QUESERÍA

LA ANTIGUA

DE

FUENTESAÚCO





Compartimos la pasión y el buen hacer heredado de cientos de años de tradición y lo reinventamos para crear experiencias que despierten tus propios recuerdos.

We share the passion and hard work inherited from hundreds of years of tradition. We reinvent it to create experiences that awaken your own memories.

Tradicionales

Traditional

Quesos elaborados con leche cruda de oveja, siguiendo la receta original. Quesos de pasta prensada, pleita marcada y corteza natural.

Cheeses made with raw sheep's milk, following the original recipe. Natural rind cheeses.

Tierno
Soft



Semicurado
Semimatured



Tradicionales

Traditional



Curado
Matured



Añejo
Aged



Mezcla

Mixture

Queso Mezcla, dos referencias que se incorporan a nuestra variedad de quesos. La combinación de los dos tipos de leche, de oveja y vaca, le aportan sabor en boca y carácter al queso.

Mixed Cheese, two references that are incorporated into our variety of cheeses. The combination of the two types of milk, sheep and cow, gives flavor in the mouth and character to the cheese.

El Antiguo
The Antiguo



Mezcla Semicurado
Semimatured Mixture



Cremoso

Creamy Cheese

El cuajo vegetal es el ingrediente característico de este queso elaborado con leche cruda de oveja, se diferencia por ser de pasta blanda y textura cremosa.

Vegetable rennet is the characteristic ingredient of this cheese made with raw sheep's milk. It is special because of its soft paste and creamy texture.



D.O.P. Zamorano

P.D.O. Zamorano

Queso elaborado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras autóctonas de la provincia.

Handcrafted cheese with raw sheep's milk from Churra and Castellana breeds, pure native breeds from the province.

Curado
Matured



Añejo
Aged



D.O.P. Cabrales

P.D.O. Cabrales

El auténtico Queso Cabrales, madurado en cuevas en su lugar de origen.
Un queso azul de gran carácter y reconocido prestigio por sus matices y aromas fuertes, ácidos y ligeramente salados que se funden en boca.

The authentic Cabrales Cheese, matured in caves, in its place of origin.
A blue cheese of great character and recognized prestige for its shades and strong scent, acid and a little bit salty that melt in the mouth.

Cabrales
Cabrales





Sin Lactosa

Lactose Free

Gama creada para aquellos amantes del queso e intolerantes a la lactosa.
Cuatro referencias forman esta gama, con la que poder disfrutar
de un queso ¡de verdad y sin lactosa!

Tierno*
*Soft**



Pimienta Rosa*
*Rose Pepper**



*Elaborado con leche pasteurizada, apto para embarazadas.
**Made with pasteurized milk, suitable for pregnant women.*

Sin Lactosa

Lactose Free

Range created for those who love cheese and are lactose intolerant. Four references make up this range, with which you can enjoy a real and lactose-free cheese!

Curado
Matured



Añejo
Aged



Especialidades

Specialties

El sabor del queso acompañado del producto más exquisito.
Una gama creada para los inquietos, para los paladares más atrevidos.

Pedro Ximénez
Pedro Ximénez



Picantón
Hot Spicy



Especialidades

Specialties

The flavor of cheese accompanied by the most exquisite product.
A range created for the restless, for the most daring palates.

Tartufo
Truffle



Escamas de Pimentón
Paprika Flakes



Afinados

Afined Cheese

Gama de productos madurados y afinados a través de su corteza, dejando que el queso se impregne de sabores y aromas, lo cual nos permite obtener piezas únicas.

Romero
Rosemary



Afinados

Afined Cheese

Range of products matured and refined through their rind, allowing the cheese to be impregnated with flavors and aromas, which allows us to obtain unique pieces.

Tempranillo
Tempranillo



Brandy
Brandy



Caprichos de la Pastora

Whims of the Shepherdess

100gr. de queso de oveja listo para tomar. Añejo estronchado a mano, en AOVE y tartufo. Sólo ¡abrir y disfrutar!

100gr. of sheep cheese ready to eat. Old mature handmade break off, in AOVE and truffle. Only, open and enjoy!

Uva y Queso
Grape and Cheese



Añejo en AOVE
Aged in Olive Oil



Tartufo
Truffle




22
QUESERÍA
LA ANTIGUA
FUENTESAÚCO
Caprichos de la Pastora
AOVE
+12 MESES
Queso añejo en aceite de oliva virgen extra
100% QUESO DE OVEJA
14
QUESERÍA
LA ANTIGUA
FUENTESAÚCO
Caprichos de la Pastora
UVA Y QUESO
Queso añejo con uva pasa
GRAPE & CHEESE
Aged cheese with raisin
QUESO DE OVEJA 100% SHEEP CHEESE

La Antigua Summum 2022

La Antigua Summum 2022

Summum, queso de oveja madurado y cuidado en cava durante meses, lo cual nos permite obtener unas piezas únicas de edición limitada.













