



Los Cameros

Maestros queseros desde 1961



PRODUCTOS

TIERNOS

Barra Natural
Barra Light
Barra Mezcla

REDONDOS

Queso de Mezcla Tierno envasado al vacío
Queso de Mezcla Tierno Parafinado

REDONDOS TRADICIONALES CON CORTEZA NATURAL

Queso de Mezcla Semicurado (2 meses)
Queso de Mezcla Curado (6 meses)
Queso de Oveja Curado (6 meses)
Queso de Oveja Añejo (1 año)

QUESOS DE CABRA D.O.P. QUESO CAMERANO

Queso de Cabra Semicurado D.O.P. Queso Camerano
Queso de Cabra Curado D.O.P. Queso Camerano

FORMATOS DE LIBRE SERVICIO

Lonchas de Barra Natural de 200g
Lonchas de Barra Light de 200g
Lonchas de Barra Mezcla de 200g
Cuñas de Queso de Mezcla Semicurado de 180g
Cuñas de Queso de Mezcla Curado de 180g
Cuñas de Queso de Oveja Curado de 180g
Cuñas loncheadas de Queso de Mezcla Semicurado de 200g
Cuñas loncheadas de Queso de Mezcla Curado de 200g
Cuñas loncheadas de Queso de Oveja Curado de 200g
Cuñas de Queso de Mezcla Semicurado de 400g
Cuñas de Queso de Mezcla Curado de 380g
Cuñas de Queso de Oveja Curado de 380g

FORMATOS PARA HOSTELERIA

Lonchas de Barra Natural de 1kg
Cuñas de Queso de Mezcla Curado de 1kg
Queso Hilado en bandejas de 600g
Dados de Barra Mezcla en bandejas de 700g



*Así somos en Queso Los Cameros,
la quesería riojana para la que saber de queso,
es saber de vida.*

UNA EMPRESA FAMILIAR

En 1961 el matrimonio **Jesús Martínez y Justo González** fundan la quesería Lácteos Martínez.

Su vinculación al mundo quesero se remonta a la tradición de elaboración de queso por sus padres en sus propios hogares.

Actualmente están al frente de la quesería sus cuatro hijos, **segunda generación** de la familia.

El día a día de **Lácteos Martínez** está estrechamente ligado a la filosofía de la familia, es imposible separarla de nuestro queso y lo entendemos como una **forma de vida**.

Nos encontramos en **Haro, La Rioja**, conocida por sus vinos, aunque no por ello debemos dejar de paso su gastronomía, muy rica en verduras y hortalizas, embutidos y quesos.



LAS RECETAS DE SIEMPRE

En **Queso Los Cameros** utilizamos la unión de los métodos de **elaboración tradicional** y de la pasión por proporcionar a nuestros clientes un **queso exclusivo, artesano y natural**.

Todo ello ha conseguido que mantengamos la identidad de nuestros inicios, reflejándose en un equilibrio perfecto entre **tradición y modernidad**.

Por ello continuamos con las **recetas tradicionales** con las que en su día empezaron los fundadores; esto implica el seguir utilizando materias primas 100% naturales y de calidad, además de utilizar **cuajo natural** en la elaboración de nuestros productos.

Cada día recogemos la leche en 120 km a la redonda con nuestros propios camiones, lo que nos asegura la frescura y calidad en la materia prima a la vez que establecemos vínculos personales con nuestros ganaderos haciéndoles formar parte de nuestro proyecto.

A la hora de madurar nuestros quesos, seguimos utilizando el **método tradicional francés**: Dejamos desarrollar los **mohos de afinado en corteza** y lo combinamos con **baños de aceite de oliva**, que nos proporcionan las cortezas naturales con las que presentamos nuestros quesos.





UNA FILOSOFIA QUE PROPORCIONA UN QUESO EXCLUSIVO

En Queso **Los Cameros** creemos que nuestros quesos tienen una única y sencilla misión: ayudarte a brindar por una vida mejor y más plena, hecha de cosas buenas que se hacen con esmero.

Quesos elaborados con **dedicación artesana**, pero también con la **garantía** y posibilidades que el saber de hoy nos ofrece para vivir mejor. Sólo así, todos y en todo momento podremos disfrutar de lo mejor.

En Queso **Los Cameros** estamos comprometidos con la **tradición riojana de la calidad** y su vocación de llevar aún más lejos una herencia que nace de la tierra y mira al futuro con optimismo.

Una tierra que es mucho más que un punto en el mapa. Es una **forma de vivir** y disfrutar de la vida y de honrar a la naturaleza y a nuestra familia.

En definitiva, un saber experto del queso, cuya misión es ofrecer el saber de vida.



CORTEZAS NATURALES Y BAÑOS DE ACEITE DE OLIVA

En Queso **Los Cameros**, afinamos nuestros productos de **manera natural**. Para conseguirlo dejamos desarrollar mohos propios del queso en la corteza, que combinados con **baños de aceite de oliva** finalmente nos proporcionan las **corteza naturales** que encuentra en nuestros quesos

El aceite de oliva es el anti-moho más natural que existe y aplicándolo sobre el producto hace que actúe como una barrera protectora, ya que si no controláramos el crecimiento del moho, éste sería desmesurado. Las enzimas que aportan los mohos durante el afinado, junto con el aceite de oliva hacen que obtengamos su **sabor característico y su bouquet final**.

Aunque preparamos los quesos para que salgan al mercado con una cantidad mínima de moho, en ocasiones pueden aparecer pequeños desarrollos de éstos en la corteza; son la evolución natural del proceso de curado del queso, que es un **producto vivo**. Un paño húmedo o impregnado en aceite de oliva nos servirá para retirarlo y posteriormente degustar con plenitud todas sus características.

