



# XERIGOTS

## **QUESOS IRRESISTIBLES**

Xerigots nace en 2011 para promover la cultura del queso artesano; para facilitar el acceso al mundo apasionante del queso a través de su consumo.

Seleccionamos quesos artesanos de gran calidad provenientes de distintos puntos del mundo. Tenemos en cuenta diferentes factores a la hora de escogerlos: la calidad de la leche, el bienestar animal, las queserías y su entorno, el territorio, los métodos de elaboración, entre otros. Una vez seleccionados, los conservamos, una parte los afinamos y aumentamos sus potencialidades y los servimos en su punto óptimo de consumo en restaurantes, tiendas y amantes del queso. El objetivo final es conseguir que se aprecien los valores de un producto excelente y capaz de emocionar.

## **NOS PONEMOS A TU LADO**

Trabajamos codo con codo con la hostelería para incluir el queso en las cartas y en las elaboraciones gastronómicas de restaurantes. Facilitamos que tiendas cuenten con una gama de quesos artesanos amplia, única, minimizando sus mermas y garantizando una alta calidad. Ofrecemos diferentes productos y envases para facilitar el consumo de queso en el restaurante y la venta en tiendas, con mayor

rentabilidad y mejorando la durabilidad sin perder la calidad del producto.

Os acompañamos con un asesoramiento personalizado para encontrar los productos que mejor encajan en cada tipo de establecimiento y ofrecemos un servicio competitivo en logística: servimos en cualquier punto de España peninsular en 24 horas.

## **UNAS INSTALACIONES ÓPTIMAS PARA LA CONSERVACIÓN DEL QUESO**

Somos uno de los únicos espacios de afinado de quesos de Cataluña. Estamos situados en Vilafranca del Penedès, en una antigua bodega del siglo XIX en una de las calles más emblemáticas de la villa, la calle Comerç. Uno de los nuestros espacios característicos son los lagares de afinado, lagares cerámicos subterráneos, que antes servían para almacenar vino, y que ahora son espacios óptimos para afinar quesos únicos, consiguiendo nuevas texturas, matices y sabores.

Contamos también con instalaciones punteras con las características óptimas para poder conservar, cortar, envasar y preparar pedidos; espacios que reúnen las condiciones de refrigeración, temperatura y humedades ideales para mantener las características propias del queso y para que podáis disfrutar de los quesos con la máxima calidad.



## ESPECIALIDAD

Producto especialmente seleccionado por Xerigots del cual destacamos su procedencia o otras características.

## ESPECIALIDAD Y AFINADO EN XERIGOTS

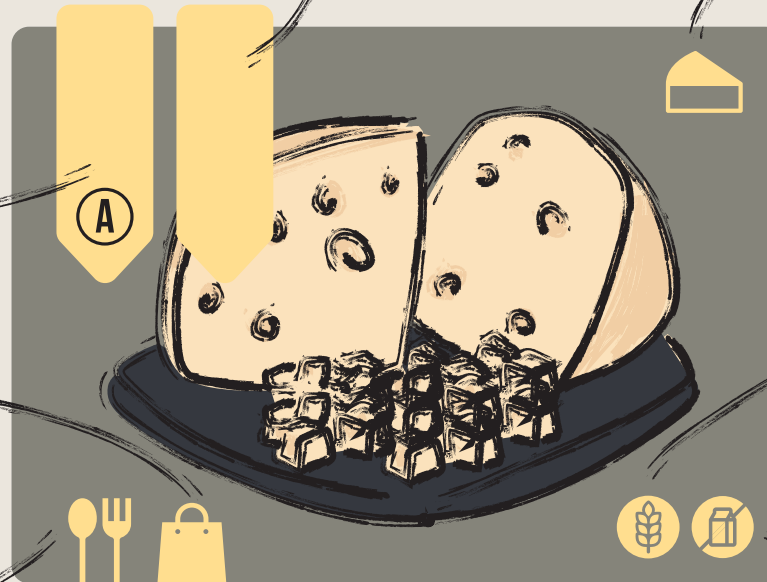
Este queso ha pasado por un proceso de afinado en las instalaciones de Xerigots.

DISPONIBLE EN PORCIONES ENVASADAS AL VACÍO

RECOMENDADO PARA TIENDAS

CONTIENE GLUTEN

RECOMENDADO PARA RESTAURANTES



## 1 BRIE DE MEAUX

3 Leche cruda de vaca. Brie con AOC. Afinado durante 3 semanas en los lares de Xerigots.

DOP Brie de Meaux, 2  
Seine-et-Marne, Francia

4 Código 442 3 kg 5  
Entero  
6 Código 1060 150 gr 7  
Porción

SIN LACTOSA

- 1 Nombre del queso
- 2 Procedencia
- 3 Descripción

- 4 Código artículo pieza entera o manipulada
- 5 Peso de la pieza

- 6 Código artículo porción
- 7 Peso Porción



## STRACCIATELLA DE BURRATA

Puglia, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta hilada 100% con nata y muy cremosa, el corazón de la Burrata.

Código 219 250 gr Entero



## BURRATA ARTESANA 125 GR

Puglia, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta hilada 100% con nata y cremosa.

Código 521 125 gr Entero



## BURRATA ARTESANA 300 GR

Puglia, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta hilada 100% con nata y muy cremosa.

Código 48 300 gr Entero



## BURRATA AFFUMICATA

Puglia, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta hilada 100% ahumada y muy cremosa.

Código 368 250 gr Entero



## RICOTTA DE VACA

Puglia, Italia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta prensada, es compacta al corte. Elemento clave de la cocina italiana.

Código 137 1,8 kg Entero



## RICOTTA DE CABRA

Puglia, Italia

Leche pasteurizada de cabra. Pasta no prensada, es compacta al corte y textura firme. Fragancia suave.

Código 136 1,8 kg Entero



## MOZZARELLA BÚFALA CAMPANA

DOP Mozzarella di Buffala

Leche cruda de búfala.  
Pasta hilada, elástica y suave.

Código 890 125 gr  
Entero



## SCAMORZA AHUMADA BARRA

Sud d'Itàlia

Leche pasteurizada de vaca.  
Pasta hilada y ahumada.

Código 533 2,5 kg  
Entero



## FETA 200 GR

DOP Feta, Tesalia, Grecia

Leche pasteurizada de oveja y cabra.  
Ligeramente granulado y un poco salado. Saboroso, nutritivo y de delicado aroma.

Código 665 200 gr  
Entero



## BOLAS SANT GIL (100 U)

Albió, Conca de Barberà

Leche pasteurizada de cabra. Bolas cremosas, ácidas y muy suaves.

Código 1222 900 gr  
Entero



## CREMA DE CABRA

Borredà, Berguedà

Leche pasteurizada de cabra. Textura suave, bastante viscosa y aromática. Sabor ácido.

Código 1226 1,6 kg  
Entero



## CREMA DE QUESO MANCHEGO 1 KG

Castilla la Mancha

Leche pasteurizada de cabra. Crema de queso de oveja manchega.

Código 564 1 kg  
Entero



## HALLOUMI 225 GR

Chipre

Leche pasteurizada de cabra y oveja. El alto punto de fusión hace que pueda ir a la plancha, también se utiliza en ensaladas.

Código 561 225 gr  
Entero



## TOMINO BOSCAIOLO

DOP Tomino Piamontese

Leche pasteurizada de vaca. Ideal para calentar, mantiene la textura y no se desace fácilmente.

Código 220 100 gr  
Entero



## CAMEMBERT HORNO

Normandia, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Listo para fundir en el horno y disfrutarlo caliente.

Código 381 150 gr  
Entero



## CLARINES

Borgoña, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Corteza enmohecida blanca con textura suave y cremosa. Para consumir a 20-22°.

Código 463 200 gr  
Entero



## VALLEY D'OR

Borgoña, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda y cremosa ideal para calentar.

Código 1017 300 gr  
Entero



## PROVOLONE VALPADANA DOP

DOP Provolone Italia, Norte de Italia

Leche pasteurizada de vaca. Ideal para fundir al horno.

Código 531 5 kg  
Entero  
Código 422 150 gr  
Porción



## SAINT MARCELLIN

Ródano-Alpes,  
Francia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda, muy cremoso y suave.

Código 824 80 gr  
Entero



## SAINT FELICIEN 100 GR

Ródano-Alpes,  
Francia

Leche cruda de vaca. De pasta blanda y corteza poco formada. Suave y cremoso.

Código 686 100 gr  
Entero



## TOU DEL TAGA

Ripoll, Ripollès

Leche pasteurizada de vaca. Corteza de color amarillo. Cremoso a medida que avanza la maduración.

Código 1354 100 gr  
Entero



## PEQUEÑO CREMOSO VACA BIO

Borgoña, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Suave, textura cremosa y corteza enmohecida.

Código 899 125 gr  
Entero



## PEQUEÑO CREMOSO VACA TRUFA

Borgoña, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Suave, textura cremosa y corteza enmohecida, con una capa de trufa en el interior.

Código 1219 135 gr  
Entero



## TOU DELS TIL·LERS MINI

Sort, Pallars Sobirà

Leche cruda de vaca. Pasta blanda, textura cremosa y untuosa.

