

Proeverij Spaanse Kaas



Korte Lombardstraat 6
2512 VR Den Haag

23 mei | 16:30 uur

Proefboekje Spaanse Kaas 2023 voor winkels

Proeverij Spaanse kazen onder leiding van Iris Schot
'La Chica del Queso'

23 mei 2023
16.30 uur

ECONOMISCHE EN COMMERCIËLE AFDELING

Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag
Tel: +31(0)70 3643166
e-mail: spainfoodwinesnl@comercio.mineco.es

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES, EPE

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid - Spanje
Tel: + (34) 913 496 100
e-mail: alimentos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com
www.icex.es

Over ICEX / Foods and Wines from Spain

De Economische en Commerciële Afdeling van de Ambassade van Spanje behartigt de economische belangen van Spanje in Nederland.

Het heeft een ICEX promotiecentrum, Foods and Wines from Spain (FWfS), gespecialiseerd in de promotie van wijn en voedingsmiddelen.

Foods and Wines from Spain in Nederland zet zich in om de bekendheid van Spaanse wijnen en levensmiddelen in heel Nederland te vergroten door middel van educatie, speciale evenementen en promoties.



Over het Kaasgilde

Het Gilde des Maîtres Fromagers aux Pays-Bas is een vereniging die tot doel heeft het gebruik van Franse en buitenlandse kaas in de meest brede zin te bevorderen.

Zij tracht dit doel te bereiken door het geven van voorlichting op velerlei wijze over buitenlandse kaas.



Begeleide proeverij door:

Iris Schot

Van jongs af aan wist ik het al zeker, de horeca, die kant wil ik op. Het mooie vak wat staat voor gastvrijheid, genieten van goede kwaliteit en lekker eten. De mooie dingen van het leven... Na mijn opleiding Horeca Ondernemer/Manager aan het Albeda collega ben ik gaan werken bij restaurant De Librije***.



Ik ben La chica del Queso gestart vanuit een grote passie voor kaas. Een prachtig product door de beleving van heerlijke smaken. La chica del queso is de letterlijke Spaanse vertaling voor kaasmeisje. Spaans is een taal die gesproken wordt met veel passie. En zo laat ik mijn passie voor kaas spreken.

Index

Kass	Producent	Pág.
Queso de Cabra con Manzana (Appel Geitenkaas)	QUEIXERÍA GAIA S.COOP GALEGA	6
Queso de Cabra Semicurado con pimentón (Halfharde geitenkaas met Paprika)	IBERQUÉS EXTREMADURA S.L.	7-8
Maestro Quesero Afuega'l Pitu DOP	CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.	9
Umami	QUESOS CERRATO S.C.	10-11
Queso Tostado Tres Leches Geroosterde kaas 3 soorten melk)	QUESOS CERRATO S.C.	12-13
Queso curado con trufa Gran Capitán (Harde kaas met truffel Gran Capitán)	LACTALIS FORLASA S.L.	14-15
Queso de Oveja al Brandy (Schapenkaas met Brandy)	GESTIÓN AGROGANADERA S.L.	16
Torta del Casar	IBERQUÉS EXTREMADURA S.L.	17-18
Extreme 10 – La Serena	ARTESERENA S.L.	19
Maestro Quesero Gamonéu DOP	CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.	20



Queso de Cabra con Manzana (Appel Geitenkaas)



Producent: Sociedad Cooperativa Galega. Quesería Gaia – Gaia Gourmet

Adres: Calle de 2 de Mayo, N°43 - 4D
32630 Xinzo de Limia - Ourense -Spanje

Telefoon:+34 687.607.543

Web: www.gaiagourmets.com

Contactpersoon: dhr. José Macias

Telefoon: +34-603598173

e-mail: gaiagourmets@gmail.com

DO/DOP: geen

Soort melk: geitenmelk

Allergie-informatie: zuivel

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: stukken van 250 gram

Bewaaradvies: in de koelkast bewaren, eenmaal geopend verpakken in plasticfolie

Gebruiksaanwijzing: open de verpakking, gooi de wei weg, open het matje dat om de kaas zit en snij de kaas naar wens in stukken

Wijn-Spijs: met salade, toast, en sherry

Overige informatie (prijzen, enz.): Gaia Gourmets, is een geweldig project gestart in 2020, dat is gewijd aan de productie, marketing en verkoop van onze innovatieve lijn van gekonfijte verse geitenkazen, van bijzondere smaken, gerijpt en verfijnd. Bij Gaia Gourmets willen we niet alleen onze producten aanbieden, maar wij willen ook graag kennis laten maken met een speciale selectie van delicatessen, van kleine ambachtelijke producenten gemaakt van de beste grondstoffen. Ons vaste en duidelijke doel is om u thuis de veelzijdigheid in smaken met hoge kwaliteitsnormen te laten ervaren. Een uniek product dat grenzen verlegt, en niet alleen in Spanje, maar in de hele wereld consumenten bereikt. Want er zijn geen grenzen, als er passie en liefde is voor wat je doet!

