



ENOMINACIÓN DE ORIGEN

LECHE CRUDA DE OVEJA

Le fromage que vous tenez entre vos mains est tout simplement unique, une œuvre artisanale produite avec du lait pur, frais, intact et vivant de brebis, appartenant à des troupeaux reconnus par le Conseil régulateur des appellations d'origine du «Queso Zamorano».

Les traditions d'élaboration et de maturation de ce fromage de brebis, en plus de contrôles de qualité stricts, vous rappelleront les saveurs d'autan.

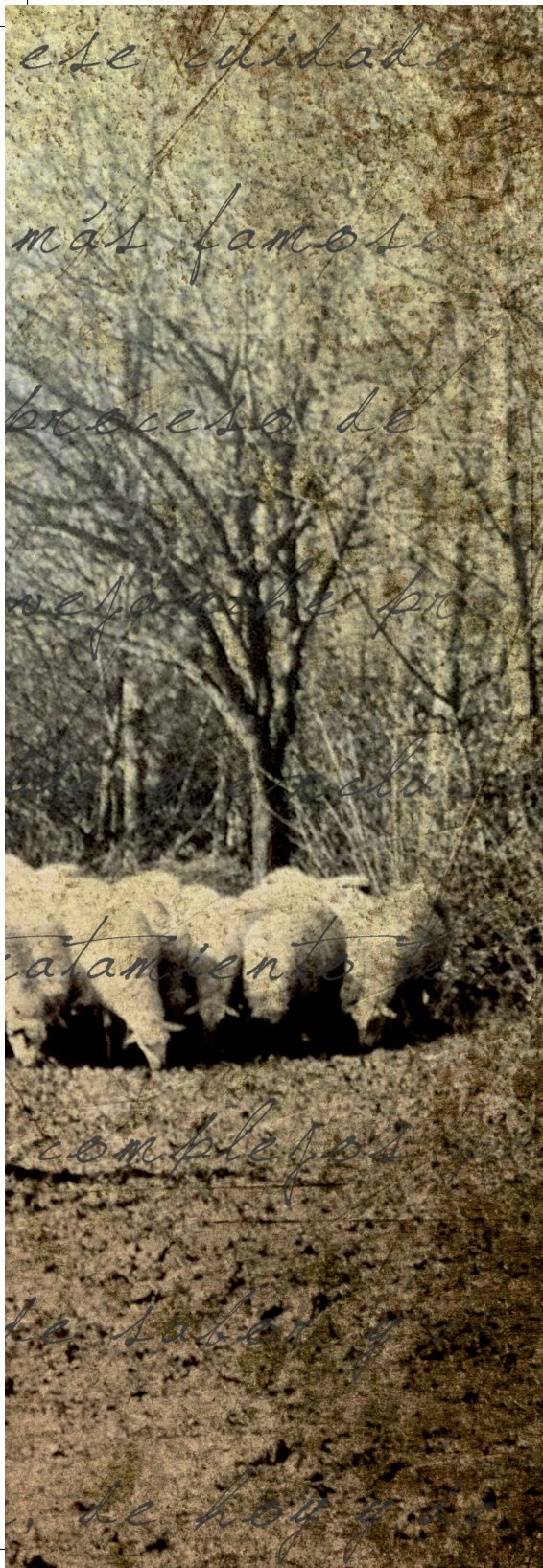
Des sensations presque oubliées, des émotions propres aux produits de l'artisanat d'hier, d'aujourd'hui et de toujours. Ce fromage vous offre l'agréable sensation de déguster un caprice ôté de la nature.

Dieser Käse, den Sie in Ihren Händen halten, ist ein einzigartiges Exemplar, das Ergebnis reiner Handarbeit. Er wurde aus reiner, frischer, intakter und lebendiger Schafsmilch hergestellt, die von Herden stammt, die vom Regulierungsrat für Herkunftsbezeichnungen in die Herkunftsbezeichnung "Queso Zamorano" aufgenommen wurde.

Ein traditionell hergestellter und gereifter Käse, der Sie auch wegen seiner strengen Qualitätskontrollen an den Geschmack von jeher erinnern wird.

Fast vergessene Eindrücke und Gefühle, die den handwerklich hergestellten Produkten von gestern, heute und von immer eigen sind. Er wird Ihnen den angenehmen Eindruck schenken, eine Laune der Natur zu genießen.





C'est en 1994 que Fernando Fregeneda, berger de vocation, et Jesús Cruz, travaillant dans le monde laitier, décidèrent d'unir leur passion pour le lait de brebis et créèrent ainsi Gestión Agro Ganadera, S.L., une entreprise qui se consacre à la commercialisation du lait de brebis à l'échelle nationale et internationale.