Código 1218 250 gr  
Entero





## KUADRAT

Sort, Pallars Sobirà

Leche pasteurizada de vaca. De pasta blanda, coagulación enzimática y corteza florecida. Textura suave.

Código 1279 400 gr  
Entero



## NEBOA

Galicia

Leche cruda de vaca. Queso semiblando, fino pero consistente, de color marfil y con una corteza enmohecida comestible.

Código 1283 700 gr  
Entero



## LA CUEVA DE LLONÍN

Asturias

Leche pasteurizada de vaca. Queso cremoso y fundente, parecido al Camembert.

Código 1282 350 gr  
Entero



## TOU DE VACA

Sort, Pallars Sobirà

Leche cruda de vaca. Pasta blanda, textura cremosa y gusto suave.

Código 1217 1,2 kg  
Entero  
Código 1234 150 gr  
Porción



## SECHON DE VACA

Sur de Francia

Leche pasteurizada de vaca. Queso de montaña de pasta no cocida y piel natural. Ideal para el aperitivo.

Código 780 60 gr  
Entero



## FLOR DE NEU

Ripoll, Ripollès

Leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda de corteza blanca con aromas de setas. Es cremoso y persistente.

Código 184 100 gr  
Entero



## BRIE CREMIER

Francia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta suave y muy cremosa, afinado en Xerigots.

Código 387 1 kg  
Entero  
Código 991 250 gr  
Porción



## BRIE DE MEAUX

DOP Brie de Meaux,  
Seine-et-Marne, Francia

Leche cruda de vaca. Brie con AOC. Afinado durante 3 semanas en los lagares de Xerigots.

Código 442 3 kg  
Entero  
Código 1060 150 gr  
Porción



## BRIE DE MEAUX FERMIER

DOP Brie de Meaux,  
Seine-et-Marne, Francia

Leche cruda de vaca. El único Brie de Meaux fermier. Afinado durante 3 semanas en Xerigots.

Código 947 3 kg  
Entero



## BRIE CON TRUFA

Francia

Leche cruda de vaca. Relleno con crema trufada. Afrutado, elaborado con trufa de verano.

Código 881 3,8 kg  
Entero



## NORMANVILLE

Normandia, Francia

Leche cruda de vaca. Pasta blanda con maduración de 7 semanas. Muy cremoso y suave.

Código 770 1 kg  
Entero



## MONTREIX

Olost, Lluçanès

Leche cruda de vaca. Queso de pasta blanda de coagulación mixta y corteza florecida blanca.

Código 853 300 gr  
Entero



## TOU DE VACA DE LA GARROTXA

Sant Feliu de Pallerols, Garrotxa

Leche pasteurizada de vaca. Pasta blanda, textura fina y gusto suave y dulce. Código 99 350 gr Entero



## CAMEMBERT DE NORMANDIA PEQUEÑO

DOP Camembert, Normandia, Francia

Leche cruda de vaca. Corteza blanca y florecida, pasta blanda, flexible y textura no fluida. Sabor intenso y ligeramente salado. Código 450 150 gr Entero



## CAMEMBERT DE NORMANDIA

DOP Camembert, Normandia, Francia

Leche cruda de vaca. Corteza blanca y florecida, pasta blanda, flexible y textura no fluida. Sabor intenso y ligeramente salado. Código 447 250 gr Entero



## CAMEMBERT DE BÚFALA

Lombardia, Itàlia

Leche pasteurizada de búfala. Muy cremoso, de corteza blanca y aterciopelada con un sabor suave y muy agradable. Código 1224 250 gr Entero



## AFUEGA'L PITU BLANCU AFUEGA'L PITU ROXU

DOP Afuega'l Pitu, Asturias

Leche pasteurizada de vaca. De textura compacta y firme. Seco y ligeramente astringente. Roxu con pimentón rojo. Código 598 Blancu Código 599 Roxu 300 gr Entero



## EL PASTOR DE SORA

Sora, Osona

Leche cruda de vaca. Piel lavada. De gusto suave, textura cremosa. Código 1288 350 gr Entero



## CAIXIGON VACA

Asturias

Llet pasteuritzada de vaca.  
És suau i per a tots els paladars.

Código 907 250 gr  
Entero



## CASIN

DOP Casin, Asturias

Leche cruda de vaca. De los  
quesos más antiguos de Europa.  
Es intenso y potente.

Código 600 250 gr  
Entero



## PEÑAMELLERA

Asturias

Leche pasteurizada de vaca. Queso  
tradicional, de leche de pastura  
propia. Sabor un poco fuerte y ácido.  
Bajo en sal, cremoso y mantecoso.

Código 908 250 gr  
Entero



## SANT GALDERIC CARBÓN

Llagostera, Gironès

Leche cruda de vaca. Pasta blanda  
ácida con carbón en la piel.

Código 427 100 gr  
Entero



## PONT L'EVEQUE PETIT

DOP Pont l'Eveque,  
Normandia, Francia

Leche pasteurizada de vaca.  
Pasta blanda con la corteza lavada,  
maduración de 4 a 6 semanas.

Código 481 220 gr  
Entero



## LIVAROT PETIT

DOP Livarot,  
Normandia, Francia

Leche pasteurizada de vaca.  
Corteza lavada de color anaranjado  
y aspecto rústico. Tiene un periodo  
de maduración de 6 a 8 semanas.

Código 1318 250 gr  
Entero



## LANGRES FERMIER

DOP Langres,  
Champagne-Ardenne,  
Francia

Leche cruda de vaca. Queso fermier de pasta blanda y fundente, con la piel lavada. Aroma penetrante y sabor especiado.

Código 471 200 gr  
Entero



## LA PUBILLA

Sant Iscle de Vallalta,  
Maresme

Leche cruda de vaca. De cuajada enzimática, pasta prensada y pel lavada con cava.

Código 396 380 gr  
Entero



## OLOST CON RATAFIA

Olost, Lluçanès

Leche cruda de vaca. Pasta dura de coagulación enzimática y afinado con ratafia.

Código 854 450 gr  
Entero



## ROCAMADOUR DOP

Occitania, Francia

Leche cruda de cabra. Textura resulta suave y fundente. Olor caprino.

Código 4 35 gr  
Entero



## CILINDRE DE CABRA

Alvernia-Roine-Alps,  
Francia

Leche cruda de cabra. Textura fundente, aroma caprino y sabor suave.

Código 1329 150 gr  
Entero



## TIMBAL DE CABRA

Antequera, Andalusia

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda, suave y cremosa.

Código 796 200 gr  
Entero



## CREMOSO DE CABRA

Centro - Valle del Loire,  
Francia

Leche pasteurizada de cabra. Corteza enmohecida y blanca. De pasta cremosa, su sabor es elegante y equilibrado.

Código 1227 180 gr  
Entero



## PIRÁMIDE DE CABRA

Sora, Osona

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda de coagulación láctica y piel florecida.

Código 1006 210 gr  
Entero



## LA TORROTA

Vacarisses,  
Vallès Occidental

Leche pasteurizada de cabra. Cuajada láctica de corta maduración, con la corteza enmohecida y de color blanco al corte.

Código 755 180 gr  
Entero



## RODÓ BLANC

Vacarisses,  
Vallès Occidental

Leche pasteurizada de cabra. Cuajada láctica de textura blanda y cremosa.

Código 756 250 gr  
Entero



## EL CASTELL

Vacarisses,  
Vallès Occidental

Leche pasteurizada de cabra de cuajada enzimática y corteza enmohecida. Textura cremosa e untuosa. Gusto intenso y persistente.

Código 128 250 gr  
Entero



## TOU DE CABRA DE LA GARROTXA

Sant Feliu de Pallerols,  
Garrotxa

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda, textura suave y de gusto dulce.

Código 1263 350 gr  
Entero



## BLANC DE SORA

Sora, Osona

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda, corteza enmohecida blanca, textura fina y gusto suave y dulce.

Código 407 350 gr  
Entero



## CAMEMBESO

Sierra Morena, Jaén

Leche pasteurizada de cabra. Coagulación mixta, se elabora con las bacterias lácticas presentes en la leche con la adición del cuajo tradicional.

Código 1296 220 gr  
Entero



## LINGOTE BRIKE

Sierra de Guadarrama, Madrid

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda y piel con moho blanco, es suave y aromático.

Código 1291 250 gr  
Entero



## MUZQUIA

Sierra Morena, Jaén

Leche pasteurizada de cabra. Coagulación mixta. De pasta blanca y muy cremoso.

Código 1295 300 gr  
Entero



## BRIQUETA

Antequera, Andalucía

Leche pasteurizada de cabra. Corteza florecida y textura cremosa.

Código 793 1,8 kg  
Entero  
Código 986 150 gr  
Porción



## FLOR

Gironella, Berguedà

Leche pasteurizada de cabra. Curado, de pasta láctica y recubierto de hongo blanco.

Código 1236 1 kg  
Entero



## CABEZUELA TRADICIONAL

Sierra de Guadarrama,  
Madrid

Leche pasteurizada de cabra. Corteza natural con moho blanco. Con dos meses de curación, textura uniforme y sabor suave.

Código 1290 1 kg  
Entero



## SECHON DE CABRA

Sur de Francia

Leche pasteurizada de cabra. Queso de montaña de pasta no cocida y piel natural. Ideal para el aperitivo.

