

# EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion  
to your food

**#SpainFoodNation**

**ONLINE PROEVIJ**

**SPAANSE KAZEN**

**Presentatie: Suzanne  
Lemmens**

**9 november 2020, 19.30 uur**



## Kaas: Queso al vino D.O Murcia Palancares

(Kaas in wijn gerijpt D.O Murcia)

Melksoort: gepasteuriseerde geitenmelk

# PALANCARES

Importeur: geen

Hekromst: Murcia DOP

Rijping: minimale rijping van 45 dagen

Ecologisch: nee

Bewaaradvies: gekoeld houden tussen 2 °C en 6°C.

Producent: Palancares

Polígono Industrial Marimingo,

C/ Vega del Segura, S/N, 30180 Bullas, Murcia, Spanje

Telefoon: +34 968653133

**[www.palancares.com](http://www.palancares.com)**

Contact: dhr. Juan José Abellán\_

E-mail: [juanjose.abellan@palancares.com](mailto:juanjose.abellan@palancares.com)



## **Kaas: Dehesa Fría Queso Curado con leche de cabra conservado en aceite de oliva virgen extra.**

(Dehesa Fría kaas met geitenmelk gerijpt in extra vierge olijfolie.)

Melksoort: 100% geitenmelk

Importeur: Geen

Herkomst: Constantina (Sierra Morena), Sevilla

Rijping: tussen 150 en 180 dagen

Ecologisch: nee

Bewaaradvies: koeling

Producent: Dehesa Fria

41450 Constantina, Sevilla, Spanje

Telefoon: +34 955954074

**[www.fincadehesafrias.com](http://www.fincadehesafrias.com)**

Contact: dhr. Jose Miguel Martin Pelegrin

Mobiele telefoon: +34 669452044

E-mail: [direccion@dehesafrias.com](mailto:direccion@dehesafrias.com)

  
**FINCA DEHESA FRÍAS**



## Kaas: Crema Torta del Casar DOP Gran Casar

Melksoort: 100% schapenmelk

Importeur: Geen

Herkomst: D.O.P Torta del Casar (Cáceres, Extremadura)

Rijping: 60 dagen

Ecologisch: Nee

Bewaaradvies: tussen 5 en 12°C

Producent: Quesos del Casar S.L.

Ctra. Casar - Arroyo s/n Casar de Cáceres, 10190 Cáceres, Spanje

Telefoon: +34 927290596

[www.quesosdelcasar.com](http://www.quesosdelcasar.com)

Contact: dhr. Ricardo Vivas Vigara

E-mail: [comercial@quesosdelcasar.es](mailto:comercial@quesosdelcasar.es)



## Kaas: Queso Ibérico Curado Entrepinares



Melksoort: Koemelk, maximaal 50%.

Geitenmelk, minimaal 15%.

Schape melk, minimaal 15%.

Importeur: Vandersterre

Duitslandweg 9-11 2411 NT Bodegraven

Telefoon:(0172) 606111

Contact: dhr. David Blom

Telefoon: (0252) 537711

Mobiele telefoon: (0)6 15040579

E-mail: d.blom@vandersterre.nl



Herkomst: Iberische kaas uit Valladolid

Rijping: minimaal 105 dagen tot 4 maanden

Ecologisch: Nee

Bewaaradvies: Gekoeld bewaren tussen 3° en 8°C. Het wordt aanbevolen om 15 minuten voor consumptie uit de verpakking te halen.

Producent: Entrepinares

Avenida Santander 140 – Polígono Las Arenas, 47011 Valladolid, Spanje

Telefoon: +34 983 457 725

**www.entrepinares.es**

Contact: Mevrouw Carmen González Altés

Mobiele telefoon: +34 606224287

E-mail: carmengonzalez@entrepinares.es



**Kaas: Queso de Cabra Autóctona Semicurado (Sierra de Cádiz)**  
(Halfgeharde inheemse geitenkaas (Sierra de Cádiz))

Melksoort: 100% geitenmelk

Importeur: geen

Herkomst: Cádiz, Spanje

Rijping: 45 dagen,

Ecologisch: nee

Bewaaradvies: gekoeld bewaren onder de 10 °C.

Eenmaal geopend, wordt aanbevolen om binnen 15 dagen te consumeren om al zijn eigenschappen te behouden.

Consumeer bij kamertemperatuur, 18 tot 20 graden.

Producent: Dehesa Fuente Ymbro SL

Carretera Jerez – Cortes (Finca Fuente Ymbro km 38),

11593, Jerez de la Frontera, Spanje

Telefoon: +34 956234021

**[www.dehesafuenteymbro.com](http://www.dehesafuenteymbro.com)**

Contact: mevr. Layla Warburg

Mobiele telefoon: +34 607236931

E-mail: [layla.warburg@dehesafuenteymbro.com](mailto:layla.warburg@dehesafuenteymbro.com)



## Kaas: Gran Reserva Dehesa de los Llanos

Melksoort: Rauwe schapenmelk

Importeur: Geen

Herkomst: Manchego (Albacete)

Rijping: Minimale rijping van 9 maanden

Ecologisch: Ja

Bewaaradvies: De kaas moet tussen 0-10 graden worden bewaard. Eenmaal uit de verpakking, wikkel het dan in folie en bewaar het in de koelkast. Het proeven kan het beste op ongeveer 22 °C. Snij zijkanten eraf en proef dan het deel in het midden. Snij het , in driehoeken van ongeveer 3 mm dik.