Aunque la normativa nos da las pautas, pensamos que las maduraciones son el resultado del tiempo, por eso dejamos más tiempo nuestros quesos en las bodegas de maduración:

MADURACIÓN MÍNIMA (días)

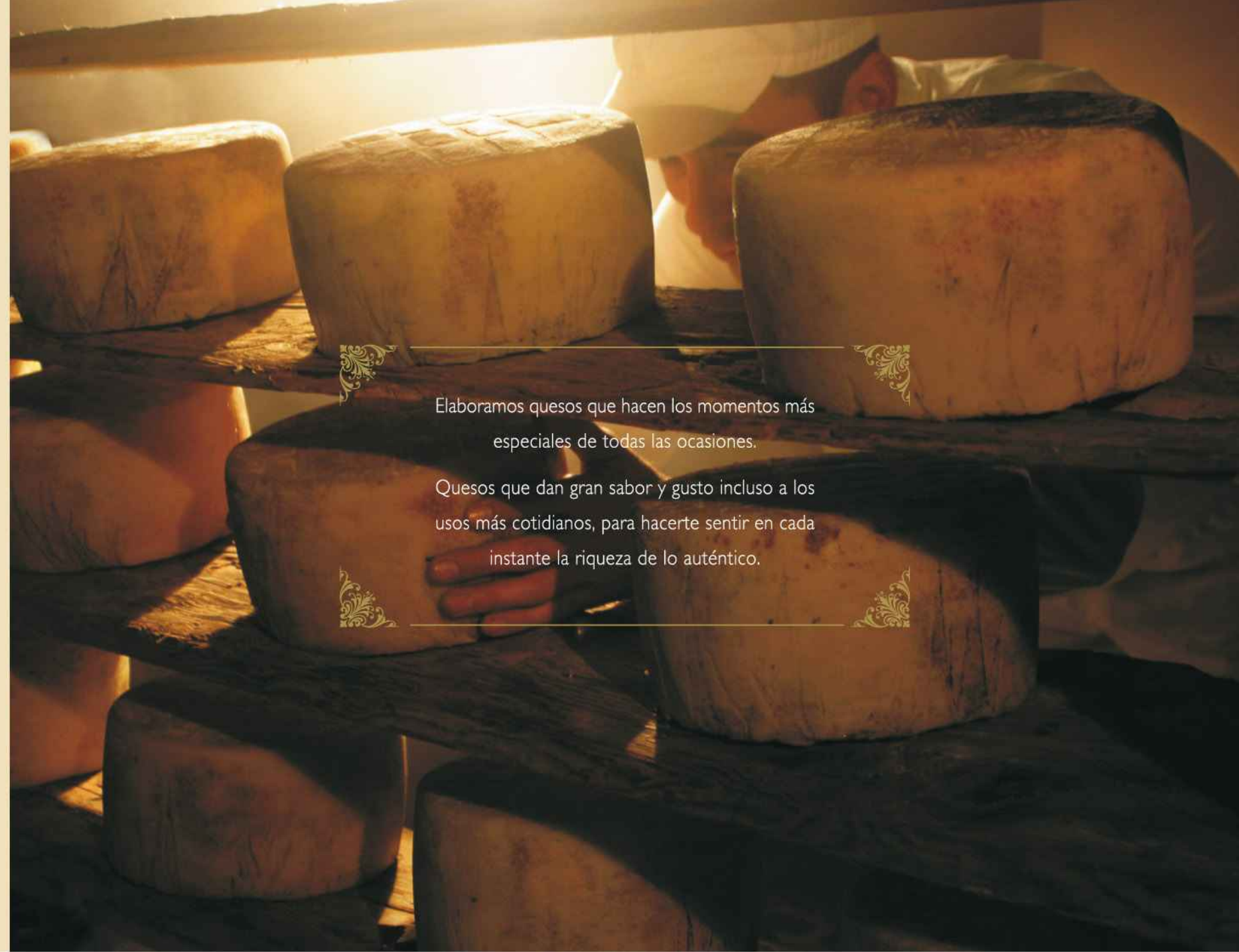
Tamaño (Kg)	Quesos de más de 1,5 Kg	
	Según normativa	En Queso Los Cameros
Tierno	7	21
Semicurado	35	60
Curado	105	180
Viejo	180	—
Añejo	270	365

Los Cameros



Elaboramos quesos que hacen los momentos más especiales de todas las ocasiones.

Quesos que dan gran sabor y gusto incluso a los usos más cotidianos, para hacerte sentir en cada instante la riqueza de lo auténtico.





FINCA MALZAPATO

Tras años de elaboración de quesos con cortezas naturales utilizando los mejores aceites de oliva para la maduración del producto, hizo despertar en nosotros cierta curiosidad sobre el espectacular y sorprendente mundo del aceite de oliva.

De esta inquietud y el arraigo a nuestra tierra, nacen los **Aceites Finca Malzapato**, uno de variedad Arbequina y otro de variedad Royuela.

Las tierras en la Rioja, gracias a su altitud, son muy fértiles para el cultivo de olivares y aunque los olivos nos dan unos menores rendimientos, por contra, obtenemos un aceite con sabores y aromas frutados y herbáceos, característicos de la **Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja"**.





QUESO DE BARRA NATURAL

El queso de Barra Natural **Los Cameros** es un queso tierno elaborado **100% con leche de vaca de alta calidad**, utilizando cuajo bovino.

Es un queso de sabor exquisito, suave y lácteo; con un agradable y delicado aroma; de color marfil pálido y presenta una textura compacta, uniforme y sin ojos.

Es muy cómodo al corte en máquina, ya que las lonchas no se pegan ni se parten.

Este producto es ideal para sandwiches y bocadillos.



Leche	
Curación	21 días
Consumo Pref.	6 Meses
Peso aprox.	3.3 Kg.
Extracto seco	55% mínimo.



Podrá encontrar este queso en los siguientes formatos:
· Bandeja de Lonchas de 200 gr.

Los Cameros

QUESO EN BARRA NATURAL

Tipo de queso: Queso de Barra Natural

Presentación: La pieza de queso se presenta envasada al vacío en bolsa transparente de color azul.

Peso Aprox.: 3,3 kg.

Curación: 21 días

Consumo Preferente: 6 meses

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, calcio, cuajo bovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 88 (8 capas x 11 cajas)

Recomendamos que este producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1961



QUESO DE BARRA

MEZCLA

Para los amantes de sabores auténticos, el Queso de Barra Mezcla **Los Cameros** es su selección.

La mezcla de leches de **vaca** (76% mín.), **oveja** (6% mín.) **cabra** (3% mín.) le proporciona a este queso un bouquet más especial, para aquellos que prefieren sabores más fuertes.

Es la típica barra manchega.

Para la elaboración de este producto, el maestro quesero utiliza cuajo ovino.

Este producto posee un agradable aroma a leche fresca; de color blanco marfil y con una textura esponjosa que presenta muchos ojos.

Leche	
Curación	21 días
Consumo Pref.	6 Meses
Peso aprox.	3.3 Kg.
Extracto seco	55% mínimo.



Podrá encontrar este queso en los siguientes formatos:
· Bandeja de Lonchas de Barra Mezcla.

Los Cameros

QUESO DE BARRA MEZCLA

Tipo de queso: Queso de Barra Mezcla

Presentación: La pieza de queso se presenta envasada al vacío en bolsa transparente de color naranja.

Peso Aprox.: 3,3 kg.

Curación: 21 días

Consumo Preferente: 6 meses

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca (76% mínimo), oveja (6% mínimo) y cabra (3% mínimo) fermentos lácticos, calcio, cuajo ovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Recomendamos que este producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1961



QUESO EN BARRA

BAJA EN SAL LIGHT


Este producto está elaborado 100% con leche desnatada de vaca, utilizando cuajo bovino.