Código 896 60 gr  
Entero



## PETIT RODÓ

Sora, Osona

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda de coagulación láctica y piel florecida.

Código 409 110 gr  
Entero



## PICODON FERMIER

DOP Picodon, Francia

Leche cruda de cabra. Maduración entre 4-6 semanas. Fermier, de pasta flexible y cremosa.

Código 14 60 gr  
Entero



## CROTTIN CHAVIGNOL

DOP Crottin Chavignol,  
Centro - Valle del Loire,  
Francia

Leche cruda de cabra. Compacto, láctico y con una elegante intensidad caprina.

Código 456 60 gr  
Entero



## CALDERÍ

Calders, Moianès

Leche cruda de cabra. Cuajada láctica. Cuajada láctica, madurado 15 días en bodegas del siglo XVII.

Código 1300 110 gr  
Entero





A

## PETIT BREVIS

Departamento de Loira,  
Francia

Leche pasteurizada de oveja.  
Suave, fresco y muy cremoso  
por su doble crema.

Código 705 125 gr  
Entero



A

## CREMOSO DE OVEJA

Roquefort-sur-Soulzon,  
Francia

Leche pasteurizada de oveja. Pasta fina  
y untuosa, gusto suave y afrutado.

Código 752 150 gr  
Entero



## BRIQUE DE OVEJA

Occitania, Francia

Leche pasteurizada de oveja. Pasta  
blanda con una textura fina, flexible  
y untuosa.

Código 1335 200 gr  
Entero



## MUNSTER FERMIER 125GR

DOP Munster,  
Lorraine, Francia

Leche pasteurizada de vaca.  
Fermier. Pasta blanda y piel lavada,  
aromático y de gusto suave.

Código 202 125 gr  
Entero



A

## ROBIOLA RÚSTICA

Lombardia, Italia

Leche pasteurizada de vaca. De pasta  
blanda y piel lavada, tiene la corteza de  
color amarillo ocre. De gusto sabroso y  
amable.

Código 864 300 gr  
Entero



A

## PUIGPEDRÓS MINI

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca. Pasta prensada  
semidura, piel lavada con salmorra,  
evoluciona 30 días más en Xerigots.

Código 205 300 gr  
Entero



## REBLOCHON 240 GR

DOP Reblochon,  
Alta Savoia, Francia

Leche cruda de vaca. Pasta prensada de textura consistente y flexible. Sabor suave y duradero, con toques a avellana.

Código 207 240 gr  
Entero



## REBLOCHON FERMIER

DOP Reblochon,  
Alta Savoia, Francia

Leche cruda de vaca. Queso fermier de textura consistente y flexible.

Código 484 600 gr  
Entero



## MUNSTER FERMIER

DOP Munster,  
Lorraine, Francia

Leche cruda de vaca. De pasta blanda y corteza lavada y ligeramente húmeda de color marfil. Olor fuerte y sabor suave.

Código 563 800 gr  
Entero

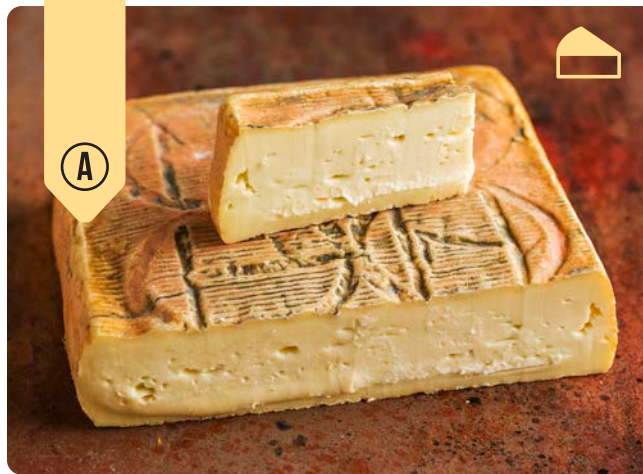


## MUNSTER FERMIER AFINADO

DOP Munster,  
Francia

Leche cruda de vaca. Pasta blanda y piel lavada, aromático y de gusto intenso y persistente, afinado en los lagares de Xerigots.

Código 388 750 gr  
Entero



## TALEGGIO RESERVA

DOP Taleggio Itàlia

Leche cruda de vaca. Pasta semi blanda con piel lavada y madurado en cuevas.

Código 534 2 kg  
Entero  
Código 1092 150 gr  
Porción



## XIROI

La Vall d'en Bas, Garrotxa

Leche cruda de vaca. Pasta semidura coagulación enzimática y piel lavada.

Código 1057 2 kg  
Entero  
Código 1320 150 gr  
Porción



## PUIGPEDRÓS

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca. Pasta prensada semidura, piel lavada con salmorra, evolucionado 30 días en Xerigots.

Código 514 2 kg  
Entero  
Código 1087 150 gr  
Porción



## ROI DE SORT

Sort, Pallars Sobirà

Leche cruda de vaca. Piel lavada suave, muy aromático, ideal para hacer flores con Girole.

Código 1216 700 gr  
Entero



## BASALT

La Vall d'en Bas, Garrotxa

Leche cruda de vaca. Pasta semidura de coagulación enzimática y piel lavada con cerveza artesana.

Código 1031 2,2 kg  
Entero



## OVEJA PIEL LAVADA

San Javier, Murcia

Leche cruda de oveja. De corteza lavada, anaranjada, de olor intenso que potencia su sabor. Cremoso.

Código 925 800 gr  
Entero



## RICOTTA DE OVEJA CURADA Y AHUMADA

Cerdeña, Italia

Leche cruda de oveja. De pasta blanda, compacta y delicada, intenso aroma a humo.

Código 208 1,2 kg  
Entero



## PETIT RODÓ CENDRAT

Sora, Osona

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda de coagulación láctica y piel florecida con ceniza.

Código 410 110 gr  
Entero



## CENDRAT DE CABRA LECHE CRUDA

Occitania,  
Francia

Leche cruda de cabra. El ganado pastura por el Parque Nacional de Cévennes. Cubierto de ceniza de carbón vegetal. Sabor caprino y textura cremosa

Código 6 70 gr  
Entero



## COEUR DU BERRY

Valle de Loira, Francia

Leche pasteurizada de cabra. Con forma de corazón, es una cuajada láctica cubierta de moho gris.

Código 454 150 gr  
Entero



## RODÓ CENDRAT DE CABRA

Auvergne, Francia

Leche cruda de cabra. De sabor suave y caprino, recubierto de ceniza vegetal.

Código 719 180 gr  
Entero



## DELÍCIAS DE CABRA

Poitou-Charentes,  
Francia

Leche pasteurizada de cabra. Cubierto de carbón vegetal.

Código 734 150 gr  
Entero



## PIRÁMIDE DE CABRA CENDRADA

Sora, Osona

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda de coagulación láctica y piel florecida con ceniza.

Código 856 210 gr  
Entero



## CAL FORT

Albió,  
Conca de Barberà

Leche pasteurizada de cabra. Maduración entre 3 y 4 semanas con carbón vegetal. Cremoso, sabor suave y agradable acidez.

Código 1237 450 gr  
Entero



A

## RODÓ CENDRAT

Vacarisses,  
Vallès Occidental

Leche pasteurizada de cabra. Cuajada láctica de textura blanda y cremosa, afinado con carbón vegetal.

Código 757 250 gr  
Entero



A

## CORONA DE CABRA

Centro - Valle del Loire,  
Francia

Leche cruda de cabra. Pasta blanda y corteza enmohecida. Textura firme i fundente al mismo tiempo. Forma de corona.

Código 1317 170 gr  
Entero



A

## VALENÇAY FERMIER

DOP Valençay Francia

Leche cruda de cabra. Pirámide con carbón y pasta blanda, suave con aroma a bosque.

Código 496 220 gr  
Entero



## VALLEOSCURO

Sierra Morena, Jaén

Leche pasteurizada de cabra. De coagulación láctica, está recubierto de ceniza proveniente de huesos de aceituna. Con una buena acidez, es un queso muy goloso.

Código 1293 210 gr  
Entero



## MINERO

Sierra de Guadarrama,  
Madrid

Leche pasteurizada de cabra. De fermentación láctica, cubierto de ceniza vegetal. Es cremoso, con acidez leve.

Código 1298 300 gr  
Entero

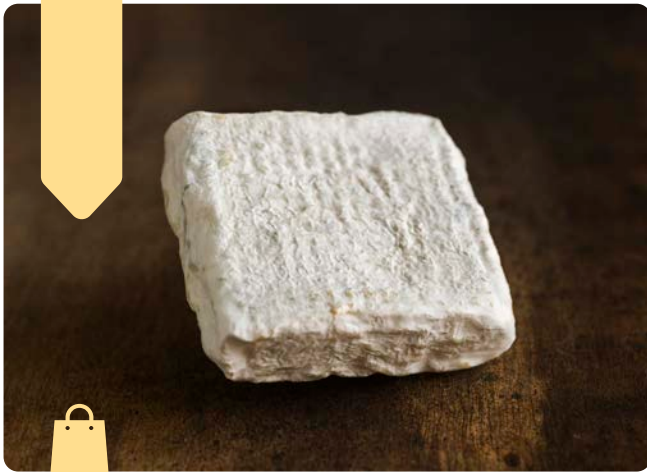


## CARRAT

Borredà, Berguedà

Leche pasteurizada de cabra. Coagulación láctica y cubierto de carbón vegetal.

