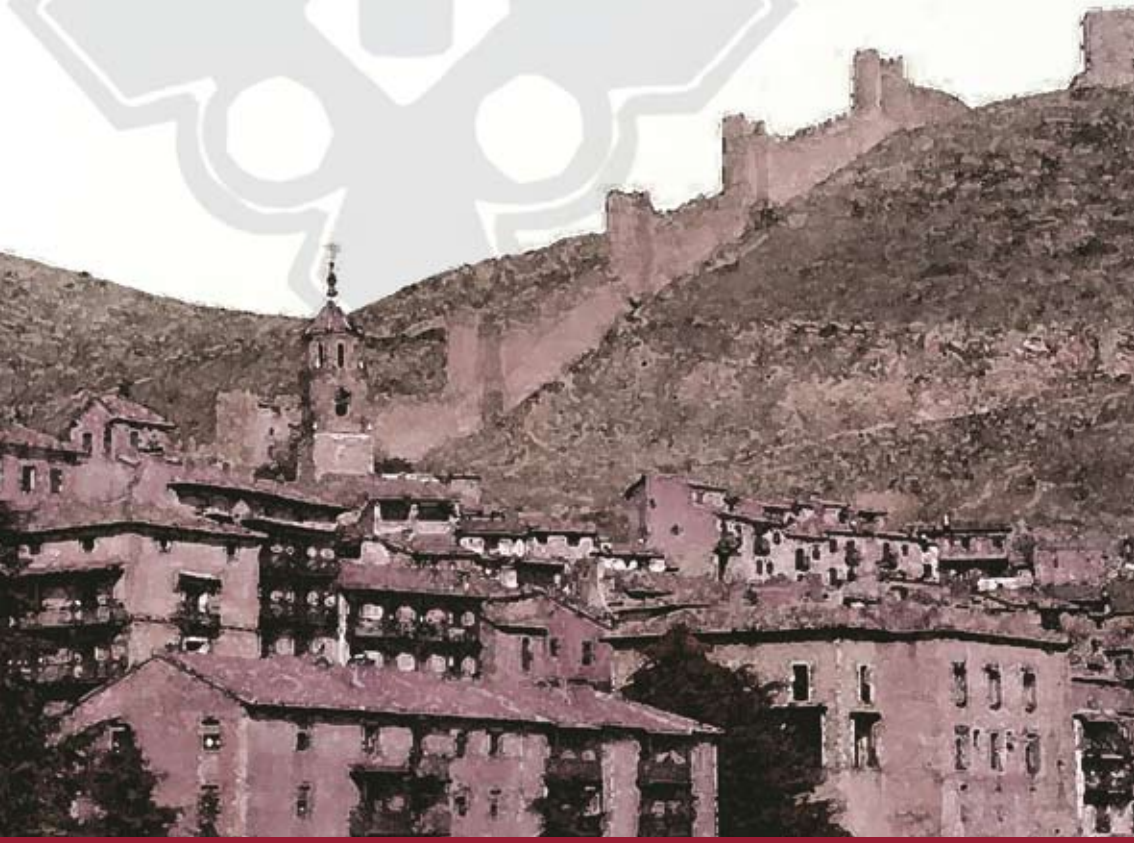
Quesos Sierra de Albarracín®



Queso Artesano de Teruel, S.L.

Sierra de Albarracín®
El Queso, puro de oveja

Sierra de Albarracín®

Emplazada en la **Sierra de Albarracín**, tierra montañosa y escarpada, se encuentra la cuna de las tradiciones ancestrales que durante siglos han seguido generaciones de pastores y artesanos, elaboradores de una de las formas más antiguas de alimentación, **el queso**.

Siguiendo estas tradiciones, el **Queso Sierra de Albarracín** se fabrica únicamente con leche de oveja fresca, obtenida exclusivamente del ganado propiedad de la quesería, siguiendo las más estrictas pautas en cuanto a alimentación e higiene, desarrollándose todo el proceso en una **perfecta conjugación** de los métodos artesanos tradicionales con los últimos **avances tecnológicos.**

Queso Puro de Oveja

Media Maduración (etiqueta roja)

2,5 — 3 kgr. > Cuña 1/8 > Curación: mínimo 6 meses

700 gr. (aprox.) > > Curación: mínimo 4 meses

2,5 — 3 kgr.

Cuña de queso grande 1/8

700 gr. (aprox.)