Su moldeado se realiza con cuidado, consiguiendo un desuerado más lento y un desarrollo de sabor más especial, con un menor contenido en calorías.

Es un queso de sabor fino y exquisito aún siendo bajo en grasa y baja en sal (tiene un 30% menos de grasa y sal con respecto a nuestra Barra Natural).

Posee un color marfil pálido y con una textura compacta, uniforme y sin ojos.

Leche		
Curación	21 días	
Consumo Pref.	6 Meses	
Peso aprox.	3.3 Kg.	
Extracto seco	50% mínimo.	

 Podrá encontrar este queso en los siguientes formatos:
· Bandeja de Lonchas de 200 gr.

Los Cameros

QUESO EN BARRA BAJA EN SAL LIGHT

Tipo de queso: Queso Barra Tierno Light (Contenido Reducido de Grasa y Sal)

Presentación: La pieza de queso se presenta envasada al vacío en bolsa transparente de color rosa.

Peso Aprox.: 3,3 kg.

Curación: 21 días

Consumo Preferente: 6 meses

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca desnatada, fermentos lácticos, calcio (cloruro cálcico), cuajo bovino, lisozima (derivado del huevo) y sal.

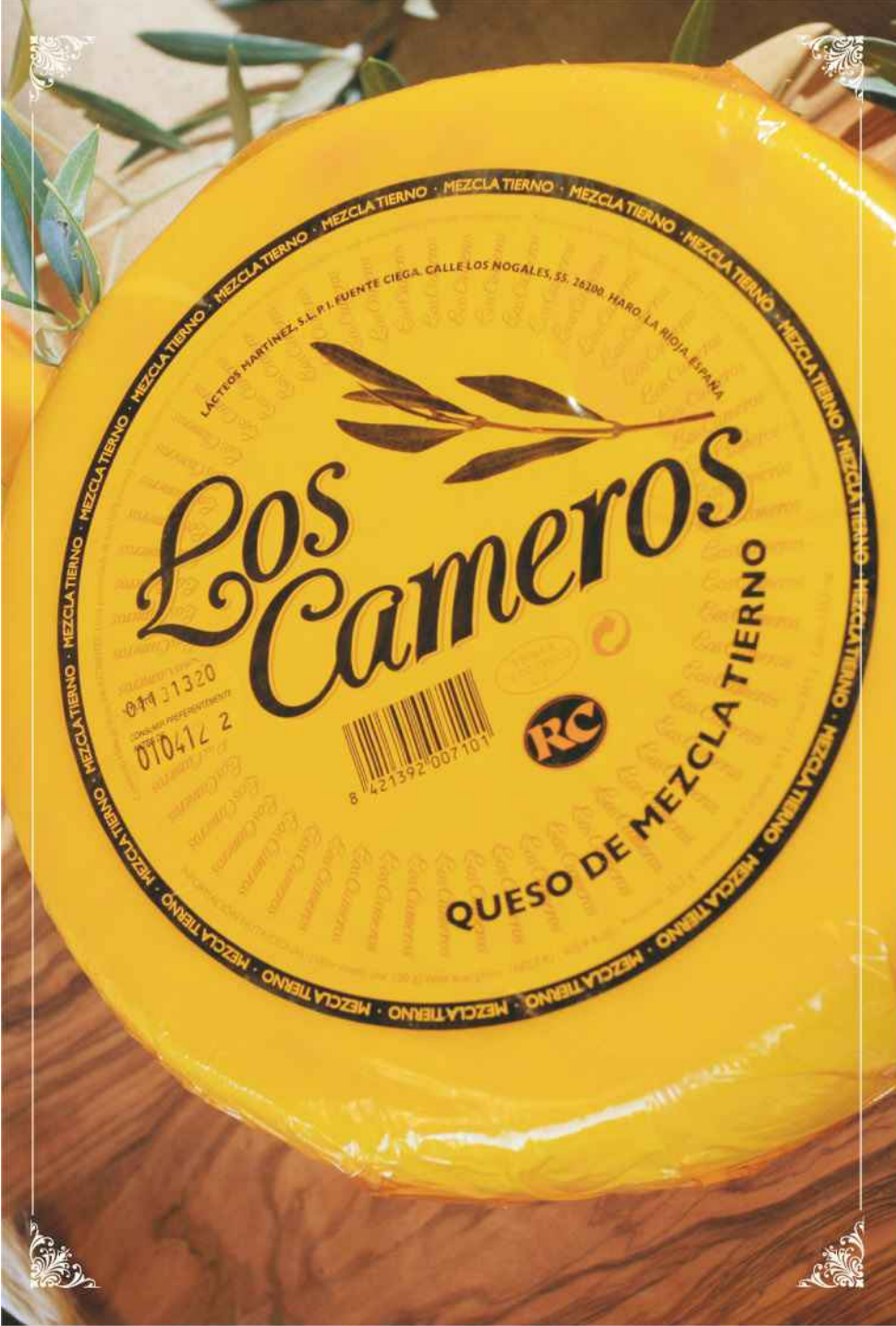
Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 88 (8 capas x 11 cajas)

Para almacenamientos del producto superiores a 3 horas debe mantenerse refrigerado (Entre 2 y 10 °C)

Recomendamos que el producto esté a temperatura ambiente para su consumo.


LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1967



QUESO DE MEZCLA TIERNO PARAFINADO

Este queso está hecho con la mezcla de las leches pasteurizadas de **vaca** (60% mínimo), **oveja** (20% mínimo) y **cabra** (6% mínimo), utilizando cuajo ovino en la elaboración.
Tiene una curación de 25 días.

Es el queso más joven de la casa, pero posee un **sabor característico** y un olor que nos recuerda a leche fresca.

Es ideal para picar o degustar.

Su interior es de color blanco marfil, con textura esponjosa y presenta ojos pequeños y bien repartidos.

Es un queso de sabor **suave y delicado**; con un agradable aroma a leche fresca.

Leche	
Curación	25 días
Peso aprox.	3.5 Kg.
Extracto seco	55% mínimo.

Los Cameros

QUESO DE MEZCLA TIERNO PARAFINADO

Tipo de queso: Queso de Mezcla Tierno

Presentación: La pieza de queso se presenta recubierta con parafina de color amarillo y envuelta en papel cellophane de color amarillo.

Peso Aprox.: 3,5 kg.