Código 405 300 gr  
Entero



## OLAVIDIA

Sierra Morena, Jaén

Leche pasteurizada de cabra. Coagulación láctica con ceniza de hueso de oliva en el centro. Mejor Queso del Mundo 2021 y 2022.

Código 1294 280 gr  
Entero



## VALLE OSCURO PICURRIELLU

Asturias

Leche pasteurizada de cabra. Con fermentos de yogur, madurado un mínimo de 45 días. Elegante, fino y cremoso.

Código 1284 500 gr  
Entero



## TOMME DE CABRA CON CARBÓN

Regió centre, Francia

Leche cruda de cabra. Fresco y cremoso con ceniza por la parte exterior.

Código 886 900 gr  
Entero



## CENDRAT DE LA CLUA

La Clua de Meià,  
Noguera

Leche cruda de cabra. Cuajada láctica ligeramente prensada con cobertura de carbón vegetal.

Código 1280 350 gr  
Entero 36,51 €/kg

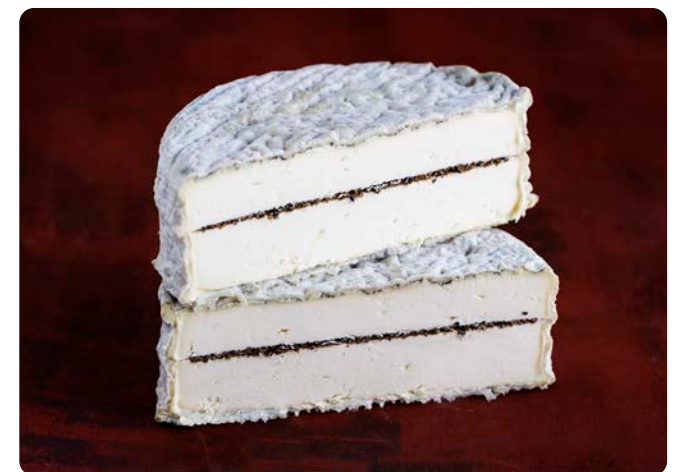


## ROIG DEL MONTSEC

La Clua de Meià,  
Noguera

Leche cruda de cabra. Cuajada láctica ligeramente prensada, afinado con pimentón y ahumado.

Código 1281 350 gr  
Entero



## TOMME DE CABRA CON TRUFA

Regió centre, Francia

Leche pasteurizada de cabra. Con trufa en el centro y ceniza vegetal en el exterior.

Código 944 900 gr  
Entero



## EMMENTAL IGP

Franché-Comté, Francia

Leche cruda de vaca. Maduración de 12 meses. Característico por sus 'ojos' irregulares y si apreciado sabor y aroma suave.

Código 473 3,75 kg  
Entero  
Código 181 150 gr  
Porción



## RACLETTE SAVOIE

Savoia, Francia

Leche cruda de vaca. Textura elástica y flexible, sabor dulce que se intensifica cuando se funde. Muy aromático.

Código 483 6 kg  
Entero  
Código 1088 250 gr  
Porción



## RACLETTE DE LA Cerdanya

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca. De maduración larga, con la corteza natural. Ideal para fundir.

Código 206 8 kg  
Entero



## APPENZELLER

DOP Appenzeller, Suiza

Leche pasteurizada de vaca. De pasta prensada cocida, lavada con agua, sal y hierbas autóctonas prealpinas.

Código 432 6 kg  
Entero



## MORBIER

DOP Morbier, Francia

Leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. Pasta prensada no cocida. Con una particularidad capa de carbón vegetal en el interior.

Código 476 7 kg  
Entero  
Código 1085 150 gr  
Porción



## FONTINA VALDOSTANA DOP

DOP Fontina. Valle d'Aosta, Italia

Leche cruda de vaca. Se produce exclusivamente en la Valle d'Aosta, en pasturas alpinas de más de 2000m. Curación de mínimo 3 meses, sabor dulce y aromático.

Código 461 9 kg  
Entero  
Código 1322 150 gr  
Porción



## SALVACREMASCO DOP

Lombardia, Itàlia

Leche cruda de vaca. Pasta semi blanda, corteza florecida y lavada.

Código 862 Entero 3,3 kg



## CLAR DELS AVALLS

Terrades, Alt Empordà

Leche cruda de vaca. Inspirado en el queso galés Caerphilly. Mínimo 2 meses de maduración en cuevas.

Código 706 Entero 4 kg  
Código 1332 Porción 150 gr



## LAVADO EN ACEITE

Sant Feliu de Pallerols, Garrotxa

Leche cruda de vaca. Textura cremosa, gusto suave y muy agradable. Lavado con aceite de oliva.

Código 1262 Entero 1,8 kg



## MADURADO VACA CON CERVEZA

Sant Salvador de Guardiola, Bages

Leche pasteurizada de vaca. Curado 4 meses, con la piel lavada con cerveza artesana.

Código 952 Entero 1,5 kg



## TINY BLOSSOM

Austria

Leche cruda de vaca. Maduración de 4 meses, cubierto de flores y hierbas de los prados alpinos. Ligeramente salado.

Código 985 Entero 1 kg



## JERSEY BIO

Holanda

Leche pasteurizada de vaca. Con la leche de vaca Jersey gana cremosidad aunque esté curado 12 meses.

Código 885 Entero 8 kg





## RED LEICESTER

Leicestershire, Inglaterra

Leche pasteurizada de vaca. De pasta dura, 9 meses de curación. Elaboración parecida al Cheddar y debe su color a la adición del colorante natural annato.

Código 472 3,5 kg  
Entero  
Código 1323 150 gr  
Porción



## ROIG LES ESCAULES

Terrades, Alt Empordà

Leche cruda de vaca. Inspirado en el Red Leicester. Pasta cocida y piel muy limpia, se envuelve con una tela mojada en aceite.

Código 708 4 kg  
Entero  
Código 1324 150 gr  
Porción



## MIMOLETTE 24 MESES

Lille, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta compacta, tersa y homogénea, con algunos agujeros. Color anaranjado por el colorante natural 'annato'. Maduración de 24 meses.

Código 681 2,3 kg  
Entero  
Código 44 150 gr  
Porción



## ROQUES BLANQUES

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca. Pasta dura y prensada, maduración de 3 meses.

Código 515 2 kg  
Entero  
Código 989 150 gr  
Porción



## CURADO DE VACA

Sort, Pallars Sobirà

Leche cruda de vaca. Pasta prensada y piel florecida, madurado 3 meses.

Código 1015 2,2 kg  
Entero  
Código 1069 150 gr  
Porción



## CANTAL

DOP Cantal, Auvergne, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta prensada, intensa y piel muy aromática. Uno de los quesos más antiguos de Francia.

Código 680 40 kg  
Entero  
Código 1062 150 gr  
Porción



## ALTEJÓ

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca. Leche de rebaño propio. Pasta semi dura con una maduración de 6 meses.

Código 512  
Entero

2 kg



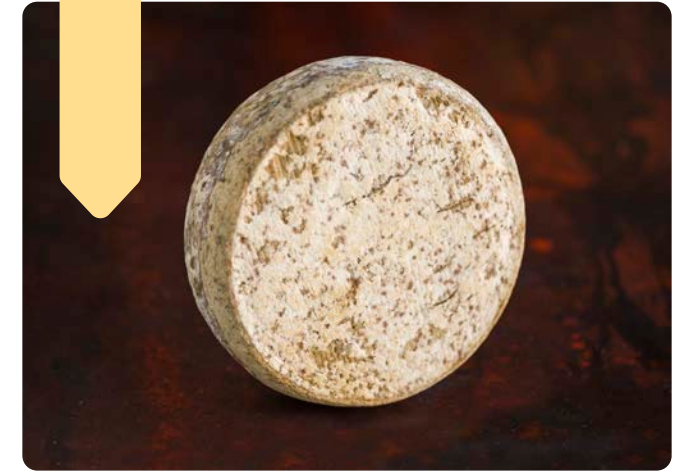
## SAINT NECTAIRE FERMIER DOP

DOP Saint Nectaire, Francia

Leche cruda de vaca. Semicurado y mantecoso, con aroma a hierba.

Código 943  
Entero

1,6 kg



## TOMME DE SAVOIE

DOP Tomme de Savoie, Francia

Leche cruda de vaca. Pasta semidura de corteza gruesa y gusto persistente.

Código 495  
Entero

1,5 kg



## BRA DE PASTO DOP

Bra, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta prensada, se cura en bodegas frescas y húmedas a 1700 metros de altura. Muy aromático.

Código 953  
Entero

7 kg



## PUZZONE DI MOENA DOP

DOP Malga, Trentino, Italia

Leche cruda de vaca, de piel lavada y pasta prensada. Notas aromáticas de hierba de montaña gracias a la alimentación de las vacas, que pasturan en las Dolomitas.

Código 1313  
Entero

11 kg



## MADURADO DE VACA BIO

Dinamarca

Leche pasteurizada de vaca. Madura durante 30 semanas en un faro del mar del Norte y 12 semanas en una antigua cantera de piedra caliza.

