



Por su composición, se recomienda su consumo a todas las edades. Durante la etapa de crecimiento, por su alto contenido en calcio. Para los adultos, por la gran cantidad de proteínas que aporta, que cubren el desgaste producido a diario en estos principios inmediatos. Por último, es aconsejable su consumo a las personas de la tercera edad, ya que retarda, en gran medida, la descalcificación ósea y es un alimento mas digestible que la leche.



Recuerde... miles de clientes confían en nosotros llevando nuestros quesos a su mesa.

PUEDA ADQUIRIR NUESTROS PRODUCTOS EN NUESTROS ESTABLECIMIENTOS, CONTACTANDO CON NOSOTROS A LOS

TELEFONOS: 967 450 118 - 671 654 500,

O BIEN A TRAVES DE NUESTRAS PAGINA WEP

quesoselminayero.com

SE LOS MANDAREMOS POR AGENCIA O

SE LOS LLEVAREMOS DIRECTAMENTE A SU HOGAR



desde el corazón de La Mancha y de la froma más tradicional le presentamos nuestra gama de quesos manchegos de gran calidad,

Quesos El Minayero



• Queso Tierno

Elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega. Su textura es suave, de color blanco, con un punto de sal idoneo al paladar.

Conservar entre 4º y 8º C - Formatos de 1, 2, y 3 Kg. Aprox.



• Queso Romero

Elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega, y curado en manteca de cerdo y romero. Su sabor es intenso y agradable al paladar.

Curación a partir de 6 meses en adelante
Formatos de 2, y 3 Kg. Aprox.



• Queso Semi

Elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega. Su textura es suave, con ojos pequeños e irregulares.

Curación Aprox. 2 meses - Formatos de 2, y 3 Kg. Aprox.



• Queso para aceite

Elaborado con leche de oveja manchega. Agujeros desigualmente repartidos.

Curación a partir de 15 días
Formatos de 2, y 3 Kg. Aprox.



• Queso Curado

Elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega. Su textura es compacta y de sabor suave, según curación.

Curación a partir de 4 meses en adelante
Formatos de 2, y 3 Kg. Aprox.

QUESO EL MINAYERO LE SUGIERE ESTA RECETA:



Lo primero que haremos es cortar el queso, para esta receta corte en taquitos no muy grandes y picar un poco los frutos secos (avellana, nuez y almendra). En el tarro donde conservaremos el queso iremos poniendo queso un poco de pimentón, tomillo y los frutos secos, cubrimos con aceite y así otra tanda. El aceite es recomendable que sea oliva extra virgen; el *queso tierno el minayero* es ideal para esta receta. Una vez lleno el bote movemos para que se mezclen todos los ingredientes cerramos y dejamos en la despensa en un rincón oscuro; a partir aproximadamente de cuarenta días el queso habrá adquirido el carácter de un queso bodega listo para degustar, dicho queso ganará con el tiempo. *Quesos el Minayero* recomienda comerlo con un trozo de pan un buen tinto y disfrutarlo con buenos amigos.