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Puro de Oveja

Media Maduración (etiqueta roja)

Queso elaborado exclusivamente a base de leche fresca de oveja pasteurizada, proveniente de nuestra propia ganadería de ovejas lecheras.

Queso de pasta firme, prensada, obtenido por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico.

Tras un periodo de media maduración mínima de 6 meses para la pieza de 3 kgr. y de 4 meses para la pieza de 700 gr. se obtiene un producto denominado etiqueta roja que presenta una pasta que al corte es de color dorado pálido con unos ojos de tamaño medio y un olor a leche levemente evolucionada. El salado es de intensidad baja.

En este tipo de formato y peso la etiqueta roja indica un pediodo de afinado por encima de los 4 meses, la intensidad del sabor aumenta pero la textura permanece con la consistencia adecuada para este tipo de maduración.

Forma y corteza: cilíndrica con aristas redondeadas. Se pueden observar las marcas del paño que es utilizado durante el moldeo. Corteza natural lisa que varía desde el color pajizo al grisáceo producido por la flora de superficie que se desarrolla en las salas de maduración.

Queso Puro de Oveja
Madurado (etiqueta plata)

2,5 — 3 kgr. > Cuña 1/8 > Curación: mínimo 9 meses

700 gr. (aprox.) > > Curación: mínimo 6 meses

2,5 — 3 kgr.

Cuña de queso grande 1/8

700 gr. (aprox.)

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Puro de Oveja

Madurado

(etiqueta plata)

Queso elaborado exclusivamente a base de leche fresca de oveja pasteurizada, proveniente de ganadería propia de ovejas lecheras.

Queso de pasta firme prensada, obtenido por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico.

Cuando la maduración se prolonga por encima de los 9 meses para la pieza de 3 kg. y de 6 meses para la de 700 gr., se denomina a los quesos etiqueta plata. Se caracterizan por un sabor más intenso. El salado es de intensidad baja.

Etiqueta plata: con este formato y peso grande, indica una maduración por encima de los 6 meses en bodega de afinado. Unas de las características de este queso, es un desarrollo significativo del aroma, una textura más consistente y una intensificación del color de la pasta, tornándose a color ocre.

Forma y corteza: cilíndrica con aristas redondeadas, se pueden observar las marcas del paño que es utilizado durante el moldeo. Corteza natural lisa que varía desde el color pajizo al grisáceo producido por la flora de superficie que se desarrolla en las salas de maduración.

Queso Puro de Oveja

Media Maduración (etiqueta oro)

2,5 — 3 kgr. > Cuña 1/8 > Curación: mínimo 6 meses

700 gr. (aprox.) > > Curación: mínimo 4 meses

2,5 — 3 kgr.

Cuña de queso grande 1/8

PRODUCTO CON MARCA

Calidad Alimentaria

700 gr. (aprox.)

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE CRUDA DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Puro de Oveja

Media Maduración

(etiqueta oro)

Queso elaborado con leche cruda de oveja, proveniente de ganadería propia de ovejas lecheras. En este caso la leche no posee ningún tipo de tratamiento térmico, durante su elaboración sólo se somete a la temperatura necesaria para la coagulación. Este tipo de método de elaboración aporta una amplia gama de sabores y matices olorosos propios de la flora autóctona de la leche.

Quesos de pasta firme prensada obtenidos por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico.

Tras un periodo de media maduración mínima de 6 meses para las piezas de 3 kg. y de 4 meses para las piezas de 700 gr., se obtiene un producto denominado etiqueta oro. Una pasta que al corte es de color amarfilado y con unos ojos de tamaño medio que caracterizan a este queso. El flavor intenso que le otorga el uso de leche cruda identifica este queso.

En este tipo de formato la etiqueta oro indica un periodo de afinado por encima de los 4 meses. La intensidad del sabor aumenta pero la textura permanece con la consistencia adecuada para este tipo de maduración, la intensidad del salado es media, un leve oscurecimiento de la pasta revela el añejado en bodega.

Queso Puro de Oveja
Curado (etiqueta negra)

2,5 — 3 kgr. > Cuña 1/8 > Curación: mínimo 9 meses

700 gr. (aprox.) > > Curación: mínimo 6 meses

2,5 — 3 kgr.

Cuña de queso grande 1/8

PRODUCTO CON MARCA

Calidad Alimentaria

700 gr. (aprox.)