Código 1041  
Entero

7 kg



## TRENTINO DOLOMITAS CURADO

Trentino, Italia

Leche cruda de vaca. De las Dolomitas, las vacas pasturan en alta montaña. Sabor intenso y un punto picante.

Código 1314 6 kg  
Entero  
Código 1319 150 gr  
Porción



## MAHÓN SEMI

DOP Mahón, Menorca

Leche cruda de vaca. Pasta compacta, aroma y gusto láctico.

Código 402 2,2 kg  
Entero  
Código 1083 150 gr  
Porción



## MAHÓN CURADO

DOP Mahón, Menorca

Leche cruda de vaca. Textura compacta y dura, rompediza, con aroma y gusto intenso.

Código 401 2 kg  
Entero  
Código 1082 150 gr  
Porción



## MAHÓN CURADO CUPS

DOP Mahón, Menorca

Leche cruda de vaca. Textura compacta y dura, rompediza, con aroma y gusto intenso.

Código 558 2 kg  
Entero



## GOUDA 18 MESES

DOP Gouda, Holanda

Leche pasteurizada de vaca. Envejecimiento natural durante 18 meses en bodegas tradicionales. Aroma intenso.

Código 559 12 kg  
Entero  
Código 1074 150 gr  
Porción



## GOUDA 36 MESES

Holanda

Leche pasteurizada de vaca. 36 meses de maduración, aromas con marcados matices tostados y acaramelados.

Código 1311 9 kg  
Entero  
Código 1073 150 gr  
Porción



## CERETANI

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca.  
Queso fermier tipo Cheddar.

Código 970 5 kg  
Entero  
Código 23 150 gr  
Porción



## CHEDDAR VIEJO BLOC

DOP Cheddar,  
Somerset, Reino Unido

Leche pasteurizada de vaca.  
9 meses de curación y 5 más  
en los lagares de Xerigots.

Código 802 20 kg  
Entero  
Código 97 150 gr  
Porción



## CHEDDAR ISLE OF MULL

Escocia, Reino Unido

Leche cruda de vaca. Textura  
firme y compacta. 18 meses de  
maduración, sabor complejo,  
picante, ácido y afrutado.

Código 1299 24 kg  
Entero  
Código 1330 150 gr  
Porción



## CHEDDAR MONTGOMERY'S

Somerset,  
Regne Unit

Leche cruda de vaca. Entre 10-18  
meses de maduración. Sabor profundo  
y rico de frutos secos, con gran  
reconocimiento mundial.

Código 1310 24 kg  
Entero  
Código 1331 150 gr  
Porción



## CHEDDAR HAFOD

Gales, Reino Unido

Leche cruda de vaca. Sabor rico y  
textura flexible. Con pasta dorada  
y alguna vena azul ocasional.

Código 1303 10 kg  
Entero  
Código 335 150 gr  
Porción



## GRUYERE RESERVA

DOP Gruyere,  
Suiza occidental

Leche cruda de vaca. Queso de  
los Alpes de aroma intenso con  
12 meses de curación y un tiempo  
más en los lagares de Xerigots.

Código 469 33 kg  
Entero



## COMTÉ 7 MESES

DOP Comté,  
Franche-Comté, Francia

Leche cruda de vaca. Madurado durante 7 meses, de rueda grande. Pasta firme, textura cremosa y sabor afrutado.

Código 167 40 kg  
Entero  
Código 1065 150 gr  
Porción



## COMTÉ 18 MESES

DOP Comté,  
Franche-Comté, Francia

Leche cruda de vaca. Madurado durante 18 meses, de rueda grande. De pasta firme, textura cremosa, es equilibrado y elegante.

Código 554 36 kg  
Entero  
Código 1064 150 gr  
Porción



## COMTÉ 30 MESES

DOP Comté,  
Franche-Comté, Francia

Leche cruda de vaca. Madurado durante 30 meses, de rueda grande. Pasta firme, textura cremosa, es carnoso y potente.

Código 455 36 kg  
Entero  
Código 168 150 gr  
Porción



## COMTÉ 48 MESES

DOP Comté,  
Franche-Comté, Francia

Leche cruda de vaca. Madurado durante 48 meses, de rueda grande. Madurado durante 48 meses, de rueda grande. Pasta firme, textura cremosa y sabor a tostados.

Código 1276 38 kg  
Entero



## BEAUFORT DOP PRIMAVERA

DOP Beaufort,  
Savoia, Francia

Leche cruda de vaca. Elaborado con leche de primavera y curado en cuevas de las montañas de la Alta Savoia.

Código 883 40 kg  
Entero



## GRANA PADANO 18 MESES

DOP Grana Padano,  
Vall de Po, Italia

Leche pasteurizada de vaca. 18 meses de curación, textura granulada.

Código 525 34 kg  
Entero



## PARMESANO 24 MESES

Leche pasteurizada de vaca.  
Queso semigraso, cocido y curado  
lentamente durante 24 meses.

DOP Parmigiano Reggiano  
Itàlia, centro-norte de Italia

Código 891      40 kg  
Entero  
Código 1093      150 gr  
Porción



## PARMESANO 36 MESES

Leche pasteurizada de vaca.  
Queso semigraso, cocido y curado  
lentamente durante 36 meses.

DOP Parmigiano Reggiano  
Itàlia, centro-norte de Italia

Código 528      40 kg  
Entero



## GALMESAN

Leche pasteurizada de vaca. De pasta  
dura cocida elaborado siguiendo la  
técnica de los quesos tradicionales  
de pasta prensada cocida y de larga  
maduración europeos.

La Coruña, Galicia

Código 1287      12 kg  
Entero



## CURADO DE BÚFALA

Leche pasteurizada de búfala.  
Maduración de 2 a 4 meses,  
corteza ocre. Intenso aroma,  
cremoso, se funde en boca.

Sant Salvador de Guardiola,  
Bages

Código 1023      1,3 kg  
Entero  
Código 173      150 gr  
Porción



## CABRA SEMICURADO

La Solana, Ciudad Real

Leche pasteurizada de cabra. De pasta prensada. Textura suave y ligeramente ácido. Con 90 días de curación.

Código 95 2 kg  
Entero  
Código 96 150 gr  
Porción



## SERVILLETA DE CABRA

El Palau de Anglesola, Pla d'Urgell

Leche cruda de cabra. Moldeado y prensado a mano con trapos de algodón que aportan cremosidad, curado 30 días en Xerigots.

Código 508 1,5 kg  
Entero



## MONTSEC

La Clua de Meià, Noguera

Leche cruda de oveja. Pasta prensada, es cremoso y persistente.

Código 414 350 gr  
Entero



## GARROTXA MINI

Gironella, Berguedà

Leche pasteurizada de cabra. Suave y con mucho hongo.

Código 1025 400 gr  
Entero



## GARROTXA

Gironella, Berguedà

Leche pasteurizada de cabra. Suave y con mucho hongo.

Código 1024 1 kg  
Entero  
Código 988 150 gr  
Porción



## L'HEREU

Sant Iscle de Vallalta, Maresme

Leche pasteurizada de cabra. De apariencia rústica, tiene una delicada pasta blanca. Madurado y con la corteza enmohecida.

Código 395 380 gr  
Entero



A

## FERRÚS

Gironella, Berguedà

Leche pasteurizada de cabra. Queso curado de pasta blanda con la superficie recubierta por hongos de color gris azulado.

Código 1235 850 gr  
Entero



## TOU DE CABRA

Calders, Moianès

Leche cruda de cabra. Madura 15 días en bodegas naturales.

Código 1301 400 gr  
Entero



## TOU DE CABRA CON ORÉGANO

Calders, Moianès

Leche cruda de cabra. Cubierto de orégano de cultivo ecológico de Osona.

Código 1302 400 gr  
Entero



## COLONO

Sierra Morena, Jaén

Leche cruda de cabra. De coagulación enzimática. La corteza es natural, rojiza, que le da notas de humedad y cueva.

Código 1292 3,2 kg  
Entero  
Código 1321 150 gr  
Porción



## LA BOMBA

Sierra de Guadarrama, Madrid

Leche pasteurizada de cabra. Corteza húmeda e intensa, con más de cuatro meses de maduración, es una bomba de sabor.

Código 129 1 kg  
Entero



## PAYOYO CABRA

Sierra de Grazalema, Cadiz

Leche cruda de cabra Payoya. De color pajizo oscuro, suave al paladar, con intenso sabor caprino. Curado 60 días en Xerigots.

Código 920 2 kg  
Entero  
Código 357 150 gr  
Porción





## OR DEL MONTSEC

La Clua de Meià, Noguera

Leche cruda de cabra. Pasta cocida lavada con aceite de oliva de la variedad Verdial, autóctona de la Sierra del Montsec.

Código 1010  
Entero 1,8 kg



## CURADO DE CABRA

Albió, Conca de Barberà

Leche pasteurizada de cabra. Corteza enmohecida. Sabor de intensidad media, equilibrado, en su punto justo de sal y ligeramente ácido.

Código 1228 2 kg  
Entero  
Código 1229 150 gr  
Porción



## MADURADO DE CABRA

Navarra

Leche cruda de cabra. Queso de pastura curado, la maduración se hace sobre madera de aveto procedente de la Selva de Irati.

