


O



LA  
ANTI-  
GUA

DEFUENTESAÚCO



Puro de oveja.

Naturaleza viva, el encanto del campo Zamorano, oro blanco, el saber hacer del hombre castellano y su espíritu más tradicional.

Carácter, raíces, texturas, esencias y fragancias de esta tierra que se funde en el paladar más exigente.

Pure sheep cheese.

Living nature, the charm of the Zamorano field, white gold, the know-how of the Spanish herdsman and his most traditional spirit.

Character, roots, texture, substance and scents of this earth which blend into the most demanding palate.



# Summum 2020

## Summum 2020

Nos gusta haceros soñar y divertir.

Y a nosotros nos gusta recordar. Esa es la esencia de La Antigua Summum 2020: recordar, disfrutar y soñar. En todo viaje, en todo sueño, en toda fiesta, que es donde disfrutamos, nunca puede faltar una buena mesa ni un buen alimento sano y natural. Diferentes presentaciones Premium.

Lata con 2 cuñas de nuestro mejor queso con dos años de maduración.

We love to make you dream and have fun. And we love to take you back to those memories. That is the essence of La Antigua Summum 2020 edition: Remember, enjoy and dream. In every trip, in every dream, in every party, which is where we enjoy, you can never miss a good table or a good healthy and natural food.

Premium different packagings. Can with two pieces of our best cheese (two years matured).



# Summum 2018

## Summum 2018



# Caprichos de La Pastora

## Whims of the Shepherdess



El pastor se pasaba todo el día con el rebaño en el campo, la pastora hacía el queso. Después de una dura jornada, llegaba a la alacena y no había mejor recompensa que un trozo de queso. ¡Todo un Capricho!

Ese olor a conservas, a quesos, a los dulces que preparaba la pastora.

Platos, calderos, tarros de cristal...

De ahí nacen nuestros Caprichos de La Pastora.

Date un capricho con nuestras mejores referencias para disfrutar después de la jornada de trabajo.

Un queso estronchado a capricho, a mano, con amor.

Cien gramos de queso, pensados para comerlos acompañados de la familia y los amigos, en tarro de cristal.

Sin complicaciones, solo abrir, servir y disfrutar.

Las hebras de azafrán, el aceite de oliva virgen extra o esas uvas con queso que saben a beso.





# Caprichos de La Pastora

## Whims of the Shepherdess

The shepherds spent all day with the flock in the fields, and the shepherdess made the cheese. After a tough day, they got home and there was no better reward than a piece of cheese.

What a whim!

That smell of preserved food, of cheeses, of the sweets that the shepherdess made. Dishes, cauldrons, glass jars ...

Treat yourself with our best references to enjoy them after the work day is done.

A little piece of cheese cutted by hand, with love.

One hundred grams of cheese, designed to be eaten accompanied by family and friends, in a glass jar.

No complications, just open it, serve it and enjoy it.

The threads of saffron, extra virgin olive oil or those grapes with cheese that taste like a kiss.



Tierno  
Soft



Candidum  
Candidum



Curado  
Matured



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE

Añejo  
Aged



# Pimienta Rosa

## Rose Pepper



# Anís y Chía

## Anis and Chia



# Quinoa

## Quinoa

SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE

# Curado AOVE

## Matured Olive Oil





# BIO Semicurado

## Semimatured BIO

Queso de Oveja BIO, elaborado con leche pasteurizada ecológica. Con una maduración de 2 a 6 meses (semicurado y curado). Totalmente natural y con un sabor muy fresco y adictivo.

# BIO Curado

## Matured BIO

BIO Sheep Cheese, made from organic pasteurized milk. Matured from 2 to 6 months (semimatured and matured). Completely natural and with a fresh and addictive flavor.



# Queso Rallado Grated Cheese

Queso de oveja rallado polvo. Nuestro mejor queso, con mas de 12 meses de maduración, rallado y en un envase con aplicador. Solo abrir y añadir a tu plato.