Importeur: geen



Queso de Cabra Semicurado con Pimentón (Halfharde geitenkaas met Paprika)

Producent: Quesería Iberqués
Extremadura

Adres: Calle Wenen 2 1ª
10001 - Cáceres - Spanje

Telefoon: +34927100660

Web: www.iberques.com

Contactpersoon: dhr. Aquilino Pereira

Telefoon: +34607588638

e-mail: aquilino.pereira@iberques.com

DO/DOP: geen

Rijping: 21 dagen

Soort melk: 100% geitenmelk

Ingrediënten: gepasteuriseerde geitenmelk, stremsel, zuivelculturen, calcium chloride en zout. Coating met paprika van La Vera DOP

Allergie-informatie: lactose. De kaas is glutenvrij

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: vanaf 10 dozen, 60 stuks, 54kg.

Bewaaradvies: gekoeld tussen de 4 en 6 graden

Gebruiksaanwijzing: Uit de overpakking halen. Voor gebruik op kamertemperatuur laten komen.

Wijn-Spijs: Perfect om te consumeren met een fruitige jonge witte wijn en noten

Overige informatie (prijzen, enz.): beschikt over een Halal-certificaat.
Iberqués Extremadura, is een modern bedrijf in de agrovoedingssector dat zich toelegt op de bereiding van Torta del Casar BOB, Acehúche BOB Kaas en halfgeharde

Proefboekje **Spaanse Kaas 2023**

gepasteuriseerde geitenkazen met natuurlijke afwerkingen, Pimentón de la Vera BOB, rozemarijn, tijm en bier. Iberqués Extremadura is het resultaat van uitgebreide managementervaring, grote passie en kaastraditie van Extremadura. Hierdoor kunnen we onze producten met de hand bewerken met behulp van de nieuwste technologieën in de sector en kunnen wij de kwaliteit, traceerbaarheid en duurzaamheid van onze kazen garanderen.

De productieketen Iberqués Extremadura Cheese and Cake heeft al 5 jaar op rij de ISO 9001-, ISO 22000- en Halal-certificering voor zijn producten behaald. Onze "Gran Tajo Selección" is de ENIGE Torta del Casar DOP ter wereld met een Halal-certificaat. Dit stelt ons in staat om het vakmanschap van onze producten, met een kwaliteits- en traceerbaarheidscertificaat, naar elk deel van de wereld te brengen.

Importeur:
FROMI GmbH
Postfach 1410
Otto Hahn Straße 5
77694 Kehl . Auenheim
www.fromi.com



Maestro Quesero Afuega'l Pitu DOP



Producent: Corporación Alimentaria Peñasanta
Sa - Capsa Food

Adres: Sierra de Granda s/n
33199 – Siero – Asturias – Spanje

Telefoon: +349851011 00

Web: <https://capsafood.com/>

Contactpersoon: mevr. Alba Piedra Cueto

Telefoon: +34664433414

e-mail: alba.piedra@capsa.es

DOP: DOP Afuega'l Pitu

Rijping: Reeds Gerijpt

Soort melk: koemelk

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk, zout, stremsel, paprika, verharder (calciumchloride), melkfermenten (melk)

Allergie-informatie: zuivel

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: 0,300kg; 4 stuks per doos; 240 dozen per pallet

Bewaaradvies: Tussen 4° - 8°C

Gebruiksaanwijzing: het wordt aanbevolen om de kaas op kamertemperatuur te serveren

Wijn-Spijs: met sidra (natuurlijke cider uit Asturias)

Overige informatie (prijzen, enz.): goud bij Premio ORO European Cheese Awards 2022)

Importeur: geen



Umami



Producent: Quesos Cerrato S.Coop.