Código 951 3,5 kg  
Entero  
Código 172 150 gr  
Porción



## RAPOSÍN

Asturias

Leche cruda de vaca. Madura mínimo 3 meses en una cueva natural. Sorprendente en aroma, textura y sabor.

Código 1286  
Entero 7 kg



## CURADO DE CABRA RESERVA

Albió, Conca de Barberà

Leche pasteurizada de cabra. De pasta dura y corteza lavada. Maduración de 9 meses. Sabor pronunciado, dulce, equilibrado, con una ligera acidez integrada.

Código 861 8 kg  
Entero  
Código 174 150 gr  
Porción



## GOUDA CABRA BELEGEN

Noord Brabant, Holanda

Leche pasteurizada de vaca. De piel blanca, madura sobre tablonos de madera. Equilibrado y dulce.

Código 1312 9 kg  
Entero



## IDIAZABAL DOP

Udabe, Navarra

Leche cruda de oveja Latxa, pasta prensada con 6 meses de curación.

Código 804 3 kg  
Entero  
Código 1078 150 gr  
Porción



## AHUMADO DE OVEJA

Udabe, Navarra

Leche cruda de oveja. Pasta prensada con un año de curación y ahumado con madera de haya.

Código 994 3 kg  
Entero



## IDIAZABAL AHUMADO DOP

Udabe, Navarra

Leche cruda de oveja Latxa, pasta prensada con 6 meses de curación y ahumado con madera de haya.

Código 191 3 kg  
Entero  
Código 1079 150 gr  
Porción



## CURADO DE OVEJA CASTELLANO

Palència, Castilla León

Leche cruda de oveja. Curación de 6 meses.

Código 91 3 kg  
Entero  
Código 93 150 gr  
Porción



## SERRAT SEMI

La Torre de l'Espanyol, Ribera d'Ebre

Leche cruda de oveja. Curación media, gusto suave y cremoso.

Código 510 1,3 kg  
Entero



## SERVILLETA DE OVEJA

El Palau de Anglesola, Pla d'Urgell

Leche cruda de oveja. Moldeado y prensado a mano con trapos de algodón que aportan cremosidad, curado 30 días en Xerigots.

Código 509 1,5 kg  
Entero



## MADURADO DE OVEJA Y VACA

Otsagabia, Navarra

Leche cruda de oveja y vaca. Queso curado de pasto en el Pirineo.

Código 1261  
Entero

4 kg



## MADURADO DE OVEJA

San Javier, Murcia

Leche cruda de oveja. Corteza enmohecida. Sabor intenso y persistente. Textura semidura y mantecoso en boca.

Código 926  
Entero

2 kg



## TOMME DE OVEJA

Otsagabia, Navarra

Leche cruda de oveja. Con 6 meses de curación, suave y ligeramente afrutado.

Código 13  
Entero  
Código 221  
Porción

3,5 kg

150 gr



## MADURADO DE OVEJA OSSAU IRATY

DOP Ossau Iraty, Pirineus Atlánticos, Francia

Leche cruda de oveja. Maduración de 14 meses. De pasta homogénea y color marfil. Textura muy cremosa.

Código 1014  
Entero

4 kg

Código 1081  
Porción

150 gr



## OSSAU IRATY FERMIER

DOP Ossau Iraty, Pirineus Atlánticos, Francia

Leche cruda de oveja. Maduración de 14 meses. Queso fermier, intenso y curado, mantiene la cremosidad, los aromas y sabores de pasto.

Código 993  
Entero

4,5 kg



## OSSAU IRATY FERMIER LECHE DE VERANO

DOP Ossau Iraty, Pirineus Atlánticos, Francia

Leche cruda de oveja. Maduración de 14 meses. Queso fermier. Se elabora solo con leche de verano.

Código 1094  
Entero

4 kg



## SERRAT BERGUEDÀ

Gironella, Bergueda

Leche cruda de oveja. Suave, gustoso y láctico, acabado en Xerigots.

Código 812 800 gr  
Entero



## SERRAT

La Torre de l'Espanyol, Ribera d'Ebre

Leche cruda de oveja. Muy gustoso, rompedizo y peculiar por su larga curación en Xerigots.

Código 511 1,3 kg  
Entero  
Código 987 150 gr  
Porción



## CASTRO CASTILLO

Ardón, León

Leche cruda de oveja y cabra. Curado en cuevas durante 4 meses, poco prensado y con una textura especial.

Código 868 3,5 kg  
Entero



## MONJEJIMENO

Ardón, León

Leche cruda de oveja. Madurado 3 meses en cuevas, piel lavada con aceite y pimentón.

Código 1035 3,5 kg  
Entero



## FLOR DE MANZANA

Ardón, León

Leche cruda de oveja. Pasta semicocida y dura de coagulación enzimática, infusionado con sidra natural.

Código 848 1,5 kg  
Entero



## MATALOBOS

Ardón, León

Leche cruda de oveja. Pasta semicocida de coagulación enzimática infusionado con cerveza tipo IPA y lavado con aceite y cacao.

Código 847 1,7 kg  
Entero



## RONCAL

DOP Roncal, Navarra

Leche cruda de oveja. Queso de pastor de oveja Latxa, de pasta dura y gusto intenso.

Código 820 3 kg  
Entero  
Código 1325 150 gr  
Porción



## IDIAZABAL PASTOR

DOP Idiazábal Artzai Gatza

Leche cruda de oveja. Queso de Pastor. Coagulación enzimática y pasta prensada. Aroma agradable y ligeramente picante.

Código 818 1 kg  
Entero



## IDIAZABAL PASTOR FUMAT

DOP Idiazábal Artzai Gatza

Leche cruda de oveja. Queso de Pastor. Coagulación enzimática y pasta prensada. Aroma agradable y ligeramente picante. Ahumado con madera de haya de los Pirineos.

Código 843 1 kg  
Entero



## PECORINO SARDO

Sardenya, Itàlia

Leche pasteurizada de oveja. Pasta prensada, rompedizo y astringente con toque ahumados.

Código 813 14 kg  
Entero



## PECORINO TOSCANO

DOP Pecorino Toscano, Itàlia

Leche cruda de oveja. Maduración superior a 4 meses. Pasta prensada y cocida. Sabor complejo, con un toque dulce y textura granulosa.

Código 917 6 kg  
Entero



## CURADO 3 LECHES

Palència, Castilla León

Leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Domina la leche de vaca, la leche de oveja mejora la textura y realza el sabor. Ligerero sabor a la leche de cabra.

Código 915 3 kg  
Entero  
Código 400 150 gr  
Porción



## CURADO VIEJO 3 LECHE CRUDAS

Palència, Castilla León

Leche cruda de vaca, cabra y oveja. Tiene una textura firme y fundente en la boca, equilibrado. Curación de 6 meses.

Código 784 3 kg  
Entero  
Código 1070 150 gr  
Porción



## MARANTONA CURADO

DOP Manchego

Leche cruda de oveja Merina, 12 meses de curación, 4 en cuevas.

Código 541 3 kg  
Entero  
Código 1084 150 gr  
Porción



## CURADO DE OVEJA CON TRUFA

Castilla La Mancha

Leche pasteurizada de oveja. Curación mínima de 45 días. Se añade trufa formando vetas de este sabor intenso y exquisito.

Código 880 3 kg  
Entero  
Código 31 150 gr  
Porción



## PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO

Cerdenya, Itàlia

Leche pasteurizada de vaca. Después de una maduración de 5 meses se le añade la trufa negra repartida en vetas.

Código 478 5 kg  
Entero  
Código 290 100 gr  
Porción



## AZUL D'AUVERGNE

Blue d'Auvergne DOP, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Pasta prensada y suave con sabor a mantequilla.

Código 1214 1,25 kg  
Entero  
Código 1315 150 gr  
Porción



## FOURME D'AMBERT

DOP Fourme d'Ambert, Auvergne, Francia

Leche pasteurizada de vaca. Queso azul cremoso y suave, ideal para iniciarse en los quesos azules.

Código 462 2 kg  
Entero



## GORGONZOLA CREAMOSO

DOP Gorgonzola, Piamonte, Italia

Código 523 1,5 kg  
Entero  
Código 1072 150 gr  
Porción

Leche pasteurizada de vaca.  
Queso azul, cremoso y untuoso.



## GORGONZOLA CUCCHIAIO 2 KG

DOP Gorgonzola, Piamonte, Italia

Código 1277 2 kg  
Entero

Leche pasteurizada de vaca. Queso azul, cremoso y untuoso.



## GORGONZOLA RESERVA CUCCHIAIO

DOP Gorgonzola, Piamonte, Italia

Código 384 6 kg  
Entero

Leche pasteurizada de vaca. En Xerigots le damos más untuosidad y lo preparamos para añadir vino escumoso.



## GORGONZOLA CUCCHIAIO CON VINO ESPUMOSO

DOP Gorgonzola, Piamonte, Italia

Código 1013 6 kg  
Entero

Leche pasteurizada de vaca. Queso azul, cremoso. En Xerigots le damos más untuosidad y añadimos vino escumoso.



## LA PERAL

La Peral, Asturias

Código 595 2,2 kg  
Entero

Queso azul suave y cremosos de pasta consistente.



## AZUL VALDEÓN

Picos d'Europa, León

Código 403 2,7 kg  
Entero

Leche pasteurizada de vaca y cabra. Sabor intenso, mantecoso y cremoso.