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE CRUDA DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Puro de Oveja

Curado (etiqueta negra)

Queso elaborado con leche cruda de oveja, proveniente de ganadería propia de ovejas lecheras. En este caso la leche no posee ningún tipo de tratamiento térmico, durante su elaboración sólo se somete a la temperatura necesaria para la coagulación. Este tipo de método de elaboración aporta una amplia gama de sabores y matices olorosos propios de la flora autóctona de la leche.

Quesos de pasta firme prensada, obtenido por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico.

Cuando la maduración se prolonga por encima de los 9 meses para las piezas de 3 kg. y de los 6 meses para las piezas de 700 gr., se le identifica como etiqueta negra. La pasta se torna más consistente, se acentúa el color de la misma y se intensifica el aroma del queso.

Los quesos etiqueta negra se distinguen por las siguientes características: empleo de leche cruda para su elaboración, pasta de tonalidad marcadamente más intensa que los quesos de menor maduración, consistencia firme y cierta granulosidad en boca producto del secado y maduración sufridos. Quesos muy evolucionados donde sabores típicos de los quesos de menor maduración como podrían ser una leve acidez se transforman en intensos sabores a queso de larga curación, incluso pueden aparecer aromas que recordaría a los frutos secos.

Queso Puro de Oveja

Al Romero (etiqueta verde)

2,5 — 3 kgr. > Cuña 1/8 > Curación: mínimo 6 meses

700 gr. (aprox.) > > Curación: mínimo 4 meses

2,5 — 3 kgr.

800 gr. (aprox.)

Cuña de queso grande 1/8

ESPAÑA
15.05675-TE
CE

100% LECHE DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Puro de Oveja

Al Romero
(etiqueta verde)

Quesos elaborados exclusivamente a base de leche fresca de oveja pasteurizada, proveniente de ganadería propia de ovino lechero.

Quesos de pasta firme prensada, obtenidos por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico. Se caracterizan por un sabor más intenso.

El formato pequeño de 700 gramos requiere de un tiempo mínimo de maduración de 4 meses, este queso tras ser elaborado y tras un breve periodo de oreo y encortezado es recubierto de hoja seleccionada de romero, al madurar va adquiriendo el sabor y aroma de la planta aromática. Presenta una pasta que al corte es de color dorado pálido con unos ojos de tamaño medio y un olor a leche levemente evolucionada. El formato grande se somete a una curación mayor, de al menos 6 meses. En ambos tipos de quesos el salado es de intensidad media baja.

Corteza: en este tipo de queso condimentado en superficie resulta habitual un mayor enmohecimiento de la corteza. Por su peculiar madurado el queso adquiere un aroma agradable a romero y ajedrea.

Queso Puro de Oveja

Tierno (etiqueta azul *"cielo"*)

2,5 — 3 kgr. > Cuña 1/8 > Curación: mínimo 3 meses

700 gr. (aprox.) > > Curación: mínimo 7 semanas

2,5 — 3 kgr.

Cuña de queso grande 1/8

700 gr. (aprox.)

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Puro de Oveja

Tierno

(etiqueta azul *"cielo"*)

Queso elaborado exclusivamente a base de leche fresca de oveja pasteurizada, proveniente de ganadería propia de ovejas lecheras.

Queso de pasta firme, prensada, obtenido por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico.

Tras un periodo de media maduración mínima de 3 meses para las piezas de 3 kg. y de 7 semanas para las piezas de 700 gr., se obtiene un producto denominado etiqueta azul que presenta una pasta que al corte es de color dorado pálido con unos ojos de tamaño medio y un olor a leche levemente evolucionada. El salado es de intensidad baja.

En este tipo de formato y peso la etiqueta azul indica un pediodo de afinado por encima de las 6 semanas, con una intensidad de sabor suave, pero la textura permanece con la consistencia adecuada para este tipo de maduración.

Forma y corteza: cilíndrica con aristas redondeadas. Se pueden observar las marcas del paño que es utilizado durante el moldeo. Corteza natural lisa que varía desde el color pajizo al grisáceo producido por la flora de superficie que se desarrolla en las salas de maduración.

Mini-Queso Puro de Oveja
Corazón de Amante

250 - 300 gr.

ESPAÑA
15.05675-TE
CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Mini-Queso Puro de Oveja

Corazón de Amante

Este queso elaborado a partir de leche pasterizada, es un queso de sabor suave textura algo cremosa y corteza color amarilla propia de quesos de corta maduración. De sabor suave y agradable supone un capricho para los sentidos.

Queso de Cabra
"Tronchín de Albarracín"

350 gr. (aprox.)

