

EAT & DRINK SPAIN

CADERNO DE
DEGUSTAÇÃO GUIADA DE
QUEIJOS DE
ESPANHA

RESTAURANTE RUBRO
AVENIDA

23 de Outubro de 2023 às 17:00



ESPAÑA, UM MUNDO DE QUEIJOS

CADERNO DE DEGUSTAÇÃO GUIADA DE QUEIJOS DE ESPANHA 2023

Degustação online conduzida por João Silveira Machado,
perito português em queijos.

RESTAURANTE RUBRO AVENIDA

23 de outubro de 2023

Horário: 18:00

DEPARTAMENTO ECONÓMICO E COMERCIAL DA EMBAIXADA DE ESPANHA EM LISBOA

Campo Grande, 28 – 2º A/B/E

1700-093 – Lisboa – Portugal

Tel.: +351-217817640

lisboa@comercio.mineco.es

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES ICEX SPAIN TRADE AND INVESTMENTS

Paseo de la Castellana, 278

28046 - Madrid – Espanha

Tel.: +34-913496100

Email: alimentos@icex.es

www.foodswinesfromspain.com

www.icex.es



O NOSSO PERITO

João Silveira Machado é licenciado em Gestão e MBA pela Universidade Católica Portuguesa.

Criou a primeira Cheese Concept Store em Portugal e no Mundo, combinando num só espaço valências como “Affinage”, “Cheesemonger”, “Tastings” e “Academy” – Queijaria Machado*.

Certificado pela “[Academy of Cheese UK](#)” da qual é membro e formador. Apresenta nesta academia, com alguma regularidade, “Masterclasses” sobre queijos.

Foi, juntamente com outro perito português, em Oviedo 2021, um dos primeiros Jurados de nacionalidade portuguesa no “[World Cheese Awards – Guilt of Fine Food](#)”.

Participou como perito em queijo, em diversos programas de televisão como [Sociedade Civil](#), na RTP ou [Alô Portugal](#) na SIC; e apareceu em diversas publicações ligadas ao conceito do queijo.

É membro da [Fundação do Leite Crú](#) em França.

* Nota:

www.must.jornaldenegocios.pt/prazeres/detalhe/aqui-existem-mais-de-100-queijos-diferentes

https://www.rtp.pt/noticias/pais/queijaria-machado-um-sabor-de-experiencias_a1266250

Queijos:

	PAGINA
Queijo de cabra artesão, LA CELESTINA	6
Queijo macio de cabra, coberto com tomilho, LA CELESTINA	5
Queijo artesão de ovelha semicurado, 2 meses, ALBEDI	6
Queijo artesão de ovelha, com nozes, ALBEDI	7
Queijo de ovelha D.O.P. Manchego curado, 6 meses, CORCUERA	8
Queijo de mistura, vaca e ovelha, CERRATO UMAMI	9
Queijo de ovelha curado, 4 meses, KAMIKU	10
Queijo de ovelha curado fumado, 4 meses, KAMIKU	11
Queijo artesão de ovelha D.O.P. Manchego semicurado, 3 a 6 meses, VILLAJOS	12
Queijo de ovelha, I.G.P. Castellano curado, 8 meses, CHUSCO VELHO	13
Queijo de ovelha artesão curado, 12 meses, LA ANTIGUA QUESERIA	14
Queijo de vaca, D.O.P. Afuega'l Pitu, MAESTRO QUESERO	15
Queijo de mistura, D.O.P. Gamoneu, MAESTRO QUESERO	16
Queijo de vaca, D.O.P. Cabrales, CUEVA DEL MOLÍN	17

Produtos Patrocinadores:

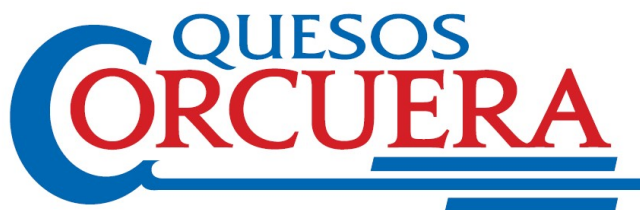
Picos rústicos e regañías ao azeite, premium, ESPIGA BLANCA	18
Creme de abóbora, EL TOQUE DE LOS HERMANOS TORRES	19
Doces extra biológicos de marmelo, tomate e figo, CORTIJO DE SERTANEJA	20
Mel artesão e biológica de alecrim e de laranja, ROSSEND MARAGALEF	21
Azeitonas recheadas de amêndoa, DEL Y PICKLES	22

Contacto: Sr. Luis Ludeña Castellano

Tel: +34-660002240

luis@quesoscorcuera.com

www.corcuera.com



Queijo

QUEJO DE CABRA ARTESÃO, LA CELESTINA

Queijo de cabra de pasta mole, com casca comestível, coberta com o característica cultura de bolor do fungo *Penicillium candidum*. Confeccionado artesanalmente com leite grande seleção, pasteurizado, de cabras de raça marciano-granadina.