Grated sheep cheese. Our best cheese, matured for more than 12 months, grated and in a jar with dispensing options. Just open and pour it to your plate.

# Cuñas Gourmet Gourmet Wedges

Todas nuestras referencias están disponibles en formato cuña de 250gr o 1/8 con estuche para las tiendas más gourmet.  
All of our references of cheeses are available in wedges of 250 gr or 1/8 of a cheese wheel, all of them with a beauty box, especially for gourmet shops.



# Semicurado

## Semimatured

Queso de pasta prensada con intenso aroma a leche cruda de oveja.  
Afinado durante 2-3 meses.  
Corteza natural con posible floración de moho blanco.

Hard-pressed cheese with intense aromas from unpasteurised sheep's milk. Ripening between 2 and 3 months. Because of the natural action of the microflora, it may flourish some white mould on the rind.

# Curado

## Matured

Corteza natural, bañada con aceite de oliva durante los meses de maduración. Toda una delicia para los paladares más exigentes. Curación a partir de 4 meses.

Natural rind oil bathed during its ripening. An authentic jewel for the most demanding palates. Ripened between 4 and 6 months.





# Viejo

## Old

Afinado durante 7-9 meses en los cuales el moho florece en su corteza natural intensificando aun más sus aromas.

Ripened between 7 and 9 months in which the mould thrives on its natural rind intensifying its aromas even more.

# Añejo

## Aged

Más de 12 meses de curación. Extraordinarios matices característicos de la leche cruda de oveja. Corteza natural.

More than 12 months of ripening. Extraordinary and characteristic nuances from unpasteurized sheep's milk. Natural rind.





# Cremoso

## Creamy Cheese

Queso elaborado de modo artesanal con leche cruda de oveja, cuaja de cardo y sal. Corteza lisa y delgada, cubierta en sus lados por un paño y completamente comestible. En el interior presenta una pasta con una cremosidad muy alta. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración.

# Cremoso 250g

## 250g Creamy Cheese

Artisanal cheese, made with raw sheep's milk, vegetal rente from thistle flore and salt. With a smooth and hin ring, covered by a cloth on the sides. Completely edible rind. The cheese is preserved vacuum-packed in a special breathable packaging.

# Mini

## Mini

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made with raw sheep's milk. Ripened in optimal temperature and humidity room conditions between 4 and 6 months which enhances the sheep's milk aromas and flavours. Natural rind.



# Tierno

## Soft

Queso de oveja elaborado con leche pasteurizada. Maduración de 7 a 35 días. Sabor muy agradable a leche fresca.

Sheep cheese made with pasteurized sheep milk. Matured between 7 and 35 days. Very pleasant taste of fresh milk.



# Candidum

## Candidum

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja al cual durante su fabricación se ha añadido de forma natural moho penicilium candidum. El valor añadido del moho penicilium aporta características y matices saludables a este queso por sus beneficios antibióticos. También disponible sin lactosa.

Cheese made with pasteurised sheep's milk which, during its ripening, the Penicilium candidum mould has been naturally added. The Penicilium Candidum mould provides healthy characteristics. It is also available lactose-free.



# El Antiguo

## The Antiguo

Queso de 5 meses de curación elaborado con la fusión en partes iguales de leche cruda de oveja al 50% y leche de vaca.

La combinación de los dos tipos de leche y su curación le aportan sabor en boca, carácter y un retrogusto de nueces y frutos secos procedentes de la leche de oveja.

Cheese of 5 months of ripening made with a perfect combination of 50% sheep's milk and 50% cow's milk.

The combination of these two types of milk and its ripening provide a subtle flavour and character and a nuts and dry fruits long tasting from the sheep's milk.

# Mezcla 90/10

## 90/10 Mixture

Queso elaborado con leche de vaca (90%) y oveja (10%), totalmente natural. Con una maduración de 2-3 meses.

Cheese made from pasteurized cow's and sheep's milk (90%-10%), completely natural. Matured for 2-3 months.