Curación: 25 días

Consumo Preferente: 6 meses

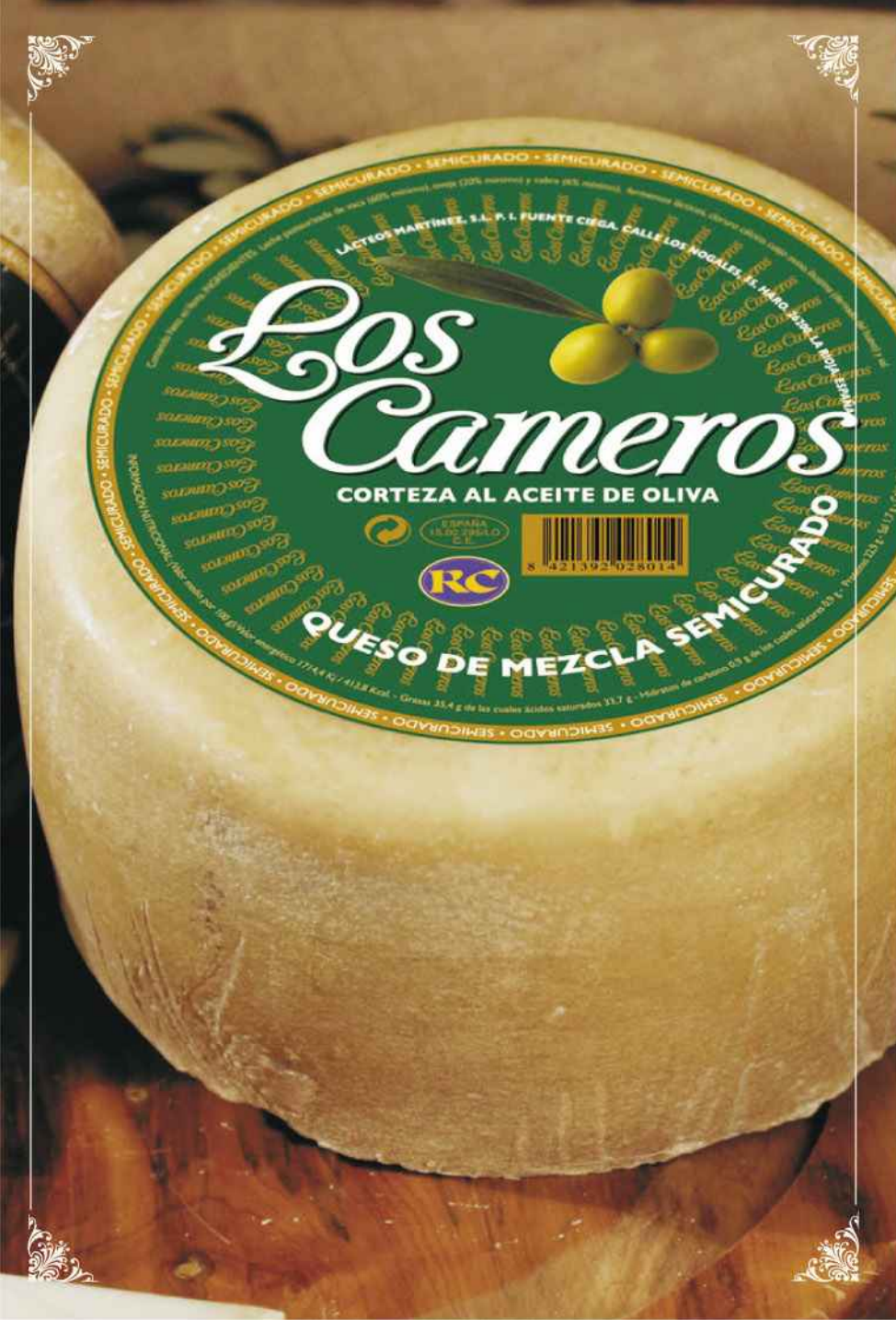
Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca (60% mínimo), oveja (20% mínimo) y cabra (6% mínimo), fermentos lácticos, calcio, cuajo ovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 56 (8 capas x 7 cajas)

Recomendamos que este producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1962



QUESO DE MEZCLA SEMICURADO CORTEZA NATURAL AL ACEITE DE OLIVA

Este queso está elaborado con la mezcla de las leches pasteurizadas de **vaca** (60% mínimo), **oveja** (20% mínimo) y **cabra** (6% mínimo), utilizando cuajo ovino en la elaboración. Tiene una curación de dos meses en bodega.

Este producto se presenta con **corteza natural**, obtenida a partir del desarrollo de mohos sobre la superficie del queso, combinado con baños de **aceite de oliva**.

Es un queso de sabor fino y sabroso; con un agradable y delicado aroma; de color marfil pálido y con una textura firme que presenta ojos bien repartidos y pequeños.

Leche	
Curación	2 meses
Nº Baños	2
Peso aprox.	3.3 Kg.
Extracto seco	60% mínimo.



Podrá encontrar este queso en los siguientes formatos:

- Cuña de 180 gr.
- Cuña loncheada de 200 gr; en las cuáles encontrará un producto 100% comestible, ya que no tiene cortezas.
- Cuña de 400 gr.

Los Cameros

QUESO DE MEZCLA SEMICURADO CORTEZA NATURAL

Tipo de queso: Queso De Mezcla Semicurado

Presentación: La pieza de queso se presenta con su corteza natural. Curado con baños de aceite de oliva.

Peso Aprox.: 3,3 kg.

Curación: 2 meses

Consumo Preferente: 6 meses

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca (60% mínimo), oveja (20% mínimo) y cabra (6% mínimo), fermentos lácticos, calcio, cuajo ovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 56 (8 capas x 7 cajas)

Cómo conservarme:

El queso es un producto vivo. Si quiere evitar que el moho proliferen en exceso, le recomendamos:

Mantener el queso a entre 0 y 5 °C, con una humedad no muy excesiva.

Quitar el plástico del pallet para generar una buena atmósfera y no aumente esa humedad.

Colocar las cajas de forma que los orificios queden libres, ya que es por donde respira el queso.

El moho nos aporta sabor y aroma al queso, aunque si quiere retirarlo puede pasarle por la corteza un paño húmedo o un cepillo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1961



CUÑAS Y CUÑITAS QUESO DE MEZCLA SEMICURADO

Nuestro queso de Mezcla Semicurado también está disponible en diferentes formatos, conservando siempre todo su sabor.