Adres: Avenida de Don Pedro Cabezudo s/n, 34240 – Baltanás – Palencia - Spanje

Telefoon: +34979790615

Web: www.quesoscerrato.com

Contactpersoon: mevr. Elisa Eva de Prado

Telefoon: +34979790615

e-mail: edeprado@agropals.com
export@quesoscerrato.com

DO/DOP: geen

Rijping: 105-179 dagen

Soort melk: gepasteuriseerde koemelk (min. 70%) en schapenmelk (min. 20%)

Allergie-informatie: zuivel

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: 3 kg stuk , 300 gr Wedge

Bewaaradvies: bewaar tussen de 4 en 8° C.

Gebruiksaanwijzing: Het is aan te raden om de kaas ongeveer 10 minuten voor consumptie op kamertemperatuur uit de verpakking te halen. Optimale consumptietemperatuur: 16° C. Zodra de verpakking is geopend, wikkelt u het product in voedselolie en bewaart u het bij een temperatuur tussen 4 en 8° C.

Wijn-Spijs: ambachtelijk bier, frisse en aromatische wijnen en rode wijnen gerijpt op eikenhout met afgeronde tannines.

Vis zoals zalm, zeevruchten naar keuze, verschillende vleeswaren zoals Iberico ham, champignons, olijven en augurken, en ambachtelijk gemaakte broden.

Overige informatie (prijzen, enz.): World Cheese Awards Gold Medal 2021-2022.

Over Quesos Cerrato: De coöperatie Quesos Cerrato werd in 1968 opgericht door een groep boeren uit de Cerrato-regio, om zo de moeilijkheden te overwinnen die ze hadden bij de verkoop van hun schapen-, geiten- en koeienmelkproducten tegen een redelijke prijs. Kenmerkend voor het gebied zijn de overvloedige weiden met geweldige wilde flora, rijk aan aromatische planten.

Proefboekje **Spaanse Kaas 2023**

Sinds 2006 maakt Quesos Cerrato deel uit van de coöperatie Agropal, een van de belangrijkste coöperaties in Spanje die meer dan 8.000 boeren uit Castilla y León en Cantabria integreert die hun landbouwproductie leveren (granen, luzerne, wikke, veevoer, oliehoudende zaden, eiwit gewassen en peulvruchten) en veevees en melk die de coöperatie verwerkt tot unieke en exclusieve kazen in de fabriek in de stad Baltanás in Palencia. Deze stad heeft een belangrijke traditionele kaastraditie die als basis diende voor de ontwikkeling van de coöperatie.

Sinds de oprichting heeft de coöperatie altijd open gestaan voor de integratie van nieuwe veehouderijpartners uit andere regio's, zoals Tierra de Campos, die zich geleidelijk bij de coöperatie voegden tot het een van de grootste kaascoöperaties van Spanje werd. In de afgelopen tien jaar is er voor meer dan 25 miljoen euro in de kaasmakerij geïnvesteerd, wat het mogelijk heeft gemaakt om de faciliteiten te moderniseren, nieuwe boeren op te nemen die schapen-, koeien- en geitenmelk produceren en om een zeer relevante aanwezigheid in de belangrijkste distributieketens van Spanje te verkrijgen en het internationaliseringsproces resoluut tegemoet treden.

Bij Agropal-Quesos Cerrato volgen we een Europees coöperatief model dat de hele voedselproductieketen integreert. We controleren het hele productieproces vanaf de oorsprong met het zaad van granen, luzerne en andere voedergewassen die door de leden van de coöperatie worden gebruikt om hun gewassen te verkrijgen. Deze verwerken we tot natuurlijk veevoer, waarmee we verse melk verkrijgen die we elke dag ophalen bij de boerderijen van onze veehouderijpartners. In minder dan 24 uur wordt de verse melk verwerkt tot kaas, waardoor we volledige traceerbaarheid vanaf de oorsprong kunnen garanderen.

Circulaire economie en duurzaamheid: Voor de productie van de kaas gebruiken we de energie die wordt opgewekt in een biomassaketel die gevoed wordt met graanstro van de coöperatieve leden zelf. Hiermee realiseren we een aanzienlijke energiebesparing en CO₂-uitstoot en verduurzamen we onze productie volgens het Circulaire Economie-model. Evenzo wordt 33% van de verbruikte elektrische energie geproduceerd door zonnepanelen op de daken van de fabriek zelf.