Cura: 8-11 dias.

Formato: Rolos de 1,2 kg. e 450 g.

Validade: 90 dias.

Marca: LA CELESTINA

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 20 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 8°C.

Prémios:

- Cincho de Oro 2022
- Medalha de Bronze World Cheese Awards Oviedo 2021.

- Medalha de Bronze World Cheese Awards Londres 2017.

Notas de degustação:

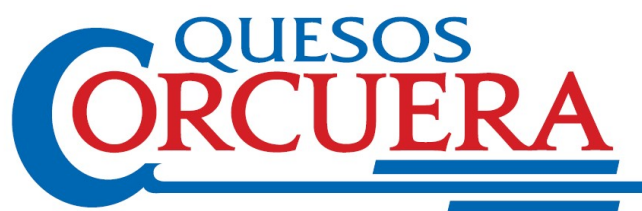
Aspeto fresco e suave. Corte tenso e com olhos. Textura de grande suavidade. Aroma fresco. Sabor delicado com intensidade inusitada para a sua curta maturação.

Contacto: Sr. Luis Ludeña Castellano

Tel: +34-660002240

luis@quesoscorcuera.com

www.corcuera.com



Queijo

QUEJO MACIO DE CABRA, COBERTO COM TOMILHO, LA CELESTINA

Queijo de cabra de pasta prensada, com casca não comestível, banhado e coberto por uma capa de tomilho. Confeccionado com leite pasteurizado de cabra.



Cura: 10-16 dias.

Formato: Peças de 900 g. e médias peças de 450 g.

Validade: Peças 365 dias e médias 180 dias.

Marca: LA CELESTINA

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 20 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 8°C.

Prémios:

-Medalha de Bronze World Cheese Awards Londres 2017.

Notas de degustação:

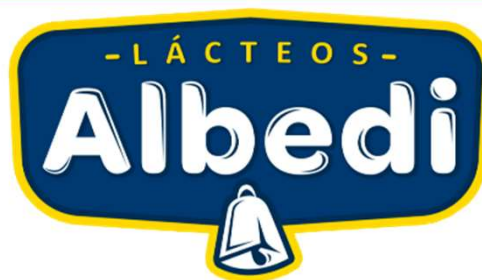
Aspeto fresco e suave. Corte bem formado. Textura suave. Aroma fresco lácteo e a tomilho. Sabor levemente caprino com nuances a tomilho.

Contacto: Sr. Angelo Malchiodi Albedi

Tel: +34-681024129

lacteosalbedi@gmail.com

<https://lacteosalbedi.es/>



Queijo

QUEJO ARTESÃO DE OVELHA SEMICURADO, 2 MESES, ALBEDI

Queijo de ovelha de pasta prensada, com casca não comestível. Confeccionado artesanalmente com leite pasteurizado de cabras selecionadas, de gado estremenho.



Cura: 65 dias.

Formato: Peça de 3 kg. e 450 g., adaptável sob demanda.

Validade: 1 ano.

Marca: ALBEDI

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 22 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 6°C. Tirar do frigorífico e retirar o filme plástico 30 minutos antes do seu consumo.

Notas de degustação:

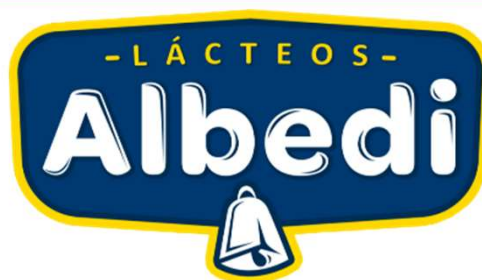
Aspetto da pasta homogénea, compacta e macia. Textura suave. Aroma forte e intenso. Cor branco palha. Sabor intenso, mas cremoso no palato.