Los Cameros CUÑAS Y CUÑITAS QUESO DE MEZCLA SEMICURADO

Nuestro queso de Mezcla Semicurado también está disponible en diferentes formatos, conservando siempre todo su sabor:

Cuña loncheada de 200g, sin corteza sólo queso.
Presentación: La cuña loncheada de queso se presenta en un envase termosellado y el producto está envasado en atmósfera protectora.
Peso: 200 g
Curación: 2 meses
Consumo Preferente: 6 meses
Unidades/caja: 8
Cajas/palet: 230 (10 capas x 23 cajas)

Cuñas de 400g. y de 180g.
Presentación: La cuña se presenta en un envase termosellado transparente y está envasada en atmósfera protectora.
Peso: 400g. y 180g.
Curación: 2 meses
Consumo Preferente: 6 meses
Unidades/caja: 5 unidades (cuña de 400g.) y 8 unidades (cuña de 180g.)
Cajas/palet: 230 (10 capas x 23 cajas)

Abri 15 minutos antes de su consumo.
Para almacenamientos del producto superiores a 1 hora debe mantenerse refrigerado (Entre 2 y 10 °C)
Recomendamos que el producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1961



QUESO DE MEZCLA

CURADO

CORTEZA NATURAL


AL ACEITE DE OLIVA

Al igual que los anteriores, este queso está hecho con la mezcla de las leches pasteurizadas de **vaca** (60% mínimo), **oveja** (20% mínimo) y **cabra** (6% mínimo), utilizando cuajo ovino en la elaboración.

Su curación es de 6 meses y se presenta con su **corteza natural**, que se obtiene del desarrollo de **mohos de afinado en la corteza**, combinada con baños de **aceite de oliva**; y que proporciona un bouquet final diferente y auténtico.

Este queso presenta un sabor peculiar y una textura diferente, que le proporciona la mezcla de las tres leches. Su color es amarillo pajizo y tiene una textura firme que se presenta con ojos bien repartidos y pequeños.

Leche	
Curación	6 meses
Nº Baños	4
Peso aprox.	3.2 Kg.
Extracto seco	62% mínimo.

 Podrá encontrar este queso en los siguientes formatos:

- Cuña de 180 gr.
- Cuña loncheada de 200gr, sin corteza sólo queso.
- Cuña de 380 gr.
- Cuñitas loncheadas con peso de 1 kg, ideales para hostelería y restauración.

Los Cameros

QUESO DE MEZCLA CURADO ETIQUETA ROJA

Tipo de queso: Queso de Mezcla Curado Etiqueta Roja.

Presentación: La pieza de queso se presenta con su corteza natural. Curado con baños de aceite de oliva.

Peso Aprox.: 3,2 kg.

Curación: 6 meses.

Consumo Preferente: 6 meses

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca (60% mínimo), oveja (20% mínimo) y cabra (6% mínimo), fermentos lácticos, calcio, cuajo ovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 56 (8 capas x 7 cajas)

Cómo conservarme:

El queso es un producto vivo. Si quiere evitar que el moho prolifere en exceso, le recomendamos:

Mantener el queso a entre 0 y 5 °C, con una humedad no muy excesiva.

Quitar el plástico del pallet para generar una buena atmósfera y no aumente esa humedad.

Colocar las cajas de forma que los orificios queden libres, ya que es por donde respira el queso.

El moho nos aporta sabor y aroma al queso, aunque si quiere retirarlo puede pasarle por la corteza un paño húmedo o un cepillo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1962



CUÑAS Y CUÑITAS QUESO DE MEZCLA CURADO

Nuestro queso de Mezcla Curado también está disponible en diferentes formatos, siempre conservando el sabor que caracteriza a este producto:

Los Cameros CUÑAS Y CUÑITAS QUESO DE MEZCLA CURADO

Nuestro queso de Mezcla Curado también está disponible en diferentes formatos, siempre conservando el sabor que caracteriza a este producto:

Cuña loncheada de 200g, sin corteza sólo queso.

Presentación: La cuña loncheada de queso se presenta en un envase termosellado y el producto está envasado en atmósfera protectora.

Peso: 200 g

Curación: 6 meses.

Consumo Preferente: 6 meses

Unidades/caja: 8

Cajas/palet: 230 (10 capas x 23 cajas)

Cuñas de 380g. y de 180g.

Presentación: La cuña se presenta en un envase termosellado transparente y está envasada en atmósfera protectora.

Peso: 380g. y 180g.

Curación: 6 meses

Consumo: 6 meses

Unidades/caja: 10 unidades (cuña de 400g.) y 16 unidades (cuña de 180g.)

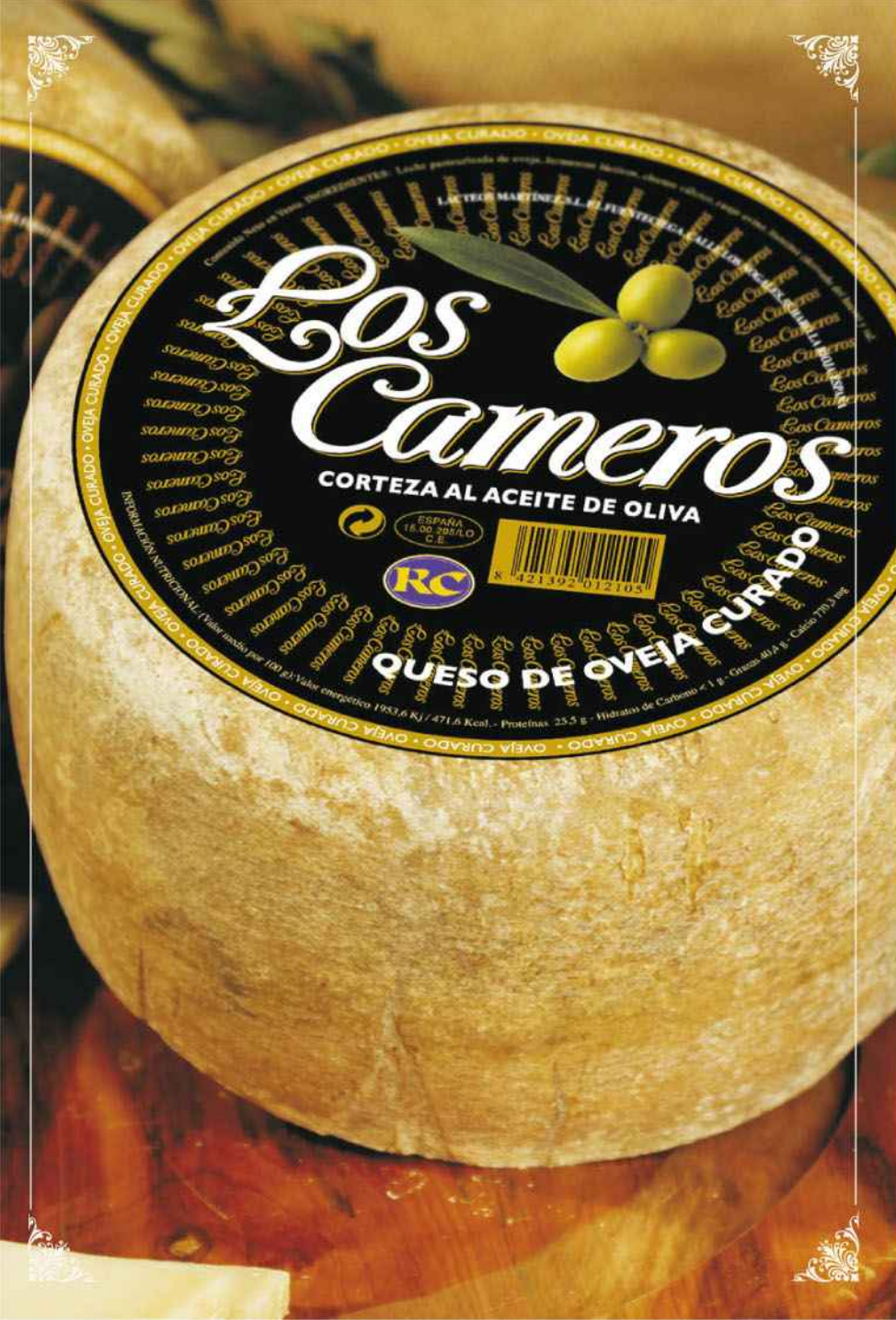
Cajas/palet: 230 (10 capas x 23 cajas)