Leur rêve n'était pas uniquement de commercialiser ce lait, mais plutôt d'élaborer un des produits des plus exquis de notre terroir : le fromage de brebis. Pour ce faire, ils réhabilitèrent de fond en comble l'ancienne et prestigieuse usine de la localité de Fuentesauco (Zamora), région où, depuis toujours, sont conçus les meilleurs fromages régionaux, avec le nom commercial de QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.

Als Fernando Fregeneda Schäfer aus Leidenschaft, zusammen mit Jesús Cruz, auf dem Gebiet der Milchprodukte tätig, 1994 beschloss, dass sie ihre Leidenschaft für die Schafsmilch nutzen sollten, entstand Gestión Agro Ganadera, S.L., eine Firma, die sich dem Vertrieb von Schafsmilch auf nationaler und internationaler Ebene widmet. Ihr Traum bestand nicht nur im Vertrieb von Milch sondern auch in der Herstellung eines der köstlichsten Produkte unseres Landes: Schafskäse.

Hierzu renovierten sie vollständig eine alte, berühmte Fabrik des Orts Fuentesauco (Zamora), eine Provinz, in der seit jeher die besten regionalen Käse hergestellt wurden und gaben ihr den Handelsnamen QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.

Ils purent compter sur les conseils et le savoir-faire de Madame Claudia (mère de Fernando) et de Monsieur Juan (beau-père de Jesús), lesquels faisaient de l'excellent fromage depuis plus de 40 ans, et c'est exactement cette saveur que Fernando et Jesús recherchaient avec ferveur.

À l'heure actuelle, la QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO est présente un peu partout sur le territoire national et international, et n'a rien perdu de son dévouement permanent envers le fromage et les traditions.

Sie zählten zu jeder Zeit auf die Unterstützung und das Know-How von Claudia (der Mutter von Fernando) und Juan (der Schwiegervater von Jesús), die Personen, die seit 40 Jahren Käse herstellten, denn dies war der Geschmack, den Fernando und Jesús suchten. Heute ist QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO an vielen Punkten in Spanien und weltweit zu finden und hält immer die Liebe zum Käse und zur traditionellen Herstellung aufrecht.

Affiné Hart

VELLÓN DE FUENTESAUÇO AFFINÉ APPELLATION D'ORIGINE FROMAGE DE ZAMORA, fabriqué de façon artisanale avec du lait cru de brebis Churra et Castellana, qui sont des races pures et autochtones de la région, réputées pour leur lait et leur très haut niveau de qualité. Croûte naturelle, de couleur ivoire, disposant d'un marquage bien marqué et défini d'un épi, ou « pleita », et baignée dans de l'huile d'olive durant son affinage. La pâte, de couleur ivoire, est très onctueuse et peut présenter des trous de petite taille répartis uniformément sur toute la surface intérieure. Elle dispose d'arômes et des saveurs authentiques, caractéristiques du lait cru de brebis, bien développés et persistants, qui s'imposent au palais. Des caractéristiques olfato-gustatives peuvent être appréciées, ce qui inclut des saveurs lactiques (du lait frais, du lait caillé, du beurre...), végétales (herbe coupée, foin...), etc., dues au système de pâturage traditionnel

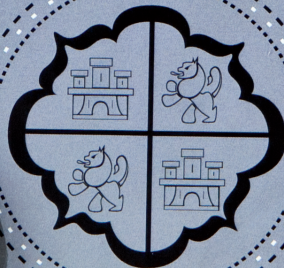
VELLÓN DE FUENTESAUÇO HART HERKUNFTSBEZEICHNUNG KÄSE AUS ZAMORA ist traditionell mit Schafsrohmlch von Schafen der Rassen Churra und Castellana hergestellt, reine und autochtone Rassen der Provinz, die für ihre Milch mit bemerkenswerter Qualität bekannt sind. Elfenbeinfarbene Naturrinde, und gut markierte und definierte Zeichnung, während der Reifung in Olivenöl gebadet. Die Paste ist sehr schmalzig und elfenbeinfarben und kann kleine Augen aufweisen, die über den ganzen Schnitt verteilt sind. Charakteristische Aromen und Geschmacksnoten, die die Schafsrohmlch ausmacht, gut entwickelt und beständig am Gaumen. Aufgrund des traditionellen Herstellungsverfahrens kann man bei den Geschmackseigenschaften Milchnoten (frische Milch, Lab, Butter...) und Pflanzennoten (geschnittene Kräuter, Hafer...) herausschmecken.