Contacto: Sr. Angelo Malchiodi Albedi

Tel: +34-681024129

lacteosalbedi@gmail.com

<https://lacteosalbedi.es/>



Queijo

QUEIJO ARTESÃO DE OVELHA, COM NOZES, ALBEDI

Queijo de ovelha de pasta prensada, com casca não comestível. Confeccionado artesanalmente com leite pasteurizado de cabras selecionadas, de gado estremenho e pedaços de nozes da região.



Cura: 65 dias.

Formato: Peça de 3 kg. e 450 g., adaptável sob demanda.

Validade: 1 ano.

Marca: ALBEDI

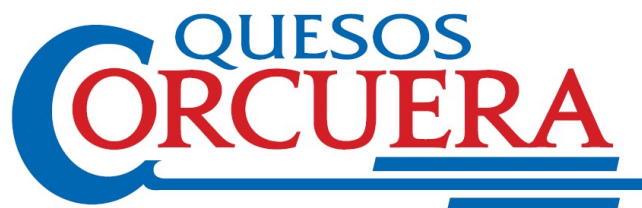
Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 22 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 6°C. Tirar do frigorífico e retirar o filme plástico 30 minutos antes do seu consumo.

Notas de degustação:

Aspeto da pasta homogénea, compacta e macia, com pequenos pedaços de nozes. Textura cremosa e amanteigada. Aroma forte e intenso. Cor branco com motas castanhas. Sabor suave, aromático e cremoso no palato.

Contacto: Sr. Luis Ludeña Castellano
Tel: +34-660002240
luis@quesoscorcuera.com
www.corcuera.com



Queijo

QUEJO DE OVELHA D.O.P. MANCHEGO CURADO, 6 MESES, CORCUERA

Queijo de ovelha de pasta prensada, com casca não comestível. Confeccionado com leite pasteurizado procedente de rebanhos seletos de ovelhas de raça manchegas; sob processo e tempo de cura de 6 meses, que garantem o selo D.O.P. Manchego.



Cura: 6 meses.

Formato: Peças de 3 kg., quartos ao vácuo de 770 g. e cunhas ao vácuo de 300 g.

Validade: Peças 365 dias, resto 180 dias.

Marca: CORCUERA

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 28 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 8°C.

Prémios:

- Medalha de Ouro World Cheese Awards San Sebastián 2022; Prata em Oviedo 2021 e em Bérgamo 2019; e Bronze em Gales 2022.

- Primeiro prémio, queijo Manchego curado industrial pela Confraria do Queijo Manchego, 2021, 2017, 2016, 2012, 2011; e segundo prémio em 2022.

- Premio Selección Plata, Campo y Alma 2023, 2022 y 2020.

Notas de degustação:

Aspetto uniforme em casca e em corte, com pouco olho. Cor osso esbranquiçado. Textura consistente, suave e fina. Aroma leve. Sabor agradável e levemente adocicado.

QUESOS CERRATO

Contacto: Sr. Luis Miguel Benito

Tel: +34-616794825

Imbenito@agropalsc.com

www.quesoscerrato.com

quesos Cerrato

Queijo

QUEJO DE MISTURA, VACA E OVELHA, CERRATO UMAMI

Queijo de mistura de ovelha (min. 70%) e de vaca (min. 20%), de pasta prensada e casca não comestível. Confeccionado com leite pasteurizado, e curado durante mais de 105 dias em condições especiais de amadurecimento, para garantir a presença do sabor umami.



Cura: Mínimo de 105 dias.

Formato: Peça de 3 kg., media peça de 1,5 kg. e cunhas de 300 g.

Validade: 1 ano.

Marca: CERRATO

Preço estimado para o consumidor em

Espanha sem IVA: Entre 8 e 15 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 10°C. Tirar do frigorífico e retirar o filme plástico 20 minutos antes do seu consumo. Temperatura ótima de consumo: 16°C

Prémios:

- Medalha de Ouro World Cheese Awards Oviedo, 2021

Notas de degustação:

Aspeto da pasta firme e compacta. Ligeiramente flexível ao corte, com olhos de tamanho variável e desigualmente espalhados. Textura untuosa com leves matizes ásperos, devidos à cura. Cor amarela clara / mel. Aroma intenso e complexo, com nuances láteas que lembram à manteiga e também levemente tostadas e animais. Sabor equilibrado com nuances doces e salgados, ligeiramente ácido. Retrogosto com presença de umami.