Abrir 15 minutos antes de su consumo.

Para almacenamientos del producto superiores a 1 hora debe mantenerse refrigerado (Entre 2 y 10 °C)

Recomendamos que el producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros quesos desde 1962



QUESO DE OVEJA CURADO

**CORTEZA
NATURAL**
AL ACEITE DE OLIVA




Este producto tan especial se elabora **100%** con leche pasteurizada de **oveja**, previamente seleccionada por el maestro quesero, y utilizando también cuajo ovino.

Se presenta con su **corteza natural** que se obtiene del desarrollo de mohos en la corteza, combinado con **baños de aceite de oliva**. Es un queso que no tiene tanta sal como otros quesos de oveja, lo que hace que sea recomendable para toda la familia.

Es un queso de sabor pleno, intenso y avellanado, muy agradable al paladar; de aroma distinguido y profundo; con un bonito color marfil y con una textura firme que presenta ojos bien repartidos y pequeños.

Leche	
Curación	6 meses
Nº Baños	4
Peso aprox.	3.2 Kg.
Extracto seco	62% mínimo.

-  Podrá encontrar este queso en los siguientes formatos:
- Cuña de 180 gr.
 - Cuña loncheada de 200 gr, sin corteza sólo queso.
 - Cuña de 380 gr.

Los Cameros

QUESO DE OVEJA CURADO

Tipo de queso: Queso de Oveja Curado

Presentación: La pieza de queso se presenta con su corteza natural. Curado con baños de aceite de oliva.

Peso Aprox.: 3,2 kg.

Curación Mínima: 6 meses

Consumo Preferente: 6 meses

Ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, fermentos lácticos, calcio, cuajo ovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 56 (8 capas x 7 cajas)

Cómo conservarme:

El queso es un producto vivo. Si quiere evitar que el moho proliferen en exceso, le recomendamos:

Mantener el queso a entre 0 y 5 °C, con una humedad no muy excesiva.

Quitar el plástico del pallet para generar una buena atmósfera y no aumente esa humedad.

Colocar las cajas de forma que los orificios queden libres, ya que es por donde respira el queso.

El moho nos aporta sabor y aroma al queso, aunque si quiere retirarlo puede pasarle por la corteza un paño húmedo o un cepillo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1962



CUÑAS Y CUÑITAS QUESO DE OVEJA CURADO

Nuestro queso de Oveja Curado también está disponible en diferentes formatos, conservando todo el sabor que posee la pieza entera.

Los Cameros CUÑAS Y CUÑITAS QUESO DE OVEJA CURADO

Nuestro queso de Oveja Curado también está disponible en diferentes formatos, conservando todo el sabor que posee la pieza entera.

Cuñas ya loncheadas de 200g, sin corteza sólo queso.

Presentación: La cuña loncheada de queso se presenta en un envase temosellado y el producto está envasado en atmósfera protectora.

Peso: 200 g

Curación: 6 meses.

Consumo Preferente: 6 meses

Unidades/caja: 8

Cajas/palet: 230 (10 capas x 23 cajas)

Cuñas de 380g. y de 180g.

Presentación: La cuña se presenta en un envase temosellado transparente y está envasada en atmósfera protectora.

Peso: 380g. y 180g.

Curación: 6 meses

Consumo Preferente: 6 meses

Unidades/caja: 5 unidades (cuña de 400g.) y 8 unidades (cuña de 180g.)

Cajas/palet: 230 (10 capas x 23 cajas)

Abrir 15 minutos antes de su consumo.

Para almacenamientos del producto superiores a 1 hora debe mantenerse refrigerado (Entre 2 y 10 °C)

Recomendamos que el producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1961

QUESO DE OVEJA AÑEJO

Tras la atenta mirada de nuestro **maestro quesero**, seleccionamos la mejor **leche de oveja** para elaborar este producto tan especial.

Al igual que los demás, se elabora siguiendo una **receta tradicional** y siempre utilizando cuajo natural.

Lo más característico de este queso es su maduración de 365 días en bodega.

Durante este año se desarrollan **mohos de afinado** en la corteza, que combinado con al menos cuatro baños de **aceite de oliva**, nos proporcionan un bouquet excepcional.

Leche	
Curación	1 año
Nº Baños	4
Peso aprox.	3.2 Kg.
Extracto seco	65% mínimo.

Los Cameros QUESO DE OVEJA AÑEJO

Tipo de queso: Queso de Oveja Añejo.

Presentación: La pieza de queso se presenta con su corteza natural, envuelto en papel de cellophan.

Curado con baños de aceite de oliva.

Peso aprox.: 3.2 kg.

Curación mínima: 1 año

Consumo preferente: 6 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, fermentos lácticos, calcio, cuajo ovino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 2

Cajas/palet: 56 (8 capas x 7 cajas)

Cómo conservarme:

El queso es un producto vivo. Si quiere evitar que el moho proliferen en exceso, le recomendamos:

Mantener el queso a entre 0 y 5 °C, con una humedad no muy excesiva.

Quitar el plástico del pallet para generar una buena atmósfera y no aumente esa humedad.

Colocar las cajas de forma que los orificios queden libres, ya que es por donde respira el queso.

