

CATALOGO

QUESOS EL PASTOR DEL VALLE



Distribuidor Oficial El Pastor del Valle

Import Export Southbreeze S.L.U.

TEL: 660 95 53 20

web: www.importexportsouthbreeze.es

info@importexportsouthbreeze.es



QUIENES SOMOS

Desde hace más de una década El Pastor del Valle es una Quesería Artesanal de la provincia de Málaga que elabora cada día sus quesos artesanales en nuestra quesería destinados a los más distintos puntos de la provincia malagueña.

Suaves, con una textura extremadamente agradable y curados en un magnífico entorno, los quesos El Pastor del Valle, cuentan con una composición basada en los ingredientes naturales y de mejor calidad.



Quesos elaborados con la leche de nuestra propia ganadería.





La leche de cabra malagueña, caracterizada por su suavidad, es la base de los quesos fresco, semicurado y curado de cabra, así como del requesón y del exquisito queso de cabra curado en aceite de oliva.

En cuanto a los quesos de oveja, es la variedad Assaf la que dá su leche a estos quesos, caracterizados por su suavidad frente a otros productos que usan como base la leche de razas como la oveja merina.

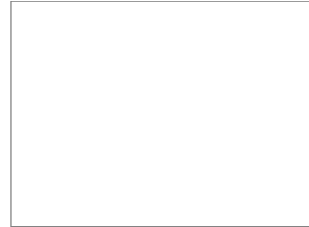
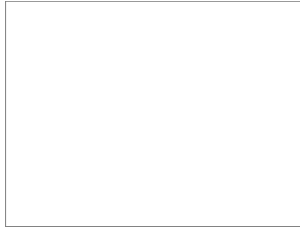
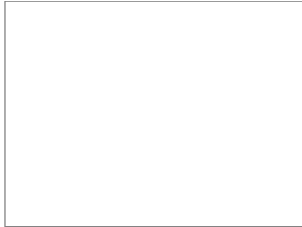


Recomendable, sin lugar a dudas, el queso curado de oveja en manteca ibérica y romero, una verdadera exquisitez ideal para cualquier ocasión.

NUESTRAS INSTALACIONES

La explotación ganadera consta de cabras de raza malagueña y ovejas de raza Assaf, la alimentación de nuestras cabras y ovejas, a base de productos naturales, juega un factor fundamental en el sabor y aroma de nuestros quesos. El ordeño mecánico del ganado, en la sala de ordeño aislada mediante paneles de aislamiento térmico, evita la contaminación de la leche por agentes externos y una mayor limpieza.





El ordeño mecánico del ganado, en la sala de ordeño aislada mediante paneles de aislamiento térmico, evita la contaminación de la leche por agentes externos y una mayor limpieza.



La recepción de la leche, directamente desde la sala de ordeño hasta el depósito refrigerador para su posterior elaboración, evita toda posibilidad de contaminación aerobia y una mayor calidad higiénico-sanitaria de nuestros quesos.





NUESTROS QUESOS

Queso puro de cabra fresco

Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra malagueña, de textura firme y jugosa y sabor suave característico del queso elaborado con leche de cabra, con un ligero toque de sal.



Peso aprox. 400 gr.





Requesón

Requesón artesano de leche de cabra, de sabor muy suave y textura delicada, bajo en grasas y perfecto para consumir sólo o en los más selectos postres.



Peso Aprox. 400 gr.





Queso puro de cabra semicurado.

Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra malagueña, con una maduración media que permite resaltar los sabores más característicos del queso de cabra.



Peso aprox. Peq. : 1 Kg. Mediano: 1,5 Kg: Grande: 2 Kg.
Maduración: de 40 a 70 días.





Queso puro de cabra curado

Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra malagueña, con una maduración larga que nos aporta los sabores más típicos del queso de cabra.



Peso aprox. Peq.: 1 Kg. Grande: 1,5 Kg. Maduración: de 2 a 5 meses.





Queso puro de cabra curado graso Leche cruda.

Queso elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra malagueña.



Peso aprox. peq: 0.700 gr. grande: 1.400 kg.

Maduración: de 3 a 5 meses.





Queso puro de oveja curado.

Queso elaborado artesanalmente con leche de oveja, con larga maduración, consiguiendo un sabor exquisito e intenso de curado.



Peso aprox. Peq.: 1,5 Kg. Grande: 2 Kg.

Maduración: de 4 a 7 meses.





Queso puro de oveja semicurado.





Queso curado de cabra y oveja en aceite de oliva.

Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra y oveja, introducido en el mejor aceite de oliva en su punto justo de maduración, logrando un afinamiento final intenso y una textura suave y cremosa en el queso.



Peso aprox. 500 gr.





Queso puro de oveja curado en manteca y romero.

Queso elaborado artesanalmente con leche de oveja según receta típica, con maduración larga y afinamiento final con manteca ibérica y romero, productos que confieren a este queso unos sabores característicos de curado y unos aromas exquisitos.



Peso aprox. 2 Kg.





Yogures.

Cremoso con leche de cabra no ácido.



**Import Export South Breeze S.L.U.
Distribuidor Oficial El Pastor del Valle**

TEL: 660 95 53 20

www.importexportsouthbreeze.es

info@importexportsouthbreeze.es