We dragen bij aan het behoud van de bevolking in landelijke en gemarginaliseerde gebieden, evenals in kleine steden in Castilla y León en Cantabria, die op deze manier weer tot leven komen en hun natuurlijke rijkdom bijdragen aan de samenleving.

Welke kazen worden gemaakt bij Quesos Cerrato?: Met de melk van de leden van de coöperatie maken we gemengde kazen, zowel rauwe als gepasteuriseerde melk, die de eigenschappen van schapen-, geiten- en koemelk combineren. Evenals pure schapenkazen. Deze verschillende gerijpte kazen worden op de markt gebracht (halfgeharde, gezouten, oud en belegen)

Importeur: La-Amistad Alma Iberica
Adres: Bredestraat 79, 6542SR Nijmegen, Nederland
Telefoon: +31(0)654761935, +31(0)614610543
Contactpersoon: dhr. Daniel Schreur
e-mail: daniel@la-amistad.nl
web: www.la-amistad.nl





Queso Tostado Tres Leches (Geroosterde kaas 3 soorten melk)

Producent: Quesos Cerrato S.Coop.

Adres: Avenida de Don Pedro Cabezudo
s/n, 34240 – Baltanás – Palencia - Spanje

Telefoon: +34979790615

Web: www.quesoscerrato.com

Contactpersoon: mevr. Elisa Eva de Prado

Telefoon: +34979790615

e-mail: edeprado@agropals.com
export@quesoscerrato.com

DOP: geen

Rijping: 108-269 dagen

Soort melk: gepasteuriseerde koemelk (min. 30%) schapenmelk (30%) en geitenmelk (30%)

Allergie-informatie: ja. Bevat zuivel- en eiderivaten.

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: wig van 250 gr

Bewaaradvies: bewaar tussen de 4 en 8° C.

Gebruiksaanwijzing: het is aan te raden om de kaas ongeveer 10 minuten voor consumptie op kamertemperatuur uit de verpakking te halen. De optimale consumptietemperatuur is 16° C. Zodra de verpakking is geopend, wikkelt u het product in voedselolie en bewaart u het bij een temperatuur tussen 4 en 8° C.

Wijn-Spijs: Witbieren, witte wijnen van vatgisting en rode wijnen met weinig hout, Jam en ambachtelijk brood. Gedroogd fruit, noten of druiven.

Overige informatie (prijzen, enz.): Overige informatie (prijzen, enz.): World cheese Awards Gold Medal 2021-2022.

Over Quesos Cerrato: De coöperatie Quesos Cerrato werd in 1968 opgericht door een groep boeren uit de Cerrato-regio, om zo de moeilijkheden te overwinnen die ze hadden bij de verkoop van hun schapen-, geiten- en koeienmelkproducten tegen een redelijke prijs.

Proefboekje **Spaanse Kaas 2023**

Kenmerkend voor het gebied zijn de overvloedige weiden met geweldige wilde flora, rijk aan aromatische planten.

Sinds 2006 maakt Quesos Cerrato deel uit van de coöperatie Agropal, een van de belangrijkste coöperaties in Spanje die meer dan 8.000 boeren uit Castilla y León en Cantabria integreert die hun landbouwproductie leveren (granen, luzerne, wikke, veevoer, oliehoudende zaden, eiwit gewassen en peulvruchten) en veevlees en melk die de coöperatie verwerkt tot unieke en exclusieve kazen in de fabriek in de stad Baltanás in Palencia. Deze stad heeft een belangrijke traditionele kaastraditie die als basis diende voor de ontwikkeling van de coöperatie.

Sinds de oprichting heeft de coöperatie altijd open gestaan voor de integratie van nieuwe veehouderijpartners uit andere regio's, zoals Tierra de Campos, die zich geleidelijk bij de coöperatie voegden tot het een van de grootste kaascoöperaties van Spanje werd. In de afgelopen tien jaar is er voor meer dan 25 miljoen euro in de kaasmakerij geïnvesteerd, wat het mogelijk heeft gemaakt om de faciliteiten te moderniseren, nieuwe boeren op te nemen die schapen-, koeien- en geitenmelk produceren en om een zeer relevante aanwezigheid in de belangrijkste distributieketens van Spanje te verkrijgen en het internationaliseringsproces resoluut tegemoet treden.