ARDIARANA

Contacto: Sra. Dona Marta García

Tel: +34-663480806

export@kamiku.es

www.kamiku.es

KAMIKU

QUESO DE OVEJA

Queijo

QUEJO DE OVELHA CURADO, 4 MESES, KAMIKU

Queijo de pasta prensada, confeccionado artesanalmente com leite cru das ovelhas dos rebanhos próprios da KAMIKU. Casca natural comestível com bolores autóctones de Bertiz, escovada manualmente até 16 vezes em diferentes fases do seu processo de afinação.



Cura: 4 meses.

Formato: Peças de 2,6, 1,3 e 0,45 kg e cunhas de 300 g.

Validade: 1 ano (peças), 6 meses (cunhas).

Marca: KAMIKU

Preço estimado para o consumidor em

Espanha sem IVA: 22 €/kg

Conservação: Inferior a 14°C. Temperatura ótima de consumo: 16°C

Prémios:

- Medalha de Ouro World Cheese Awards Gales, 2022-2023
- Medalha Grande Ouro Concurso Internacional de Frankfurt, 2023.
- Medalha de Ouro no *Mondial du Fromage* de Tours, 2023.
- Superior Taste Awards 2023 - 2 estrelas (Bélgica).
- Cincho de Oro 2022, categoria "Quesos de leche cruda de oveja semicurados" (Espanha)
- 2º Premio Campeonato Gourmet Quesos 2021 (Madrid - Espanha).

Notas de degustação:

Textura suave e cremosa. Aromas rústicos. Sabor frutado com final delicado. Retrogosto agradável e prolongado.

Contacto: Sra. Dona Marta García

Tel.: +34-663480806

export@kamiku.es

www.kamiku.es

KAMIKU

QUESO DE OVEJA

Queijo

QUEJO DE OVELHA FUMADO CURADO, 3 MESES, KAMIKU

Queijo de pasta prensada compacta, confeccionado artesanalmente com leite cru das ovelhas dos rebanhos próprios da KAMIKU. Fumado de forma natural, com madeira de carvalho e faia. Casca natural comestível com bolores autóctones de Bertiz, escovada manualmente até 16 vezes em diferentes fases do seu processo de afinação.



Cura: 3 meses.

Formato: Peças de 2,6 e 1,3 kg e cunhas de 300 g.

Validade: 1 ano (peças), 6 meses (cunhas).

Marca: KAMIKU

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 22 €/kg.

Conservação: Inferior a 14°C. Temperatura ótima de consumo: 16°C.

Prémios:

- Medalha de Bronze no *Mondial du Fromage* de Tours, 2023.

- Medalha de Prata Concurso Internacional de Lyon, 2023.

Notas de degustação:

Casca de cor alaranjada por causa do processo de fumado. Textura suave e cremosa. Aroma fumado a carvalho e faia. Sabor a frutos secos (nozes). Final suave e equilibrado.

Contacto: Sr. Antonio Villajos González

Tel: +34-639670078

gestion@villajos.es

<https://villajos.es/>



Queijo

QUEJO ARTESÃO DE OVELHA D.O.P. MANCHEGO SEMICURADO, 3 A 6 MESES, VILLAJOS

Queijo de pasta prensada e casca não comestível. Confeccionado artesanalmente com leite cru de ovelhas da raça manchega.; sob processo e tempo de cura de entre 3 e 6 meses, que garantem o selo D.O.P. Manchego.



Cura: Entre 3 e 6 meses.

Formato: Peças de 3, 2 e 1 kg., médias peças, quartos e cunhas várias gramagens.

Validade: 2 anos.

Marca: VILLAJOS

Preço estimado para o consumidor em

Espanha sem IVA: 20,5€/kg

Conservação: Entre 5 e 10°C. Tirar do frigorífico e retirar o filme plástico 15 minutos antes do seu consumo.

Prémios:

- Medalha de Prata World Cheese Awards Oviedo 2021 e Londres 2013.
- Medalha de Ouro Concurso Internacional de Frankfurt, 2023.
- Medalha de Prata nos Global Cheese Awards Frome 2022.
- Great Taste Awards 2023 - 2 estrelas 2022 1 estrela (Reino Unido).
- Medalha de bronze, International Cheese & Dairy Awards (Reino Unido) 2022

Notas de degustação:

Casca dura de cor marfim amarelado. Aspeto da pasta firme e uniforme, com olhos pequenos e desigualmente espalhados. Textura cremosa, mas pouco elástica. Cor marfim. Aromas lácticos de intensidade moderada. Sabor suave e equilibrado, mas com impacto, com nuances lácticas moderadas, toques de lanolina e leve acidez e persistência contida que acaba num agradável retrogosto.