## AZUL CASHEL

Condado de Tipperary, Irlanda

Leche cruda de vaca. Semicurado, con vetas azules y medianamente fuerte, con una textura cremosa. Gracias al afinado en Xerigots gana una textura más mantecosa.

Código 10 1,5 kg  
Entero  
Código 1220 150 gr  
Porción



## AZUL CERETÀ

Ger, Cerdanya

Leche cruda de vaca de ganadería propio. Queso azul de pasta firme y untuosa.

Código 513 1 kg  
Entero  
Código 1058 150 gr  
Porción



## AZUL DEL PIRINEO

Sant Feliu de Pallerols, Garrotxa

Leche cruda de vaca. De sabor suave y con una ligera cremosidad.

Código 1221 1,8 kg  
Entero



## BLAU DEL MAS

Terrades, Alt Empordà

Leche cruda de vaca. Inspirado en el Shropshire inglés, con su color anaranjado. Madura 2 meses en cueva.

Código 704 4 kg  
Entero



## SHROPSHIRE CROPWELL

Nottinghamshire, Reino Unido

Leche pasteurizada de vaca. Color anaranjado por la adición de annato, madura unas 12 semanas. Sabor fuerte y cremoso.

Código 568 8 kg  
Entero  
Código 1091 150 gr  
Porción



## SHROPSHIRE AMB LICOR

Nottinghamshire, Reino Unido

Leche pasteurizada de vaca. En los lagares de Xerigots se bebe una botella de vino dulce, cerveza o vermut.

Código 575 8 kg  
Entero  
Código 1090 150 gr  
Porción





## STILTON CROPWELL

DOP Stilton, Nottinghamshire, Reino Unido

Leche pasteurizada de vaca. Maduración entre 3 y 4 meses. Sabor intenso con notas a frutos secos y leves notas picantes.

Código 569 8 kg  
Entero  
Código 46 150 gr  
Porción



## AZUL DE JUTGLAR

Olost, Lluçanès

Leche cruda de vaca. Cremoso de pasta blanda y coagulación mixta, mejor queso del Pirineo 2021.

Código 47 1,35 kg  
Entero



## PICÓN BEJES TRESVISO

DOP Bejes, Tresviso

Leche cruda de vaca. Azul de los Picos de Europa, elegante y potente con un toque picante.

Código 742 2,5 kg  
Entero



## CABRALES

DOP Cabrales, Asturias

Leche cruda de vaca. Madurado más de cuatro meses en cueva natural. Sabor intenso.

Código 597 2 kg  
Entero  
Código 334 150 gr  
Porción



## ROGUE RIVER BIO

Oregon, EEUU

Leche pasteurizada de vaca. Solo se elabora en otoño. Maduración de 9 a 11 meses, se envuelve en hojas de uva syrah empapadas en aguardiente de pera. Textura untuosa.

Código 11 2,2 kg  
Entero



## AZUL DE BÚFALA

Sant Salvador de Guardiola, Bages

Leche pasteurizada de búfala. Con dos meses de maduración, sabor intenso y un poco picante y dulce.

Código 1020 1,4 kg  
Entero



## BLU DI BÚFALA

Lombardia, Italia

Leche pasteurizada de búfala. Cremoso, untuoso y láctico, con vetas suaves de azul.

Código 7 Entero 4 kg



## AZUL CREMOSO CABRA

Antequera, Andalusia

Leche pasteurizada de cabra. Queso azul suave y elegante.

Código 971 Entero 1,2 kg



## BLU DI CABRA

Piamonte, Italia

Leche pasteurizada de cabra. Delicado gracias al equilibrio entre el característico sabor de la leche de cabra y la nota perfumado del enmohecimiento.

Código 1338 Entero 4 kg  
Código 1316 Porción 150 gr



## AZUL DE L'AVI TON

El Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell

Leche cruda de cabra. Queso azul suave y muy cremoso.

Código 393 Entero 700 gr



## PERALZOLA

La Peral, Asturias

Leche pasteurizada de oveja. Queso azul suave y cremosos de pasta consistente.

Código 1232 Entero 2,2 kg  
Código 1233 Porción 150 gr



## AZUL DEL NÈT

El Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell

Leche cruda de oveja. Queso azul, suave pero persistente.

Código 505 Entero 700 gr



## AZUL DE OVEJA

San Javier, Murcia

Leche cruda de oveja. Azul, con notas afrutadas y de frutos secos, con la corteza natural. Es un queso cremoso, dulce y láctico.

Código 927 500 gr  
Entero



## ROQUEFORT EXTRA

DOP Roquefort, Occitania, Francia

Leche cruda de oveja. Queso azul intenso de leche de oveja Laucane.

Código 833 1,5 kg  
Entero  
Código 1089 150 gr  
Porción



## ROQUEFORT CREMEUX

DOP Roquefort Francia

Leche cruda de oveja. Queso azul muy cremosos, afinado 45 días en Xerigots.

Código 386 1,5 kg  
Entero



## GAMONEU DEL VALLE

DOP Gamoneu, Asturias

Leche cruda de vaca, cabra y oveja. Queso azul, ha estado ahumado y curado en cuevas naturales de los Picos de Europa.

Código 596 2,5 kg  
Entero



## PRÍA 3 LECHES ROJO

Llanes, Asturias

Leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Con un sabor picante pero agradable gracias al pimentón que se añade en la elaboración.

Código 1285 3 kg  
Entero



## POPURRI CHEESE 2 KG

Leche pasteurizada de vaca. Queso picado con olivas y encurtidos, macerado en aceite. Para disfrutar de un buen aperitivo.

Código 1353 Entero 2 kg



## BOLSA 1KG MAHÓN CURADO CUPS PICADO

DOP Mahón, Menorca

Leche cruda de vaca. Textura compacta y dura, rompediza, aroma y gusto intenso. Se prepara listo para servir.

Código 605 Entero 1 kg



## CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

Puglia, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta hilada de color amarillo paja. Madura colgado de la parte superior en cuevas naturales.

Código 256 Entero 1,2 kg



## CAPASSONE

Puglia, Italia

Leche cruda de vaca. Pasta hilada, tiene forma de campana. Curado más de 9 meses en cuevas de roca natural. Intenso aroma a mantequilla fundida y con notas florales.

Código 716 Entero 5 kg



## PROVOLONE VALPADANA DOP CURADO

DOP Provolone Itàlia

Leche pasteurizada de vaca. Sabor agudo, picante y con un final persistente.

Código 204 Entero 20 kg



## ETIVAZ DOP ALPAGE

DOP Etivaz, Vaud, Suissa

Leche cruda de vaca. Pasta dura, elaborado de marzo a octubre y madurado mínimo 5 meses. Con un marcado sabor afrutado y toque de nueces.

Código 884 Entero 20 kg



## TABLA TEJO

Mahón Semi, Cheddar viejo bloc y Serrat.

Código 1349 75 gr  
Entero



## TABLA HISOPO

Puigpedrós, Tou de cabra Garrotxa y Madurado de oveja y vaca.

Código 245 75 gr  
Entero



## TABLA MALVA

Morbier, Gouda de cabra y Serrat Berguedà.

Código 1346 75 gr  
Entero



## TABLA MELISSA

Brie cremier, Mahón semi, Madurado de oveja Ossau Iraty y Gorgonzola cremoso.

Código 898 100 gr  
Entero  
Código 522 150 gr  
Entero



## TABLA ÁRNICA

Xiroi, Trentino Dolomitas, Cheddar viejo bloc y Blau Cashel.

Código 134 100 gr  
Entero  
Código 141 150 gr  
Entero



## TABLA SAUCE

Puigpedrós, Madurado de oveja y vaca, Idiazabal ahumado DOP y Azul Ceretà.

Código 1255 100 gr  
Entero



## TABLA GAYOL

Código 1341 100 gr  
Entero  
Código 1342 150 gr  
Entero  
Código 1343 200 gr  
Entero

Tou dels Til·lers mini, Roques  
Blanques, Garrotxa y Serrat semi.



## TABLA ENELDO

Brie cremier, Taleggio reserva,  
Madurat de vaca BIO, Cheddar  
vell Bloc y Peralzola.

Código 1251 125 gr  
Entero



## TABLA ROMERO

Cabra semicurado, Curado de  
oveja Castellano, Ahumado  
de oveja y La Peral.

Código 1244 150 gr  
Entero



## TABLA ENEBRO

Código 1345 150 gr  
Entero

Brie cremier, Trentino Dolomites,  
Madurado Vaca y Oveja y La Peral.



## TABLA CALÉNDULA

Código 157 125 gr  
Entero

Brie Meaux, Cantal, Comté  
18 meses y Roquefort extra.



## TABLA CAMPÁNULA

Código 133 150 gr  
Entero

Taleggio, Salvacremasco,  
Mahón curado, Curado de  
oveja con trufa y Blu di cabra.



## TABLA SOLDANELLA

Briqueta, Cabra Semicurado, Curado de oveja Castellano, Trentino Dolomitas y Azul de Auvergne.

Código 1348 150 gr Entero



## TABLA NERET

Brie cremier, Munster fermier, Morbier, Comté 7 meses y Tomme de Savoia.

