como las cuñas de 250 gramos de La Antigua Semicurado, Viejo y Añejo.

Queseria La Antigua de Fuentesauco invests in the society's new consumption habits releasing its stylish and attractive range of 250g wedges packs available for soft, semimature, mature, old and aged cheese maturings.



Queso Rallado

Grated Cheese

En este bote encontrarás 100 g de queso rallado en polvo con más de 12 meses de maduración, elaborado con leche cruda de oveja de forma tradicional. Un producto novedoso y sabroso, perfecto para acompañar cualquiera de tus platos estrella. Además cuenta con un aplicador, para que puedas utilizarlo sin complicaciones.

Envasado en un formato muy práctico donde se reúnen las cualidades perfectas para que este queso rallado en polvo, mantenga el sabor y los olores de una forma excepcional.

Un extra para tu cocina. Una vez que lo pruebas, no vas a poder olvidarlo. Cero complicaciones, solo tienes que abrir y añadir a tu plato.

In this jar you will find 100g of grated cheese powder with more than 12 months of maturation, made with raw sheep's milk in a traditional way.

A new and tasty product, perfect to accompany any of your star dishes.

It also has three dispensing options, so you can use it without complications.

Packed in a very practical format where it meets the perfect conditions to make this cheese grated in powder, keep the taste and smells in an exceptional way. An essential for your kitchen. Once you try it, you won't be able to forget it.

Zero complications, you just have to open it and pour it to your plate.