Fromage de brebis Schafsmilch	Affinage Reifung	Poids Gewicht	Dimensions Maße	Unités/Caisses Stück/Kiste	Caisses/Palette Kisten/Palette
Lait cru Rohmilch	3,5 - 6 Mois Monate	3,100 Kg	Ø 19 Cm	2 Unités Stück	60 Caisses Kiste

* Demandez nos emballages spéciaux en bois
* Fragen Sie nach besonderen Holzverpackungen

VELLÓN DE FUENTESAÚCO

QUESO ZAMORANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA



LA ANTIGUA
DE FUENTESAÚCO

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

Consejo Regulador



QUESO
ZAMORANO

Curado



Extra Vieux

VELLÓN DE FUENTESAÚCO EXTRA VIEUX APPELLATION D'ORIGINE FROMAGE DE ZAMORA, fabriqué de façon artisanale avec du lait cru de brebis Churra et Castellana, qui sont des races pures et autochtones de la région, réputées pour leur lait et leur très haut niveau de qualité. Croûte naturelle, de couleur marron, disposant d'un marquage bien marqué et défini d'un épi, ou « pleita », et baignée dans de l'huile d'olive durant son affinage. La pâte, ferme et compacte, peut présenter des trous de petite taille répartis uniformément sur toute la surface intérieure. De couleur ivoire mate, tirant sur le jaune. Elle dispose d'arômes et des saveurs authentiques, caractéristiques du lait cru de brebis, bien développés, intenses et persistants, et qui s'imposent au palais. Des caractéristiques olfato-gustatives peuvent être appréciées, rappelant des arômes floraux (miel, rose, violette...), fruités (noisette, noix, châtaigne, orange), etc.

VELLÓN DE FUENTESAÚCO ALT HERKUNFTSBEZEICHNUNG KÄSE AUS ZAMORA ist traditionell mit Schafsrohmlach von Schafen der Rassen Churra und Castellana hergestellt, reine und autochtone Rassen der Provinz, die für ihre Milch mit bemerkenswerter Qualität bekannt sind. Braune Naturrinde, und gut markierte und definierte Zeichnung, während der Reifung in Olivenöl gebadet. Die Paste ist fest und kompakt und kann kleine Augen aufweisen, die über den ganzen Schnitt verteilt sind. Matte elfenbeingelbe Farbe. Charakteristische Aromen und Geschmacksnoten, die die Schafsrohmlach ausmacht, gut entwickelt und beständig am Gaumen und sehr intensiv. Man kann geschmackliche Eigenschaften erkennen, die an Blumenaromen (Honig, Rose, Veilchen...) und Früchte (Haselnuss, Walnuss, Kastanie, Orange) erinnern.

Fromage de brebis Schafsmilch	Affinage Reifung	Poids Gewicht	Dimensions Maße	Unités/Caisses Stück/Kiste	Caisses/Palette Kisten/Palette
Lait cru Rohmilch	+12 Mois Monate	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Unités Stück	60 Caisses Kiste

* Demandez nos emballages spéciaux en bois

* Fragen Sie nach besonderen Holzverpackungen



SILVER
WINNER



GOLD
WINNER



Dans de L'huile D'olive In Olivenöl

Bâtonnets de fromage de brebis au lait cru Vellón de Fuentesauco (Appellation d'origine Fromage Zamorano). Fromage affiné en cave un minimum de 12 mois et affiné dans de l'huile d'olive vierge pendant près de 4 mois, périodes pendant lesquelles il développe ses propriétés organoleptiques.

Käsestangen aus roher Ziegenmilch "Vellón de Fuentesauco" (Ursprungsbezeichnung Kase Zamorano). Ein Käse, der mindestens 12 Monate im Keller gereift ist und in nativem Olivenöl während eines Zeitraums von fast 4 Monaten, in denen der Käse seine organoleptischen Eigenschaften verstärkt, vollendet wurde.



Fromage de brebis Schafsmilch	Affinage Reifung	Poids Gewicht	Dimensions Maße	Unités/Caisses Stück/Kiste	Caisses/Palette Kisten/Palette
Lait cru Rohmilch	+12 Mois Monate	0,225 Kg	Ø 8 Cm	12 Unités Stück	60 Caisses Kiste

Mini

Fromage de brebis Schafsmilch	Affinage Reifung	Poids Gewicht	Dimensions Maße	Unités/Caisses Stück/Kiste	Caisses/Palette Kisten/Palette
Lait cru Rohmilch	4 - 6 Mois Monate	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Unités Stück	60 Caisses Kiste



- * Demandez nos emballages spéciaux en bois
- * Fragen Sie nach besonderen Holzverpackungen