QUESOS CERRATO

Contacto: Sr. Luis Miguel Benito

Tel: +34-616794825

Imbenito@agropalsc.com

www.quesoscerrato.com

quesos Cerrato

Queijo

QUEJO DE OVELHA, I.G.P. CASTELLANO CURADO, 8 MESES, CHUSCO VELHO

Queijo selecionado de pasta dura prensada e casca não comestível. Elaborado com leite cru dos rebanhos associados de Castela Leon, alimentados com ótimos pastos. Curado durante um mínimo de 180 dias sob processo protegido pelo selo da I.G.P. Castellano.



Cura: Entre 180 e 269 dias.

Formato: Peças de 3 e 1 kg., medias peças, quartos e cunhas de 250 g.

Validade: 1 ano.

Marca: CHUSCO

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: Entre 13 e 18 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 10°C. Tirar do frigorífico e retirar o filme plástico 30 minutos antes do seu consumo. Temperatura ótima de consumo: 16°C

Notas de degustação:

Casca dura. Aspeto da pasta compacta, dura e estável, com olhos de tamanho médio e desigualmente espalhados. Textura seca, com leves matizes ásperos devidos à sua cura. Cor de mel. Aromas de alta intensidade a leite de ovelha, com nuances de frutos secos e frutas doces maduras. Granuloso e amanteigado no palato. Sabor residual lácteo de alta intensidade, ligeiramente picante, com alta persistência na boca.

LA ANTIGUA QUESERÍA

Contacto: Sr. Juan David García Fdez..

Tel: +34-925341487

info@laantiguaqueseria.com

www.laantiguaqueseria.com



Queijo

QUEJO DE OVELHA ARTESÃO CURADO, 12 MESES, LA ANTIGUA QUESERÍA

Queijo de ovelha de pasta prensada e casca escovada e pintada, não comestível. Elaborado com leite cru de gado ovino de La Mancha, mas não associado à D.O.P. Manchego. O leite é usado em estado puro e temperatura natural, sem tratamentos térmicos. Curado durante uma média de 12 meses.



Cura: 12 meses.

Formato: Peças de 2 e 3 kg.

Validade: 3 anos.

Marca: LA ANTIGUA QUESERÍA

Preço estimado para o consumidor em

Espanha sem IVA: 18,95€/kg.

Conservação: Entre 5 e 10°C.

Notas de degustação:

Casca natural, dura, escovada e pintada. Aspeto da pasta compacta, com olhos de tamanho médio e desigualmente espalhados. Textura seca, com leves matizes ásperos devidos à sua cura. Cor marfim. Aromas potentes a leite de ovelha. Sabor intenso lácteo, ligeiramente picante, com *bouquet* persistente na boca.

Contacto: Sr. Jesús Antonio Agudo Caso

Tel: +34-664337599

jesus.agudo@capsa.es

www.maestroquesero.es



Queijo

QUEJO DE VACA, D.O.P. AFUEGA'L PITU, MAESTRO QUESERO

Queijo artesão de vaca, de pasta mole, misturada a mão com pimentão doce, pimentão picante e sal. Elaborado com leite pasteurizado de gado bovino das raças frisona e asturiana dos vales, alimentado com pasto no Concelho de Tineo. Amadurecido, após a sua coagulação (14-18 horas), entre 7 e 10 dias em moldes troncocônicos, com temperatura e humidade controladas. Com selo de qualidade da D.O.P. Afuega'l Pitu..



Cura: Entre 7 e 10 dias.

Formato: Peças de 300 g.

Validade: 175 dias.

Marca: MAESTRO QUESERO

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 22 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 8°C. Tirar do frigorífico e retirar da embalagem 15 minutos antes do seu consumo. Consumo recomendado a temperatura ambiente.