Bij Agropal-Quesos Cerrato volgen we een Europees coöperatief model dat de hele voedselproductieketen integreert. We controleren het hele productieproces vanaf de oorsprong met het zaad van granen, luzerne en andere voedergewassen die door de leden van de coöperatie worden gebruikt om hun gewassen te verkrijgen. Deze verwerken we tot natuurlijk veevoer, waarmee we verse melk verkrijgen die we elke dag ophalen bij de boerderijen van onze veehouderijpartners. In minder dan 24 uur wordt de verse melk verwerkt tot kaas, waardoor we volledige traceerbaarheid vanaf de oorsprong kunnen garanderen.

Circulaire economie en duurzaamheid: Voor de productie van de kaas gebruiken we de energie die wordt opgewekt in een biomassaketel die gevoed wordt met graanstro van de coöperatieve leden zelf. Hiermee realiseren we een aanzienlijke energiebesparing en CO₂-uitstoot en verduurzamen we onze productie volgens het Circulaire Economie-model. Evenzo wordt 33% van de verbruikte elektrische energie geproduceerd door zonnepanelen op de daken van de fabriek zelf.

We dragen bij aan het behoud van de bevolking in landelijke en gemarginaliseerde gebieden, evenals in kleine steden in Castilla y León en Cantabria, die op deze manier weer tot leven komen en hun natuurlijke rijkdom bijdragen aan de samenleving.

Welke kazen worden gemaakt bij Quesos Cerrato?: Met de melk van de leden van de coöperatie maken we gemengde kazen, zowel rauwe als gepasteuriseerde melk, die de eigenschappen van schapen-, geiten- en koemelk combineren. Evenals pure schapenkazen. Deze verschillende gerijpte kazen worden op de markt gebracht (halfgeharde, gezouten, oud en belegen)

Importeur: La-Amistad Alma Iberica
Adres: Bredestraat 79, 6542SR Nijmegen, Nederland
Telefoon: +31(0)654761935, +31(0)614610543
Contactpersoon: dhr. Daniel Schreur
e-mail: daniel@la-amistad.nl
web: www.la-amistad.nl





Queso curado con trufa Gran Capitán (Harde kaas met truffel Gran Capitán)

Producent: Lactalis Forlasa, SIU

Adres: Avenida Reyes Católicos 135,
02600 Villarrobledo – Albacete - Spanje

Telefoon: +34915079697

Web: <https://www.lactalis.es/>

Contactpersoon: dhr. Benjamin Tellene

Telefoon: +34630284460

e-mail:
benjamin.tellene@es.lactalis.com

DOP: geen

Rijping: 150 dagen

Soort melk: gepasteuriseerde koeienmelk (61% min.), geitenmelk (min. 12%) en schapenmelk (min. 12%),

Ingrediënten: gepasteuriseerde koeienmelk (min. 61%), geitenmelk (min. 12%) en schapenmelk (min. 12%), truffelpasta (3%): [champignons (Agaricus bisporus), maisolie, zomertruffel 14,2%, water, zonnebloemolie, natuurlijk aroma, zout, aroma, gedroogde aardappelen, knoflook, waterextract van zomertruffel] zout, stabilisator (calciumchloride), stremsel, kaasculturen en enzymen.

Allergie-informatie: zuivel

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: 3 kg wiel en 200 gr wig

Bewaaradvies: bewaren en vervoeren bij een temperatuur tussen 1° en 8° C.

Gebruiksaanwijzing: openen en minimaal 30 minuten voor het proeven op kamertemperatuur zetten.

Wijn-Spijs: droge witte wijn

Proefboekje **Spaanse Kaas 2023**

Overige informatie (prijzen, enz.): rijpe kaas (queso curado), met natuurlijke ingrediënten. Hoog gehalte aan truffels, ideaal voor een tapasmoment of op een kaasplank. verkrijgbaar als wiel van 3 kg voor o.a. delicatessewinkels of in wig van 200g voor het zelfbedieningsschap.

Lactalis Group is een familiebedrijf, van internationale dimensie, dat gezonde, lekkere zuivelproducten van hoge kwaliteit aanbiedt

Met 85.500 medewerkers in 94 landen is lactalis op wereldniveau de 1^e zuivelgroep en de 1^e groep in de kaasmarkt.

In Spanje heeft Lactalis 3 kaasproductielocaties. Het bedrijf beschikt op de Spaanse markt over het grootste nationale en internationale kaasassortiment. Wat betreft onze lokale kazen produceren wij de wereldwijd beroemde manchego-kaas, een authentieke bob-kaas, icoon van de Spaans (eet)cultuur.