Código 1106 150 gr Entero



## TABLA ESTRAGÓN

Tou de vaca, Afuega'l Pitu Blanc, Garrotxa, Idiazabal DOP y Picón Bejes Tresviso.

Código 1247 125 gr Entero



## TABLA TOMILLO

Montreix, Tou de cabra Garrotxa, Curado de vaca, curado de Cabra y Azul cremoso de cabra.

Código 957 125 gr Entero



## TABLA SIN LACTOSA

Emmental IGP, Appenzeler, Gruyère Reserva, Gouda 36 meses y Parmesano 36 meses.

Código 1350 125 gr Entero



## TABLA DIENTE DE LEON

Brie de Meaux, Munster afinat, Shropshire, Cabrales y Afuega'l pitu roxu.

Código 385 125 gr Entero



## TABLA GENCIANA

Ferrus, La Pubilla, Trentino Dolomitas, Serrat Berguedà y Fourme d'Ambert.

Código 1344 150 gr  
Entero



## TABLA GINESTA

Blanc de sora, Puigpedrós, Servilleta de cabra, Serrat y Azul Ceretà.

Código 697 125 gr  
Entero  
Código 124 150 gr  
Entero



## TABLA PASTEURIZADOS

Blanc de Sora, Cal Fort, Garrotxa, Cantal y Gorgonzola cremoso.

Código 1352 150 gr  
Entero



## TABLA SALVIA

Taleggio, Reblochon, Gouda 18m, Cheddar viejo Bloc, Curado de oveja Castellano y Azul Valdeón.

Código 695 150 gr  
Entero



## TABLA LAVANDA

Brie Meaux, Tomme de cabra cendrat, Saint Nectaire fermier, Comté 18 meses y Azul d'Auvergne.

Código 1340 150 gr  
Entero



## TABLA ROBLE

Brie de Meaux, Mahón curado, Garrotxa, Marantona curado y La Peral.

Código 1101 150 gr  
Entero





## TABLA RAVANIZA

Flor, Payoyo, Castro Castillo,  
Tomme de oveja y Azul Valdeón.

Código 126 150 gr  
Entero



## TABLA ENZINA

Mahón semi, Payoyo, Idiazabal  
ahumado DOP, Marantona curado  
y Cabrales.

Código 1105 150 gr  
Entero



## TABLA SAÚCO

Flor de Neu, Timbal de cabra,  
Garrotxa, Serrat y Azul del AviTon.

Código 775 150 gr  
Entero



## TABLA ALIAGA

Camembert Normandía, Carrat,  
Cantal, Curado de oveja con trufa  
y Pría 3 leches rojo.

Código 1336 150 gr  
Entero



## TABLA AMAPOLA

Camembert Normandía, Tou de cabra  
de la Garrotxa, Cal Fort, La Bomba y  
Picón Bejes Tresviso.

Código 1347 150 gr  
Entero



Madurado vaca con cerveza	24	Payoyo cabra Porciónn 150 gr	32	Ricotta de oveja curada y ahumada	19	Shropshire con Malvasia dulce Porciónn 150 gr	40	TABLA SAUCE 100 gr	45
Mahón curado	27	Pecorino Moliterno al Tartufo	38	Ricotta de vaca	5	Shropshire Cropwell	40	TABLA SAÚCO 150 gr	49
Mahón curado cups	27	Pecorino Moliterno al Tartufo Porciónn 100 gr	38	Robiola Rústica	17	Shropshire Cropwell Porciónn 150 gr	40	TABLA SIN LACTOSA 125 gr	47
Mahón curado Porciónn 150 gr	27	Pecorino Sardo	37	Rocamadour DOP	13	Stilton Cropwell	41	TABLA SOLDANELLA 150 gr	47
Mahón semi	27	Pecorino Toscano	37	Rodó Blanc	14	Stilton Cropwell Porciónn 150 gr	41	TABLA TEJO 75 gr	45
Mahón semi Porciónn 150 gr	27	Peñamellera	12	Rodó Cendrat	21	Stracciatella de Burrata	5	TABLATOMILLO 125 gr	47
Marantona curado	38	Pequeño cremoso vaca BIO	8	Rodó cendrat de cabra	20	TABLA ALIAGA 150 gr	49	Taleggio Reserva	18
Marantona curado Porciónn 150 gr	38	Pequeño cremoso vaca Trufa	8	Rogue River BIO	41	TABLA AMAPOLA 150 gr	49	Taleggio Reserva Porciónn 150 gr	18
Matalobos	36	Peralzola	42	Roi de Sort	19	TABLA ÁRNICA 100 gr	45	Timbal de cabra	13
Mimolette 24 meses	25	Peralzola Porciónn 150 gr	42	Roig del Montsec	22	TABLA ÁRNICA 150 gr	45	Tiny Blossom	24
Mimolette 24 meses Porciónn 150 gr	25	Petit Brebis	17	Roig Les Escaules	25	TABLA CALÉNDULA 125 gr	46	Tomino Boscaiolo	7
Minero	21	Petit Rodó	16	Roig les Escaules Porciónn 150 gr	25	TABLA CAMPÁNULA 150 gr	46	Tomme de cabra con carbón	22
Monjejimeno	36	Petit Rodó cendrat	19	Roncal	37	TABLA DIENTE DE LEON 125 gr	47	Tomme de cabra con trufa	22
Montreix	10	Picodon Fermier	16	Roncal Porciónn 150 gr	37	TABLA ENEBRO 150 gr	46	Tomme de oveja	35
Montsec	31	Picón Bejes Tresviso	41	Roquefort Cremeux	43	TABLA ENELDO 125 gr	46	Tomme de oveja Porciónn 150 gr	35
Morbier	23	Pirámide de cabra	14	Roquefort extra	43	TABLA ENZINA 150 gr	49	Tomme de Savoie	26
Morbier Porciónn 150 gr	23	Pirámide de cabra cendrada	20	Roquefort extra Porciónn 150 gr	43	TABLA ESTRAGÓN 125 gr	47	Tou de cabra	32
Mozzarella Búfala Campana	6	Pont l'Eveque 220 gr	12	Roques Blanques	25	TABLA GAYOL 100 gr	46	Tou de cabra con orégano	32
Munster Fermier	18	Popurri Cheese 2 Kg	44	Roques blanques Porciónn 150 gr	25	TABLA GAYOL 150 gr	46	Tou de cabra de la Garrotxa	14
Munster Fermier 125 gr	17	Pría 3 leches rojo	43	Saint Felicien 100 gr	8	TABLA GAYOL 200 gr	46	Tou de vaca	9
Munster Fermier Afinado	18	Provolone Valpadana DOP	7	Saint Marcellin	8	TABLA GENCIANA 150 gr	48	Tou de vaca de la Garrotxa	11
Muzquia	15	Provolone Valpadana DOP 150 gr	7	Saint Nectaire Fermier DOP	26	TABLA GINESTA 125 gr	48	Tou de vaca Porciónn 150 gr	9
Neboa	9	Provolone Valpadana DOP curado	44	Salvacremasco DOP	24	TABLA GINESTA 150 gr	48	Tou del Taga	8
Normanville	10	Puigpedrós	19	Sant Galderic carbón	12	TABLA HISOPO 75 gr	45	Tou dels Til·lers mini	8
Olavidia	22	Puigpedrós mini	17	Scamorza ahumada barra	6	TABLA LAVANDA 150 gr	48	Trentino Dolomitas curado	27
Olost con ratafia	13	Puigpedrós Porciónn 150 gr	19	Sechon de cabra	16	TABLA MALVA 75 gr	45	Trentino Dolomites curat Porciónn 150 gr	27
Or del Montsec	33	Puzzone di Moena DOP	26	Sechon de Vaca	9	TABLA MELISA 100 gr	45	Valençay Fermier 220 gr	21
Ossau Iraty Fermier	35	Raclette de la Cerdanya	23	Serrat	36	TABLA MELISA 150 gr	45	Valle Oscuro Picurriellu	22
Ossau Iraty Fermier leche de verano	35	Raclette Porciónn 250 gr	23	Serrat Bergueda	36	TABLA NERET 150 gr	47	Valleoscuro	21
Oveja piel lavada	19	Raclette Savoie	23	Serrat Porciónn 150 gr	36	TABLA PASTEURIZADOS 150 gr	48	Valley D'Or	7
Parmesano 24 meses	30	Raposín	33	Serrat Semi	34	TABLA RAVANIZA 150 gr	49	Xiroi	18
Parmesano 24 meses Porciónn 150 gr	30	Reblochon 240 gr	18	Servilleta de cabra	31	TABLA ROBLE 150 gr	48	Xiroi Porciónn 150 gr	18
Parmesano 36 meses	30	Reblochon Fermier	18	Servilleta de oveja	34	TABLA ROMERO 150 gr	46		
Payoyo cabra	32	Red Leicester	25	Shropshire con licor	40	TABLA SALVIA 150 gr	48		
		Red Leicester	25						
		Ricotta de cabra	5						



# XERIGOTS

Comerç, 36  
08720 Vilafranca del Penedès  
93 819 92 86  
☎ 665 28 08 06  
info@xerigots.cat  
www.xerigots.cat

Queda prohibida la reproducció total o parcial d'aquest catàleg així com la utilització de les imatges sense autorització per escrit de Xerigots.