La Antigua Summum 2024

La Antigua Summum 2024

Summun, a matured and cared sheep cheese in cada during months, this allow us obtain unique pieces of limit edition.







Bandeja Loncheado

Precut Trays

Una gama de diferentes quesos tradicionales y especialidades ya cortados, listos para disfrutar. ¡Perfecto para ti!

50 g.	100 g.	500 g.



*Preguntar disponibilidad de referencias.

**Ask for reference availability.*

Dados de Queso

Cheese Cubes

A range of different traditional and specialty cheeses already cut, ready to enjoy. Perfect for you!

200 g.

500 g.



*Preguntar disponibilidad de referencias.

**Ask for reference availability.*

Logística

Logistics

Formato *Format*	Uds / Caja *Units / Case*	Peso Fijo / Variable *Fixed/Variable Weight*
Queso Entero *Whole Cheese*	2	
Medio Queso *Half Cheese*	4	1/2
Cuñas 1/8 *1/8 Wedges*	16	Entre *Between* | 350 - 400 gr.
Cuñas 250 gr. *250 gr. Wedges*	12 o 24	Entre *Between* | 350 - 400 gr.
Bandeja Loncheado 50 gr. *500 gr. Precut Tray*	40	50 gr.
Bandeja Loncheado 100 gr. *500 gr. Precut Tray*	20	100 gr.
Bandeja Loncheado 500 gr. *500 gr. Precut Tray*	6	500 gr.

Logística

Logistics

Formato *Format*	Uds / Caja *Units / Case*	Peso Fijo / Variable *Fixed/Variable Weight*
Dados de Queso 200 gr. *200 gr. Cheese Cubes*	24	200 gr.
Dados de Queso 500 gr. *500 gr. Cheese Cubes*	6	500 gr.
Skin *Skin*	40	70 gr.
Cortaditos 50 gr. *50 gr. Precut Wedges*	40	50 gr.
Cortaditos 100 gr. *100 gr. Precut Wedges*	20	100 gr.
Cortaditos 500 gr. *500 gr. Precut Wedges*	6	500 gr.

Premios

Awards



Vellón de Fuentesaúco Añejo D. O. P. Zamorano

Vellón de Fuentesaúco Aged P. D. O. Zamorano

World Cheese Awards	Bronce / *Bronze*	2021 / 2022 / 2023
International Cheese&Dairy Awards	Plata / *Silver*	2021
Global Cheese Awards	Oro / *Gold*	2021



Cremoso

Creamy Cheese

Global Cheese Awards

Oro *Gold*	"Best In Category" (ctg. de quesos cremosos) *"Best In Category" (creamy cheeses cat.)*	2021

Premios

Awards



Tartufo

Truffle

World Cheese Awards	Plata / *Silver*	2021 / 2023
International Cheese&Dairy Awards	Oro / *Gold*	2021

Plata *Silver*	Ctg. mejor queso del mundo de Trufa *World's best Truffle cheese cat.*	2022
Plata *Silver*	Ctg. mejor queso del mundo infusionado con Trufa *World's best cheese infused with Truffle cat.*	2022
Bronce *Bronze*	Ctg. mejor queso español con trufa *World's best Spanish cheese with truffle cat.*	2022



Añejo

Aged

Premio Cincho

Plata / *Silver*	2022

Premios

Awards



Tempranillo

Tempranillo

Global Cheese Awards	Bronce / *Bronze*	2021

International Cheese&Dairy Awards

Bronce *Bronze*	Ctg. mejor queso español con alcohol al tempranillo *Best Spanish cheese with tempranillo alcohol cat.*	2022

GourmetQuesos

Oro *Gold*	Mejor queso afinado de España *Best afined cheese in Spain*	2021



Escamas de Pimentón

Paprika Flakes

World Cheese Awards	Bronce *Bronze*	2022
Global Cheese Awards	Oro *Gold*	2021

Premios

Awards



Tierno
Sin Lactosa

Lactose Free
Soft

Global Cheese Awards

Plata / *Silver* | 2021



Curado

Matured

Global Cheese Awards

Plata / *Silver* | 2021



Picantón

Hot Spicy

Global Cheese Awards

Plata / *Silver* | 2021



El Antiguo
de Castilla

The Antiguo
of Castilla

Premio Roma

Oro / *Gold* | 2019

Q

A

Conoce nuestras
cuevas de afinado.

Fuentesaúco - Zamora - España
www.queserialaantigua.com
T.: 980 600 509

@quesoslaantigua

Quesería La Antigua