Importeur: Lactalis Nederland BV
Adres: Heerbaan 44, 4817NL Breda
Telefoon: +31(0)76303 0030
Contactpersoon: dhr. Richard Klarenbeek
e-mail: richard.klarenbeek@nl.lactalis.com
web: <https://www.lactalis.nl/>





Queso de Oveja al Brandy (Schapenkaas met Brandy)

Producent: Gestión Agroganadera SL
Queseria la antigua de Fuentesauco

Adres: Ctra. Salamanca Km 32,
49400 Fuentesauco – Zamora –
Spanje

Telefoon: +34923258561

Web: www.queserialaantigua.com

Contactpersoon: dhr. Mario C García

Telefoon: +34722524026

e-mail: export@queserialaantigua.com

DOP: geen

Rijping: 8 maanden

Soort melk: schapenmelk

Ingrediënten: schapenmelk, dierlijk stremsel, melkzuurbacteriën, zout

Allergie-informatie: zuivel

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: vacuüm verpakt, 3 kg wiel en voorgesneden wiggen

Bewaaradvies: gekoeld bewaren bij 4° - 8° C

Gebruiksaanwijzing: Voor consumeren op kamertemperatuur brengen (+/- 20° C)

Wijn-Spijs: past goed bij rode wijn, sherry en fruitige rode wijn. Combineert ook goed met een medium body sake.



Importeur: Food Steps VOF
Adres: Burgemeester van
Loonstraat 83, Steenberg
Telefoon: +31650202698
Contactpersoon: dhr. Victor van
Eijk
e-mail: victor@food-steps.nl
web: www.food-steps.nl

IberQués

Extremadura



Torta del Casar

Producent: Quesería Iberqués
Extremadura

Adres: Calle Viena 2 1ª
10001 - Cáceres - Spanje

Telefoon: +34927100660

Web: www.iberques.com

Contactpersoon: dhr. Aquilino Pereira

Telefoon: +34607588638

e-mail: aquilino.pereira@iberques.com

DOP: DOP Torta del Casar

Rijping: 60 dagen

Soort melk: 100% schapenmelk

Ingrediënten: rauwe schapenmelk, plantaardig stremsel en zout.

Allergie-informatie: lactose

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: vanaf 10 dozen, 60 stuks, 33 kg

Bewaaraadvies: gekoeld tussen de 4° - 6° C

Gebruiksaanwijzing: eenmaal uit de verpakking gehaald, op kamertemperatuur laten komen voor consumptie.

Wijn-Spijs: perfect om te consumeren met crianza rode wijn of vergelijkbaar

Overige informatie (prijzen, enz.): beschikt over een Halal-certificaat

Iberqués Extremadura, is een modern bedrijf in de agrovoedingssector dat zich toelegt op de bereiding van Torta del Casar BOB, Acehúche BOB Kaas en halfgeharde gepasteuriseerde geitenkazen met natuurlijke afwerkingen, Pimentón de la Vera BOB, rozemarijn, tijm en bier. Iberqués Extremadura is het resultaat van uitgebreide managementervaring, grote passie en kaastraditie van Extremadura.

Proefboekje **Spaanse Kaas 2023**

Hierdoor kunnen we onze producten met de hand bewerken met behulp van de nieuwste technologieën in de sector en kunnen wij de kwaliteit, traceerbaarheid en duurzaamheid van onze kazen garanderen.

De productieketen Iberqués Extremadura Cheese and Cake heeft al 5 jaar op rij de ISO 9001-, ISO 22000- en Halal-certificering voor zijn producten behaald. Onze "Gran Tajo Selección" is de ENIGE Torta del Casar DOP ter wereld met een Halal-certificaat. Dit stelt ons in staat om het vakmanschap van onze producten, met een kwaliteits- en traceerbaarheidscertificaat, naar elk deel van de wereld te brengen.