ESPAÑA
15.05675-TE
CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE CABRA
Ingredientes: leche de cabra, cuajo, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso de Cabra

"Tronchín de Albarracín"

Este tipo de Queso presenta las características de los tradicionales quesos del Meastrazgo-Turolense, el molde tipo Tronchon, la leche de Cabra como ingrediente fundamental, y un periodo de Maduración que permite desarrollar un sabor suave pero persistente a la vez.

Tarro de Queso Puro de Oveja
en Aceite de Oliva

Aceite al Romero y Aceite con Trufa

Trocitos de queso en Aceite al Romero (700 ml.)

Trocitos de queso en Aceite con Trufa (400 ml.)

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Tarro de Queso Puro de Oveja

en Aceite de Oliva

A partir de queso Sierra de Albarracín **etiqueta roja** y aceite de oliva de baja acidez, se presenta el queso en aceite aderezado. En dos versiones: queso puro de oveja en aceite de oliva **al romero** y queso puro de oveja en aceite **trufado** con láminas de la mejor trufa turolense *Tuber melanosporum*. Queso taqueado e inmerso en el mejor aceite de oliva, poco a poco va adquiriendo el sabor del romero o en su versión trufada el sabor fúngico del hongo.

Crema de Queso de Oveja

Media Maduración (roja)

150 gr. > 500 gr. > 4 kgr.

Crema de Queso Puro de Oveja elaborada
a base de Queso Etiqueta Roja, leche y nata de oveja.

500 gr.

4 kg.

150 gr.

ESPAÑA
15.05675-TE
CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA
Ingredientes: queso de oveja (42%), nata y leche de oveja, sales fundentes (E-331 y E-452) y conservante (E-202)

Sierra de Albarracín®

Crema de Queso de Oveja

Media Maduración (roja)

La crema de queso de oveja se fabrica a partir de nuestro queso Sierra de Albarracín **etiqueta roja** como base fundamental, leche y nata de oveja. Tras un periodo de **media curación de al menos 4 meses** el queso es transformado en crema. La crema Sierra de Albarracín posee el característico sabor de nuestros quesos madurados pero ligeramente suavizado por la crema de leche de oveja, como sugerencia, supone un complemento perfecto para aderezar aperitivos, untado simplemente sobre tostadas, incluso para la elaboración de salsas para condimentar pastas u otros platos.

Sugerencia de Maridaje: acompañado de algún vino tinto con cuerpo.

Cremas de Queso de Oveja

150 gr.

(azul)
Crema de Queso Puro de Oveja elaborada a base de Queso Etiqueta Roja, **Queso de Oveja de Pasta Azul**, leche y nata de oveja.

(verde)
Crema de Queso Puro de Oveja. Queso etiqueta Roja aderezada con una combinación de **Finas Hierbas**.

(morada)
Crema de Queso Puro de Oveja elaborada a base de Queso Etiqueta Roja, **Queso de Torta de Oveja** y nata de oveja.

(blanca)
Crema de Queso Puro de Oveja elaborada a base de Queso Etiqueta Roja, **Queso Rulo de Cabra** y nata de oveja.

ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA

Sierra de Albarracín®

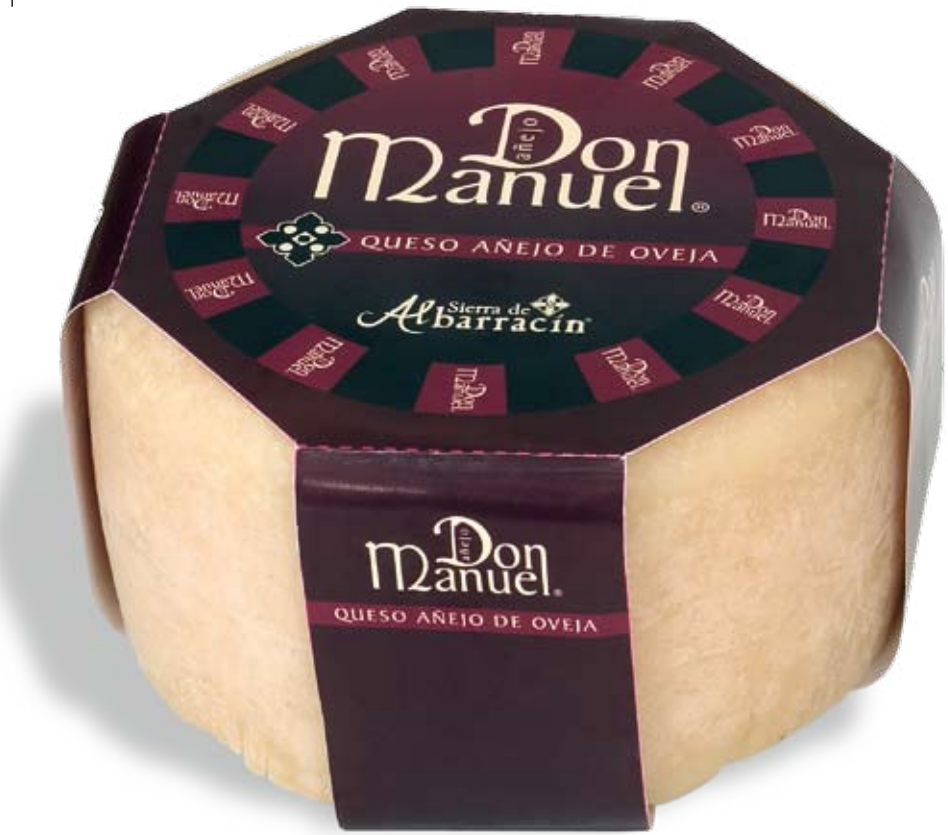
Cremas de Queso de Oveja

La crema de queso de oveja se fabrica a partir de nuestro queso Sierra de Albarracín **etiqueta roja** como base fundamental, leche y nata de oveja. Tras un periodo de **media curación de al menos 4 meses** el queso es transformado en crema. La crema Sierra de Albarracín posee el característico sabor de nuestros quesos madurados pero ligeramente suavizado por la crema de leche de oveja, como sugerencia, supone un complemento perfecto para aderezar aperitivos, untado simplemente sobre tostadas, incluso para la elaboración de salsas para condimentar pastas u otros platos.

Sugerencia de Maridaje: acompañado de algún vino tinto con cuerpo.

Queso Puro "Añejo" de Oveja

Don Manuel



ESPAÑA 15.05675-TE CE

100% LECHE DE OVEJA
Ingredientes: leche de oveja, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso "Añejo" Puro de Oveja

Don Manuel.

Queso elaborado con leche pura de oveja, proveniente de ganadería propia de ovejas lecheras.

Quesos de pasta firme prensada, obtenido por coagulación predominantemente enzimática y maduración con flora bacteriana del ácido láctico.

Cuando la maduración se prolonga por encima de los 9 meses para las piezas de 700 gr. (aprox.), obtenemos el queso puro de oveja "Don Manuel", (en honor al fundador Don Manuel Asensio). Un queso con un aroma intenso, pasta consistente y color pajizo a ocre, así como un sabor desarrollado e intenso y un retrogusto agradable. La corteza presenta un color más oscurecido.

Queso Madurado Puro de Cabra

“Caprín de Albarracín”

500 gr. > 1 kgr.

ESPAÑA
15.05675-TE
CE

100% LECHE PASTEURIZADA DE CABRA
Ingredientes: leche de cabra, cuajo, fermentos lácteos y sal

Sierra de Albarracín®

Queso Madurado Puro de Cabra

"Caprín de Albarracín"

Queso de cabra madurado con moho natural en superficie. Queso de corteza color gris debido al enmohecimiento natural, de pasta blanda y color blanco intenso. El sabor es suave y ligeramente ácido debido a la maduración que no excede los 90 días.

Producción de Leche

Explotación e instalaciones propias en Santa Eulalia del Campo (Teruel)

"Masía El Bao"

Instalaciones de Piensos Sol

Ovejas de producción en las instalaciones de Santa Eulalia del Campo (Teruel)

De arriba a bajo y de izquierda a derecha: Ovejas en espera para ser ordeñadas. Robot de ordeño. Tanque para la recogida de la leche. Sala de lactancia artificial.

Sierra de Albarracín® El Queso, puro de oveja

SOL® PIENSOS

Explotación e instalaciones propias en Santa Eulalia del Campo (Teruel)

"Masía El Bao"

Quesería

Instalaciones propias en Albarracín (Teruel)

Fábrica de quesos en Albarracín (Teruel). Dispone de las instalaciones más modernas adaptadas para producir un queso con todas las garantías de calidad y sabor tradicionales.

Sierra de Albarracín®

Queso Artesano de Teruel, S.L. • Pol. Ind. Los Rubiales, 44100 Albarracín (Teruel)
Tel. 978 71 03 23 • Fax 978 71 03 44 • www.quesodealbarracin.es