# D.O.P. Zamorano

## P.D.O. Zamorano

Queso Denominación de Origen Zamorano, fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja Churra y Castellana. Corteza natural.

Aged Sheep Cheese with Protected Designation of Origin Zamorano, made in a handcrafted way from raw sheep's milk from the breeds "Churra" and "Castellana". Natural rind.



# D.O.P. Cabrales

## P.D.O. Cabrales

Este queso tan tradicional se elabora con leche cruda de vaca o mezcla. Es reconocible por su sabor fuerte y profundo, con un fondo ácido intenso y muy cremoso donde se aprecia su gusto a moho de forma persistente. Este queso es para los paladares más rudos que aguantan los sabores más fuertes y que buscan seguir disfrutando de uno de los quesos con mayor tradición.

This traditional cheese is made from raw cow's milk. It is recognizable by its strong and deep flavor, with an intense and very creamy acid base where its persistent taste of mold is appreciated. This cheese is made for the toughest palates who withstand the strongest flavors and who seek to continue enjoying one of the most traditional cheese.



# D.O.P. Tetilla

## P.D.O. Tetilla

Queso DOP Tetilla, elaborado en Galicia con leche de vaca. Todo el sabor de los pastor gallegos en este queso de textura cremosa y sabor suave.

PDO Tetilla Cheese, made with cow's milk in Galicia. This creamy and soft cheese contains all the flavor of Galician pastures.





# Trufa

## Truffle



# Azafrán

## Saffron



# Pimienta Negra

## Black Pepper



# Provenzal

## Provençal



# Picantón

Hot Spicy



# Quinoa

Quinoa



# Anís y Chía

Anis and Chia



# Frutos Rojos

Wild Berries



# Romero Rosemary

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses y corteza recubierta de especias. Su sabor penetra poco a poco, haciendo que el producto adquiera todos los aromas de cada una de ellas.

# Pimienta Negra Black Pepper



# Orégano Oregano

Cheese made from raw sheep's milk. Rind covered by herbs and a ripened in our cellars for more than 12 months. The herbs flavour gradually penetrates into the cheese, making it get all the aromas from the rosemary.

## AFINADOS

## REFINED





Pimentón  
Paprika



Brandy  
Brandy



Tempranillo  
Tempranillo



AFINADOS

REFINED





Manteca

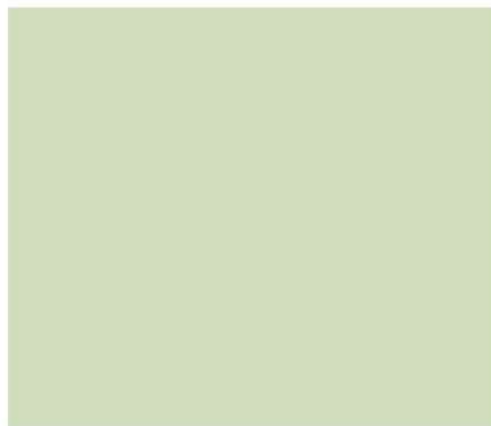
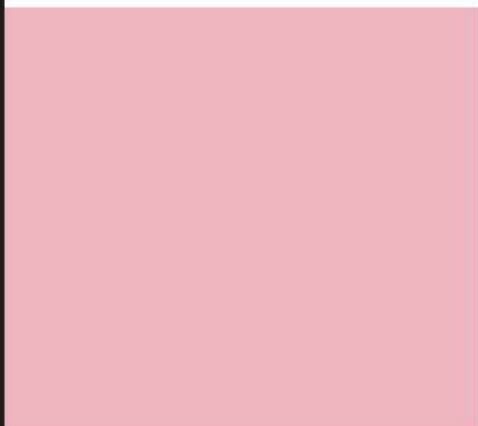
Lard

Pedro Ximénez

Pedro Ximénez

AOVE

Olive Oil



AFINADOS

REFINED



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