Prémios: Medalha de Ouro - Salão Europeu do Queijo Artesão 2022 (*European Cheese Awards*)

Notas de degustação:

Casca mole e natural, forma troncocónica. Textura firme e compacta, granulosa ao corte com tendência a escachar. Cor alaranjada pelo pimentão. Aromas lácteos suaves e frescos, que aumentam com o amadurecimento do queijo. Sabor forte, seco, levemente ácido, fresco e ligeiramente picante, por causa do pimentão. Adstringente e amanteigado ao mesmo tempo.

Contacto: Sr. Jesús Antonio Agudo Caso

Tel: +34-664337599

jesus.agudo@capsa.es

www.maestroquesero.es



Queijo

QUEJO DE MISTURA, D.O.P. GAMONEU, MAESTRO QUESERO

Queijo azul artesão fumado, de mistura, de pasta mole. Elaborado principalmente com leite cru de gado bovino (mínimo 55%) próprio, do Vale do Güeña (Picos de Europa), misturado com leite de ovelha e de cabra, coalho e fermentos lácticos. A coalhada assim feita é salgada e moldada com forma cilíndrica, secada levemente e, posteriormente fumada de forma natural com madeira de carvalho e castanheiro. Finalmente é amadurecido pelo menos durante 2 meses em cavernas naturais.



Cura: Mínimo 2 meses em caverna.

Formato: Cunhas de 250 g.

Validade: 180 dias.

Marcas: MAESTRO QUESERO

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 35-40 €/kg.

Conservação: Entre 4 e 8°C. Tirar do frigorífico e retirar da embalagem 15 minutos antes do seu consumo. Consumo recomendado a temperatura ambiente.

Notas de degustação:

Casca natural seca, de cor avermelhada-castanha, por causa do fumeiro. Matizes entremeados verde azuladas baixo a casca. Forma cilíndrica. Interior compacto de cor marfim, com toques cinzentos e leve desenvolvimento de *Penicillium*. Ao corte a pasta é firme, com olhos espalhados pela peça, com tendência a escachar. Aromas misturados de mofos e fumo, de intensidade média, menos intensos que noutros queijos azuis. Textura em boca levemente seca e granulosa. Sabor levemente ácido e picante no começo, boa permanência com retrogosto a frutos secos..

Contacto: Sr. Jesús Antonio Agudo Caso

Tel: +34-664337599

jesus.agudo@capsa.es

www.maestroquesero.es



Queijo

QUEJO DE VACA, D.O.P. CABRALES, CUEVA DEL MOLÍN

Queijo azul artesão de vaca, de pasta mole. Elaborado com leite cru de gado bovino de criadores associados à CAPSA, inscritos na D.O.P. Cabrales, nos Picos de Europa. Após aquecer o leite, é misturado com coalho e fermentos lácticos e vertido em moldes cilíndricos, onde é volteado várias vezes para tirar o soro. Depois de desmoldar, é salgado manualmente e levado à caverna natural “Cueva del Molín”, propriedade da CAPSA. Lá ficam de 2 a 4 meses, a uma temperatura de entre 8 e 12° C e sob 90% de humidade.



Cura: 2-4 meses em caverna.

Formato: Peça de 2,5 kg., média de 1,2 kg., quartos de 600g e cunha de 100 g.

Validade: 300 dias.

Marca: CUEVA DEL MOLÍN

Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 25-30 €/kg .

Conservação: Entre 4 e 8°C. Tirar do frigorífico e retirar da embalagem 15 minutos antes do seu consumo. Consumo recomendado a temperatura ambiente.

Prémios: - Cincho de Prata 2006.

- Medalhas de Superouro— World Cheese Awards Londres 2014; Ouro em Canárias 2009; Prata em Bergen 2018, Londres 2017 e Dublin 2008; e Bronze em Birmingham 2013.

Notas de degustação:

Casca natural mole e fina, de cor parda. Ao corte a pasta é mole e amanteigada, de cor marfim com veios verde azuladas e peculiares olhos regularmente espalhados, com tendência a escachar. Aromas característicos de mofo e lácteos, muito intensos, penetrantes e duradouros, com nuances picantes. Textura na boca amanteigada e fundente. Sabor característico intenso, com final picante e retrogosto persistente.

DELICAT ALIMENT

Contacto: Sr. Carlos García Pérez

Tel: +34-933353000

cgarcia@espigablanca.com

www.espigablanca.com



PICOS RÚSTICOS E REGAÑÁS AO AZEITE, PREMIUM, ESPIGA BLANCA



- **Picos pequeños rústicos *gourmet*** de pão seco, fabricados com azeite virgen extra.
- **Formato:** Bolsa de 130 g.
- **Validade:** 240 dias.
- **Marca:** ESPIGA BLANCA
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 2 €.