El moho nos aporta sabor y aroma al queso, aunque si quiere retirarlo puede pasarle por la corteza un paño húmedo o un cepillo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1962

QUESO DE CABRA

DOP CAMERANO

SEMICURADO

Bajo la firma de **Francisco Javier Martínez, maestro quesero**, le presentamos la recuperación de la receta milenaria del Queso de Cabra que se elaboraba antiguamente en La Rioja.

Este producto se elabora utilizando leche de cabras adscritas a la **D.O.P Queso Camerano**, siguiendo una receta tradicional y utilizando siempre cuajo caprino.

Es un queso de sabor pleno, muy intenso y ligeramente láctico; con aroma profundo y de maduración natural con recuerdo a cabra, hierbas silvestres y cueva natural.

De color blanco roto y de textura firme y algo untuosa. Corteza característica finamente marcada por la cilla.

Con este queso le invitamos a probar la memoria gastronómica de La Rioja.

Leche	
Curación	35 días
Nº Baños	1
Peso aprox.	750 gr.
Extracto seco	50% mínimo



Los Cameros

QUESO DE CABRA SEMICURADO DOP QUESO CAMERANO

Tipo de queso: Queso de Cabra Semicurado - D.O.P Queso Camerano

Presentación: La pieza de queso se presenta con su corteza natural, envuelto en papel de cellophan transparente. Curado con baños de aceite de oliva.

Peso aprox.: 750g.

Curación: 35 días.

Consumo preferente: 6 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, calcio, cuajo caprino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 4

Cajas/palet: 96 cajas (8 capas x 12 cajas)

Cómo conservarme:

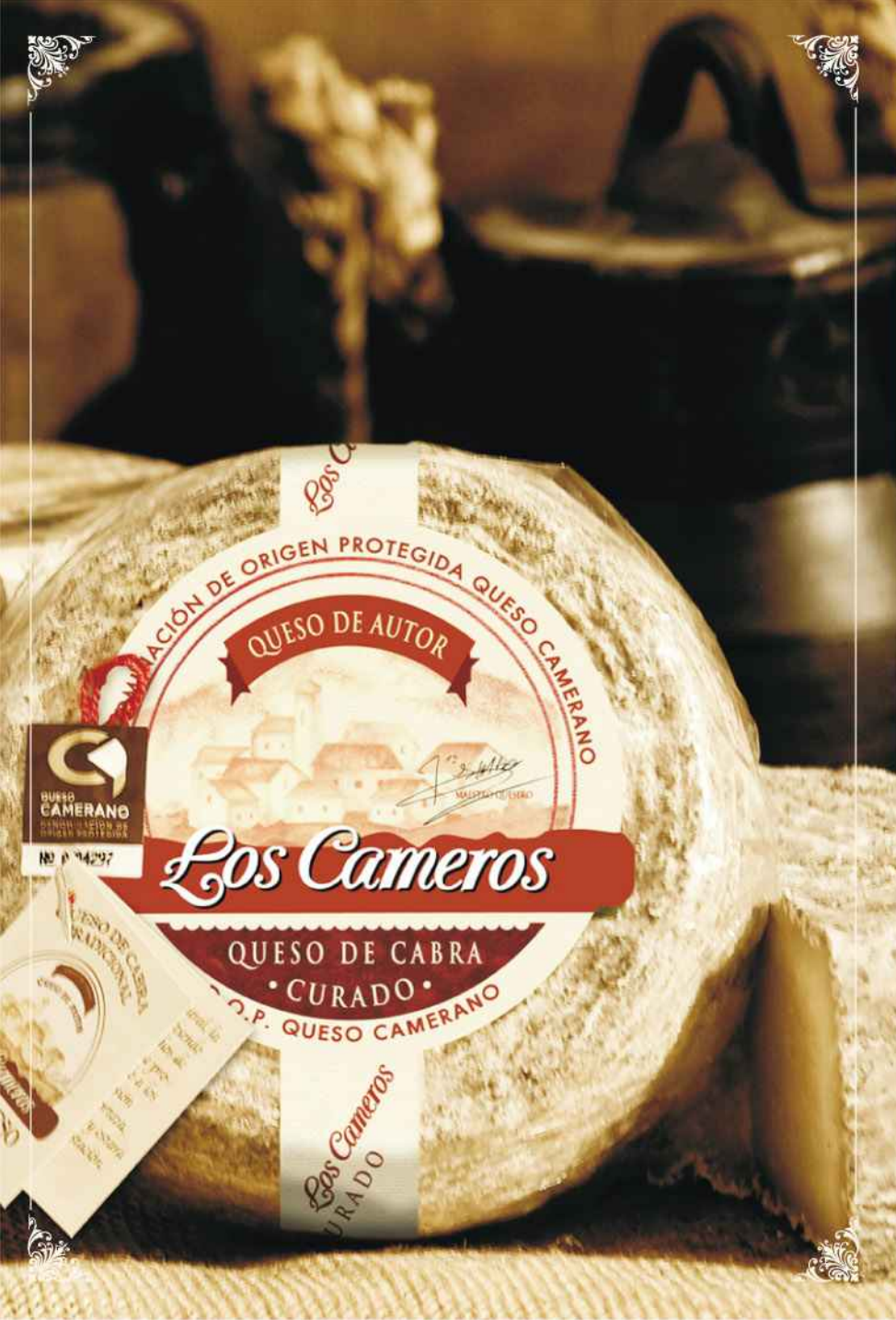
El queso es un producto vivo. Si quiere evitar que el moho proliferen en exceso, le recomendamos: Mantener el queso a entre 0 y 5 °C, con una humedad no muy excesiva.

Quitar el plástico del pallet para generar una buena atmósfera y no aumente esa humedad.

Colocar las cajas de forma que los orificios queden libres, ya que es por donde respira el queso.

El moho nos aporta sabor y aroma al queso, aunque si quiere retirarlo puede pasarle por la corteza un paño húmedo o un cepillo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1962



QUESO DE CABRA

DOP CAMERANO

CURADO

Bajo la firma de **Francisco Javier Martínez, maestro quesero**, le presentamos la recuperación de la receta milenaria del Queso de Cabra que se elaboraba antiguamente en La Rioja.

Este producto se elabora utilizando leche de cabras adscritas a la **D.O.P Queso Camerano**, siguiendo una receta tradicional y utilizando siempre cuajo caprino.

Es un queso de sabor pleno, muy intenso y ligeramente láctico; con aroma profundo y de maduración natural con recuerdo a cabra, hierbas silvestres y cueva natural.

Es un queso sabroso, muy intenso y persistente; con aroma profundo y de maduración natural con recuerdo a cabra, hierbas silvestres y cueva natural. De color blanco crema y de textura firme y quebradiza. Corteza característica finamente marcada por la cilla.

Con este queso le invitamos a probar la memoria gastronómica de La Rioja.