Producent: Dehesa de Los Llanos

Carretera de las Peñas de San Pedro, Km 5.5, 02080 Albacete, Spanje

Telefoon: +34 967243100

**[www.dehesadelosllanos.com](http://www.dehesadelosllanos.com)**

Contact: dhr. Lorenzo Paloni

Mobiele telefoon: +34 617969713

E-mail: [l.paloni@dehesadelosllanos.es](mailto:l.paloni@dehesadelosllanos.es)



**Kaas: Mahón Curado Artesano Leche Cruda**  
(Ambachtelijk Gerijpte Mahón Rauwe Melk)



Melksoort: 100% rauwe koemelk

Importeur: geen

Herkomst: Mahón (Menorca- Balearen)

Rijping: 9 maanden

Ecologisch: nee

Bewaaradvies: koel bewaren. Een paar uur voor gebruik uit de koelkast halen.

Producent: Tgt – Teodoro García S.A

Av. del Ferrocarril, 4, 08840 Viladecans, Barcelona, Spanje

Telefoon: +34 936373773

**[www.grupotgt.com](http://www.grupotgt.com)**

Contact: mevr. Katherine Smith

Mobiele telefoon: +34 615164140

E-mail: [ksmith@grupotgt.com](mailto:ksmith@grupotgt.com)





**Kaas: Queso oveja D.O. Idiazabal ahumado 3 kg  
(Gerookte schapenkaas D.O. Idiazabal 3 kg.)**

Melksoort: 100% rauwe schapenmelk

Importeur: Erik's Delicatessen

Beukenplein 16, 1091KH Amsterdam

Telefoon: (020) 694 30 77



Herkomst: D.O Idiazabal (Baskenland en Navarra)

Rijping: minimale rijping van 2 maanden

Ecologisch: Nee

Bewaaradvies: gekoeld tussen 3-8 graden

Producent: Queso Albeniz

Ctra. Madrid-Irún, Km. 391 31809 Olazagutía (Navarra), Spanje

Telefoon: +34 948467025

**[www.quesoslavasconavarra.com](http://www.quesoslavasconavarra.com)**

Contact: dhr. Fernando Briz Fantova

Mobiele telefoon: +34686431482

E-mail: fernando.export@quesosalbeniz.com



## Kaas: Queso Azul de Valdeón Picos de Europa

(Blauwe kaas van Valdeón uit Picos de Europa)

Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk (min. 80%) en geitenmelk (min. 10%)

Importeur: Vandersterre

Duitslandweg 9-11 2411 NT Bodegraven

Telefoon:(0172) 606111



Herkomst: Igp Queso Valdeón

Rijping: 90 dagen

Ecologisch: Nee

Bewaaradvies: tussen 4 en 8 °C

Producent: Queserías Picos de Europa, S.L.

Travesía de Prada 2, 24915 Posada de Valdeón (León), Spanje

Telefoon: +34 987740514

**[www.quesospicosdeeuropa.com](http://www.quesospicosdeeuropa.com)**

Contact: mevr. Leticia Alonso Cuesta

Mobiele telefoon: +34 637922719

E-mail: [leticia@quesospicosdeeuropa.com](mailto:leticia@quesospicosdeeuropa.com)



## Kaas: Queso de Cabrales DOP - Vega de Tordín

Melksoort: 100% koemelk

Importeur: Geen

Herkomst: Cabrales DOP

Rijping: 7 maanden

Ecologisch: Nee

Bewaaradvies: koel bewaren

Producent: La Vega de Tordín S.C.

Lugar LAS ARENAS s/nBarrio La Ería,  
33554 Cabrales (Asturias), Spanje

Telefoon: +34 674597738

[www.vegadetordin.com](http://www.vegadetordin.com)

Contact: dhr. Jose Vicente Cotera

Email: [info@vegadetordin.com](mailto:info@vegadetordin.com)

QUESERÍA  
- VEGA DE TORDÍN -  
  
QUESO CABRALES



**Hartelijk dank voor uw deelname!**

ICEX / Foods and Wines from Spain  
Economische en Commerciële Afdeling

Ambassade van Spanje

Burgemeester Patijnlaan 67

2585 BJ Den Haag

T 070 3643166

[www.foodswinesfromspain.com](http://www.foodswinesfromspain.com)

[www.vinos-de-espana.nl](http://www.vinos-de-espana.nl)

Facebook: SpainFoodsWinesNL

Twitter: @FoodWineSpainNL

Email: [lahaya@comercio.mineco.es](mailto:lahaya@comercio.mineco.es)



EUROPEAN UNION



**ICEX**