Importeur:
FROMI GmbH
Postfach 1410
Otto Hahn Straße 5
77694 Kehl . Auenheim
www.fromi.com



Extreme 10 – La Serena

Producent: Arteserena S.L

Adres: Ctra. Ex -104 KM. 21,100 – 06460 – Campanario – Badajoz – Spanje

Telefoon: +34924852201

Web: www.naturser.com

Contactpersoon: dhr. Marcelino Real

Telefoon: +34670429235

e-mail: gerencia@cremositos.es

DOP: DOP Torta de la Serena

Rijping: 60 dagen

Soort melk: schapenmelk

Allergie-informatie: bevat melk, bevat geen gluten, geschikt voor coeliakiepatiënten

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: 1.150 kg

Bewaaradvies: tussen 4° en 10° C

Wijn-Spijs: elke type wijn of bier

Overige informatie (prijzen, enz.): World Cheese Awards Goud 2014-2015 gehouden in Londen, VK, World Cheese Awards Brons 2015-2016 gehouden in Birmingham, VK Bronze Gourmet Awards 2016 gehouden in Madrid, World Cheese Awards Zilver 2016-2017 gehouden in San Sebastián, World Cheese Awards Zilver 2017-2018 gehouden in Londen, VK, World Cheese Awards Zilver 2018-2019 gehouden in Noorwegen.



Importeur: La Venta Groothandel
Adres: Kombuisweg 5, 1041AV Amsterdam
Telefoon: +31(0)20 6306950 / +31(0)629073414
Contactpersoon: dhr. José Pozuelo
e-mail: jose@lavena.nl
web: <https://lavena.nl/>



Maestro Quesero Gamonéu DOP



Producent: Corporación Alimentaria
Peñasanta Capsa Food

Adres: Sierra de Granda s/n
33199 – Siero – Asturias – Spanje

Telefoon: +349851011 00

Web: <https://capsafood.com/>

Contactpersoon: mevr. Alba Piedra Cueto

Telefoon: +34664433414

e-mail: alba.piedra@capsa.es

DOP: DOP Gamoneu

Rijping: reeds gerijpt

Soort melk: rauwe koemelk (min. 40%), schapenmelk (min. 25%) en geitenmelk (min. 20%).

Ingrediënten: rauwe koemelk (min. 40%), schapenmelk (min. 25%) en geitenmelk (min. 20%), stremsel, zout, melkfermenten (melk)

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking / gewicht / aantal stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: formaat: 0,250 kg; 4 stuks per doos; 160 dozen per pallet

Bewaaradvies: bewaren tussen 4° en 8° C

Gebruiksaanwijzing: het wordt aanbevolen om de kaas op kamertemperatuur te serveren

Wijn-Spijs: Sidra Asturiana (Natuurlijke cider uit Asturias)

Importeur: geen

Cheeses



CHEESES WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)



03/ERO'17

- San Simón da Costa GALICIA (DOP)
- Arzúa-Ulloa GALICIA (DOP)
- Queso Tetilla GALICIA (DOP)
- Cebreiro GALICIA (DOP)
- Afuega'l Pitu ASTURIAS (DOP)
- Queso Casín ASTURIAS (DOP)
- Queso Gamonedo ASTURIAS (DOP)
- Los Beyos SUPRA-AUTONÓMICA (IGP)
- Queso de Valdeón CASTILLA Y LEÓN (IGP)
- Queso Cabrales ASTURIAS (DOP)
- Picón Bejes-Tresviso CANTABRIA (DOP)
- Quesucos de Liébana CANTABRIA (DOP)
- Queso Nata de Cantabria CANTABRIA (DOP)
- Queso Camerano LA RIOJA (DOP)
- Idiazabal SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)
- Roncal NAVARRA (DOP)
- Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya CATALUÑA (DOP)
- Mahón-Menorca ISLAS BALEARES (DOP)
- Queso Zamorano CASTILLA Y LEÓN (DOP)
- Torta del Casar EXTREMADURA (DOP)
- Queso Ibores EXTREMADURA (DOP)
- Queso de La Serena EXTREMADURA (DOP)
- Queso Manchego CASTILLA-LA MANCHA (DOP)
- Queso de Murcia MURCIA (DOP)
- Queso de Murcia al Vino MURCIA (DOP)
- Queso Palmero QUESO PALMERO (DOP)
- Queso Majorero CANARIAS (DOP)
- Queso de Flor de Guía Queso de Media Flor de Guía CANARIAS (DOP)



#alimentosdespaña

INICIO (en línea) 0031922593 / INFO 0031922647 / DL 14/2008-2019



**ICEX-ECONOMISCHE EN
COMMERCIEËLE AFDELING**

Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag

spainfoodwinenl@comercio.mineco.es

Volg ons op facebook:

<https://www.facebook.com/SpainFoodsWinesNL>



NIPO ONLINE FLIPBOOK: 114230508



ICEX