Leche	
Curación	75 días
Nº Baños	2
Peso aprox.	700 gr.
Extracto seco	60% mínimo



Los Cameros

QUESO DE CABRA CURADO DOP QUESO CAMERANO

Tipo de queso: Queso de Cabra Curado - D.O.P Queso Camerano

Presentación: La pieza de queso se presenta con su corteza natural, envuelto en papel de cellophan transparente. Curado con baños de aceite de oliva.

Peso aprox.: 700 g.

Curación: 75 días.

Consumo preferente: 6 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, calcio, cuajo caprino, clara de huevo y sal.

Unidades/caja: 4

Cajas/palet: 96 cajas (8 capas x 12 cajas)

Cómo conservarme:

El queso es un producto vivo. Si quiere evitar que el moho proliferen en exceso, le recomendamos: Mantener el queso a entre 0 y 5 °C, con una humedad no muy excesiva.

Quitar el plástico del pallet para generar una buena atmósfera y no aumente esa humedad.

Colocar las cajas de forma que los orificios queden libres, ya que es por donde respira el queso.

El moho nos aporta sabor y aroma al queso, aunque si quiere retirarlo puede pasarle por la corteza un paño húmedo o un cepillo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1962



FORMATOS KILO

Queso "Los Cameros" ofrece estos nuevos formatos de entre 600g. y 1 kg. de peso.

Con todas las características, sabor y calidad de sus homólogos, presentamos estas nuevas bandejas de libre servicio.

Son ideales para su uso en Hostelería, Restauración y Catering.

TIPO DE QUESO

Cuñitas ya cortadas de queso de mezcla curado

Lonchas de barra natural

Dados de barra mezcla y queso hilado.

Los Cameros FORMATOS KILO

TIPO DE QUESO: Cuñitas ya cortadas de queso de mezcla curado, lonchas de barra natural, dados de barra mezcla y queso hilado.

	Presentación	Curación	Consumo Preferente	Ingredientes
Cuñitas	Bandeja termosellada de 1Kg. cerrada en atmósfera protectora.	5 meses	4 meses	Leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo ovino, lisozima (derivado del huevo) y sal.
Lonchas	Bandeja termosellada de 1Kg. cerrada en atmósfera protectora.	21 días	4 meses	Leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo bovino, lisozima (derivado del huevo) y sal.
Dados	Bandeja termosellada de 700g. cerrada en atmósfera protectora.	21 días	4 meses	Leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo bovino, lisozima (derivado del huevo) y sal.
Hilado	Bandeja termosellada de 600g. cerrada en atmósfera protectora.	Tiempos 21 días y curados 5meses	4 meses	Queso mezcla tierno (70%) y queso mezcla curado (30%) Leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo bovino (Queso mezcla tierno), cuajo ovino (queso mezcla curado), lisozima (derivado del huevo) y sal.

Unidades/caja: 4

Notas de cata: Ver notas de sus homólogos.

Para almacenamientos del producto superiores a 3 horas debe mantenerse refrigerado (Entre 2 y 10 °C).

Recomendamos que el producto esté a temperatura ambiente para su consumo.

LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1961



FINCA MALZAPATO

ARBEQUINA

D.O.P. ACEITE DE LA RIOJA

Calificación: Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Acidez Máxima: 0.2°

Variedad: 100% Arbequina

Procedencia: La Rioja

Producción:

Aceite obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío.

En boca es un aceite fino y de sugerente amargor, certera fluidez bajo un velo de consistencia y buena concentración del fruto.

ACEITE FINCA MALZAPATO ARBEQUINA

Procedente de cultivo ecológico que se elabora mediante extracción en frío, de olivares de La Rioja.

Sensación aromática con recuerdos frescos y frutados verdes de buena intensidad.

Deja algunos testigos con recuerdos de mata de tomate, hierba fresca, plátano.

Es un aceite muy goloso, dulce, con un balsámico amargor, propio de los aceites de Arbequina.

Describe también algunas notas evocadoras de huerto, de primavera rural y de silvestres esencias.

Formato/Presentación: Cajas de 6 botellas. Botella de 500 ml.

Conservación: Consérvese en lugar oscuro y alejado de malos olores. Temperatura óptima de conservación entre 12 y 25 °C. En ambientes fríos el aceite puede solidificar, recuperando su estado líquido al alcanzar la temperatura óptima.

El aceite se envasa sin filtrar, para evitar la merma de caracteres olfato-gustativos, por lo que puede depositarse en el fondo de la botella partículas sólidas de la oliva.



LÁCTEOS MARTÍNEZ
Nuestros queseros desde 1962



FINCA MALZAPATO

ROYUELA

D.O.P. ACEITE DE LA RIOJA

Calificación: Aceite de Oliva Virgen Extra

Acidez Máxima: 0.2°

Variedad: 100% Royuela

Procedencia: La Rioja

Producción:

Aceite obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío. En boca, amable y rotunda percusión en la que florecen sensaciones picantes y ligeramente amargas dentro de un cauce untuoso y pleno.

ACEITE FINCA MALZAPATO ROYUELA

Esta variedad de aceituna ha sido recuperada del olvido e introducida en el mercado gracias al vigor y condición que ella misma plantea y a las investigaciones del Consejo Regulador Aceite de La Rioja;

Su nombre supone una derivación de rojal, por el color que toma el fruto por efecto de la maduración, habiendo progresado con el tiempo hasta royal y Royuela.

Su sensación aromática nos deja recuerdos de hierba verde fresca recién cortada, algunos enlaces que evocan tomate y un guiño cítrico muy sugerente que envuelve al resto, marcando buenas dosis de frescor.

Es un aceite goloso que primeramente nos aporta guiño de sutil amargor y a una prolongada y fervorosa guía picante.

Deja recuerdos herbales verdes, cítricos afinados y antes de esos sabrosos puntos amargos finos y picantes sápidos.

Formato/Presentación: Cajas de 6 botellas. Botella de 500 ml.

Conservación: Consérvese en lugar oscuro y alejado de malos olores. Temperatura óptima de conservación entre 12 y 25 °C. En ambientes fríos el aceite puede solidificar, recuperando su estado líquido al alcanzar la temperatura óptima. El aceite se envasa sin filtrar, para evitar la merma de caracteres olfato-gustativos, por lo que puede depositarse en el fondo de la botella partículas sólidas de la oliva.



LÁCTEOS MARTÍNEZ
Maestros queseros desde 1962



LÁCTEOS MARTÍNEZ

Maestros queseros desde 1961

P. I. Fuente Ciega · Los Nogales
26200 · HARO · La Rioja · España
T. 0034 941 31 09 40 · F. 0034 941 30 47 09
info@lacteosmartinez.com



www.loscameros.es