- **Regañas artesãs** de pão seco, fabricados com azeite virgen extra.
- **Formato:** Bolsa de 150 g.
- **Validade:** 210 dias.
- **Marca:** ESPIGA BLANCA
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 1,9 €.

DELICAT ALIMENT

Contacto: Sr. Carlos García Pérez

Tel: +34-933353000

cgarcia@espigablanca.com

www.espigablanca.com



CREME DE ABÓBORA, EL TOQUE DE LOS HERMANOS TORRES



- **Creme de abóbora gourmet** com assinatura dos chefs de cozinha, Irmãos Torres, proprietários dum restaurante com 3 estrelas Michelin.
- **Formato:** Pote de vidro de 430 ml.
- **Validade:** 4 anos.
- **Marca:** EL TOQUE DE LOS HERMANOS TORRES
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 4.35€.

CORTIJO DE SERTANEJA

Contacto: Sr. Antonio Fdez. de
Molina Astigarraga
Tel: +34-646910963
sarteneja@sarteneja.es
www.sarteneja.es



DOCES EXTRA BIOLÓGICOS DE MARMELO, TOMATE E FIGO, CORTIJO DE SERTANEJA



- **Doce Extra biológico de marmelo:**
- **Formato:** Pote de vidro de 220 g. e unidose em pote de vidro de 40.
- **Validade:** 18 meses.
- **Marca:** CORTIJO DE SERTANEJA
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 3,99€. (240 g.) e 1,05€ (40 g.)



- **Doce Extra biológico de tomate:**
- **Formato:** Pote de vidro de 220 g. e unidose em pote de vidro de 40.
- **Validade:** 18 meses.
- **Marca:** CORTIJO DE SERTANEJA
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 3,99€. (240 g.) e 1,05€ (40 g.)



- **Doce Extra biológico de figo:**
- **Formato:** Pote de vidro de 220 g. e unidose em pote de vidro de 40.
- **Validade:** 18 meses.
- **Marca:** CORTIJO DE SERTANEJA
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 3,99€. (240 g.) e 1,05€ (40 g.)

COMERCIAL APICOLA ROSSEND MARGALEF

Contacto: Sra. Tatiana Rodríguez Giraldo

Tel.: +34-645038336

info@apirossend.com

<https://apirossend.com/>



Rossend
Margalef

MEL ARTESÃ E BIOLÓGICA DE ALECRIM E DE LARANJEIRA, ROSSEND MARGALEF



- **Mel artesã e biológica de alecrim**, mono floral.
- **Formato:** Pote de vidro de 960 e 250 g.
- **Validade:** n/a.
- **Marca:** ROSSEND MARGALEF
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 13,04 € (960 g.) e 4,15 € (250 g.)



- **Mel artesã e biológica de laranja**, mono floral.
- **Formato:** Pote de vidro de 960 e 250 g.
- **Validade:** n/a
- **Marca:** ROSSEND MARGALEF
- **Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA:** 9,57 € (960 g.) e 3,24 € (250 g.)

ALIMINTER

Contacto: Sr. Enrique Baeza
González

Tel: +34-968693800

e.baeza@aliminter.com

www.aliminter.com



AZEITONAS RECHEADAS DE AMÊNDOA, DELY PICKLES



- Azeitonas recheadas de mên-doas gourmet:
- Formato: Pote de vidro de 340 g.
- Validade: 36 meses.
- Marca: DELY PICKLES
- Preço estimado para o consumidor em Espanha sem IVA: 2,16€.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cheeses



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



08-20-17

- 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) (DOP)
- Queso de Valdeón (CASTILLA Y LEÓN) (DOP)
- Queso Cabrales (ASTURIAS) (DOP)
- Picón Bejes-Tresviso (CANTABRIA) (DOP)
- Quesos 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 (CANARIAS) (DOP)
- Queso Majorero (CANARIAS) (DOP)
- Queso de Flor de Guía (CANARIAS) (DOP)
- Queso de Media Flor de Guía (CANARIAS) (DOP)
- Queso de Guía (CANARIAS) (DOP)

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

alimentos de España

NIPO ONLINE: 114230683



EUROPEAN UNION



Evento patrocinado por: