

Quesos

Barra

Rallado

Queso fresco

Lonchas

Para untar

Castellano

Pasta Veteada

El Maestro Quesero

Gallego

Italianos

fresco Batido





Barra



Especial
Sándwich
Edam
Gouda



Clásico
Ahumado
Ligero
Sin Lactosa



Clásico
Sin Lactosa





Lonchas



Edam
Cheddar
Sándwich



Tierno
Ligero
Ahumado
Sin Lactosa



Clásico
Ligero
Sin Lactosa



Gallego



Tetilla
Arzúa-Ulloa
Bola



The background is a brown burlap fabric. On the left, a white plate holds several slices of pale yellow cheese. On the right, a large, round loaf of bread with a cracked, flour-dusted crust sits next to a knife with a black handle and a serrated blade, which is resting on a striped cloth. In the center, there is an orange label with a dashed border containing text.

Castellano

Almirante

Oveja
Reserva

Curado

Semi
curado





Rallado



Mozzarella Rallada

Mozzarella Picada

Gratinar

Mezcla 3 Rallados





Pasta Veteada

CUEVA DEL MOLÍN

Peña Santa

PASTOR PICÓN

MONTE AVIN



Queso fresco



Ultrafiltrado
Brik



Ultrafiltrado
500 g
Tradicional
Tradicional Blando
Tradicional
250/500 g



Blanco



Para untar



Crème Fraîche

La Gruta

Crema Untar



Italianos



Burrata

Mozzarella Fresca

Perlas Mozzarella

Barra Filone



Mozzarella 125 g

Mozzarella Perlas 125 g

Mozzarella Medallones 250 g

Burrata 150 g

Burratinas 200 g

Mascarpone



fresco Batido



Batido
Proteínas
Proteínas
Arandanos



Clásico

Queso natural de pasta prensada elaborado con leche de vaca pasteurizada y **una receta mejorada**. Maduración mínima de 21 días.

Queso muy filante que permite la obtención de **características sensoriales típicas**. Ahora mas cremoso y sabroso.



Queso
NATURAL

NO CONTIENE
GLUTEN

CONTIENE
HUEVO

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

>45%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14129	245 días	8410297141010	3,30 kg - Variable	98410297141297	3	72



Ahumado

Queso natural de pasta prensada elaborado con **leche de vaca pasterizada** y maduración mínima de 21 días.

Nuestro queso natural ahora también **ahumado al más puro estilo tradicional**, con madera de abedul sin corteza.



Queso
NATURAL



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

>45%
M.G./EST.



CÓDIGO INTERNO

14134

CADUCIDAD

210 días

EAN UNIDAD

8410297141348

PESO NETO

3,30 kg - Variable

EAN CAJA

98410297141341

UNIDADES POR CAJA

3

CAJAS POR PALET

72



Ligero

Se trata de nuestro queso de siempre, **ahora con un -40% de materia grasa**, para que disfrutes de lo mejor del queso sin preocuparte.

Tiene un **sabor equilibrado y una textura y sedosidad al fundirse** que hacen del queso en barra ligero el queso perfecto para tus sándwiches y deliciosas recetas, además de ser riquísimo para consumir solo.

Nuestro queso de siempre, **con todo su sabor y menos materia grasa**.



Queso
NATURAL

NO CONTIENE
GLUTEN

CONTIENE
HUEVO

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

>45%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14130	245 días	8410297141034	3,27 kg - Variable	98410297141303	3	72



Sin Lactosa

El queso en barra sin lactosa de Central Lechera Asturiana es una opción ideal para quienes buscan disfrutar del **sabor tradicional del queso sin renunciar al bienestar digestivo**.

Elaborado con ingredientes 100 % naturales y sin aditivos artificiales, mantiene una **textura cremosa y un sabor suave**, perfecto para toda la familia.

Además, su formato en barra facilita su uso en cocina, ya sea para **rallar, fundir o disfrutar en lonchas**.



Queso
NATURAL

NO CONTIENE
GLUTEN

CONTIENE
HUEVO

NO CONTIENE
LACTOSA

>45%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14139	245 días	8410297141386	1,50 kg - Variable	98410297141396	43	99



Trébol Clásico

Queso natural de pasta prensada elaborado con **leche de vaca pasterizada** y maduración mínima de 21 días.

Fácil de fundir, **con sabor suave y textura muy cremosa**. Ideal para toda la familia.

Queso
NATURAL


NO CONTIENE
GLUTEN


CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

>45%
M.G./EST.



	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	10218	195 días	8411024102182	1,00 kg - Fijo	28411024102186	8	49
2	10211	255 días	8411024102120	3,30 kg - Variable	98411024102116	3	72



Trébol Sin Lactosa

Queso natural de pasta prensada elaborado con leche de vaca pasteurizada y **maduración mínima de 13 días**.

Nuestro queso de siempre **ahora sin lactosa**.



Queso
NATURAL


NO CONTIENE
GLUTEN


CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS


NO CONTIENE
LACTOSA

>45%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
10243	195 días	411024102250	1,50 kg - Variable	98411024102437	4	99



Edam

Queso natural de pasta prensada elaborado con leche de vaca pasteurizada.

Aspecto y sabor natural, de muy fácil manejo y loncheado. Tiene múltiples aplicaciones tanto en **frío como caliente** y es una alternativa muy **competitiva** en la familia de quesos naturales.

Un producto de máxima garantía, vendido en su momento **óptimo de maduración** para su manejo y consumo.

Mantiene una **textura elástica** al enfriar y no queda acartonado.



Queso Natural


NO CONTIENE GLUTEN


NO CONTIENE HUEVO


CONTIENE LECHE Y DERIVADOS

>40%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14308	6 meses	8410297143083	3,30 kg - Variable	98410297143086	4	54



Gouda

Queso natural de pasta prensada elaborado con leche de vaca pasteurizada. Por su mayor nivel de grasa, aporta **un sabor más intenso** que otros quesos naturales.

De muy fácil manejo y loncheado. Tiene múltiples aplicaciones tanto en **frío como caliente** y es una alternativa muy **competitiva** en la familia de quesos naturales.

Un producto de máxima garantía, vendido en su momento **óptimo de maduración** para su manejo y consumo.

Mantiene una **textura elástica** al enfriar y no queda acartonado.



Queso Natural


NO CONTIENE GLUTEN


NO CONTIENE HUEVO


CONTIENE LECHE Y DERIVADOS

>48%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14309	6 meses	8410297143090	3,20 kg - Variable	98410297143093	4	54



Especial Sándwich

Queso natural de pasta prensada elaborado con **leche de vaca pasterizada** y maduración mínima de 21 días.

Queso pensado **en exclusiva para el profesional hostelero** por su facilidad en aplicaciones **tanto frías como calientes** y su fácil loncheado.



Queso
NATURAL


NO CONTIENE
GLUTEN


CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

>45%
M.G./EST.

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14131	9 meses	8410297141171	3,30 kg - Variable	98410297141310	3	72



Lonchas Trébol

Nuestro queso clásico, ligero y sin lactosa, **ahora elaborado con leche de pastoreo** y con un sabor único. Las tres variedades presentan un nuevo formato más práctico con sistema recerrable.

Queso
NATURAL


NO CONTIENE
GLUTEN


CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

4


NO CONTIENE
LACTOSA



1



2



3



4

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1 10252	3 meses	8411024102168	0,20 kg - Fijo	18411024102370	15	100
2 10254	3 meses	8411024102205	0,30 kg - Fijo	28411024102209	16	65
3 10256	3 meses	8411024102175	0,20 kg - Fijo	18411024102387	15	100
4 10255	3 meses	8411024102403	0,12 kg - Fijo	18411024102554	14	104



Edam

Te presentamos nuestro queso Edam en lonchas, elaborado **con leche de vaca pasteurizada** con más de un 40% de materia grasa en el extracto seco.

Un producto de calidad apto para su consumo en su momento **óptimo de maduración**.

Con una textura firme y un sabor natural, es válido para todo tipo de aplicaciones, **tanto en frío como en caliente**.

Queso

NATURAL



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14305	90 días	8410297143052	1 kg - Fijo	28410297143056	6	78

Cheddar

Nuestro queso Cheddar **característico por su color**. Su uso, es **perfecto para bocadillos o hamburguesas**, elaborado con leche de vaca madurado y tiene una consistencia dura y firme.

Disponibilidad en **formato de 1 kg**.

Queso
NATURAL


NO CONTIENE
GLUTEN


NO CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14313	90 días	8410297143137	1 kg - Fijo	28410297143131	6	78



Sándwich

Lonchas de queso con textura suave y fundido homogéneo, este queso es **ideal para sándwiches, bocadillos calientes, hamburguesas y platos combinados.**

Su formato práctico y consistente asegura un resultado perfecto en cada preparación, **optimizando el tiempo en cocina sin renunciar al sabor.**

Disponible en **formato de 1 kg.**

Queso

NATURAL

NO CONTIENE GLUTEN

PUEDEN CONTENER HUEVO

CONTIENE LECHE Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14297	90 días	8410297142437	1 kg - Fijo	28410297142974	6	78



Lonchas tierno, Ligero, Ahumado y Sin Lactosa

Nuestros quesos naturales Tierno, Ligero, Ahumado y Sin Lactosa, **ahora más prácticos** gracias a un nuevo formato con sistema recerrable que facilita **su consumo en distintos momentos**.

Queso
NATURAL



NO CONTIENE
GLUTEN

4



NO CONTIENE
LACTOSA



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



PUEDE CONTENER
HUEVO

1

2

3

4

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
114155	95 días	8410297141485	0,25 kg - Fijo	18410297141550	10	100
214156	95 días	8410297141492	0,25 kg - Fijo	18410297141567	10	100
314153	95 días	8410297141287	0,18 kg - Fijo	18410297141536	10	125
414154	95 días	8410297141409	0,18 kg - Fijo	18410297141543	10	175

Tetilla D.O.P.

El queso tetilla es uno de los quesos mas representativos en la gastronomía gallega, y se trata de uno de los quesos con denominación de origen.

Está elaborado con leche pasteurizada de vaca, con una maduración mínima de siete días.

Su sabor se caracteriza por ser mantecoso, ligeramente ácido y con un punto salado suave.

Es un queso de textura pastosa que debe conservarse en un sitio fresco, pero que debe ser sacado unas horas antes de ser consumido.





NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
10547	55 días	8411024105473	0,60 kg - Fijo	28411024105477	6	48



Arzúa-Ulloa D.O.P.

El queso Gallego con Denominación de Origen Arzúa-Ulloa de Larsa es un **queso único, mantecoso, cargado de ese sabor auténtico y tradicional de Galicia.**

En Larsa lo conocemos bien porque es nuestro **producto decano, con el que empezó la actividad de nuestra marca, en 1933**, el primer Queso de Arzúa elaborado de forma profesional.

Es un queso ideal para ser acompañado con miel o membrillo si se toma al natural, y también es perfecto como ingrediente en la cocina, ya que **debido a su suavidad acompaña bien los sabores** sin llegar a enmascararlos.

Funde muy bien por lo que se aconseja en **platos al horno con verduras**. La temperatura óptima para su consumo es ambiente entre **15 a 22°**.





NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
10565	50 días	8411024105657	0,70 kg - Fijo	28411024105651	6	50



Bola

Nuestro mítico queso redondo rojo por fuera y suave y tierno por dentro ¡Y además ahora elaborado con Leche de Pastoreo!





NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
10120	50 días	8411024101000	1,52 kg - Variable	18411024101205	4	48



Crème fraîche

Te presentamos **nuestra nata ácida con 30% de materia grasa**, perfecta para aplicaciones de cocina y sopas, salsas...

Disponible en **cubo de 3,5 kg.**



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14331	120 días	8410297143267	3,50 kg - Fijo	28410297143261	1	144



Crema Untar

Te presentamos nuestra crema para untar, **con una textura suave y cremosa**, es válido para múltiples aplicaciones: en desayunos, acompañado de pan, en tostadas o para la elaboración de postres caseros.

Un producto de calidad, presentado en un cubo de 3,5 kg para **facilitar la comodidad en su consumo**.



Preparado
LÁCTEO


NO CONTIENE
GLUTEN


NO CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14296	120 días	8410297142963	3,50 kg - Fijo	28410297142967	1	144



Mezcla 3 Rallados

Nuestra mezcla 3 rallados presentada en **formato de 1 kg.**

Gracias a su textura y su sabor, **es apto para todo tipo de aplicaciones caliente donde se busca buena aptitud al fundido** en hilo (nachos, pizzas...)

Preparado LÁCTEO



NO CONTIENE GLUTEN



CONTIENE HUEVO



CONTIENE LECHE Y DERIVADOS



La Gruta

RALLADO

MEZCLA 3 RALLADOS. PREPARADO LÁCTEO RALLADO

Ingredientes: Preparado lácteo: agua, proteínas de la leche, caseína de leche, reguladores de acidez (E-330, E-331), sal, leche desnatada en polvo, extracto de levadura, colorante (E-160a), queso madurado, leche pasteurizada de vaca, queso, sal, conservador de potasio (gliconolactato), endurecedor (stáreo cálcico), conservador (ácido ascórbico), proteína de huevo y fermentos lácteos (leche), queso cheddar, leche pasteurizada de vaca, queso, sal, colorante (E-160a) y fermentos lácteos (leche). Antioxidante: Almidón de patata.

Origen de la leche: U.E.

Información nutricional (Valores medios por 100 g)

Valor energético	1436 kJ/ 346 kcal
Grasas	28 g
de las cuales saturadas	16 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	23 g
Sal	1,6 g

0 123456 1 789012

Cantidad Neta **1 kg**

CONSERVACIÓN 1-8°C

SIN GLUTEN

Envasado en atmósfera protectora. Abrir 10 minutos antes de su consumo.

Corporación Alimentaria Peñasanta S.A.
Sierra de Granda s/n CP. 33199 Siero - Principado de Asturias
Teléfono de atención al cliente: 900 10 10 18

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14293	90 días	8410297142642	1 kg - Fijo	28410297142936	10	48



Gratinar

Nuestro producto, es la **referencia** para gratinar.

Disponible en formato de 1 kg, es el **producto perfecto para aplicación en platos preparados** donde se requiere el gratinado de los mismos.

Preparado LÁCTEO


NO CONTIENE GLUTEN


NO CONTIENE HUEVO


CONTIENE LECHE Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14292	90 días	8410297142659	1 kg - Fijo	28410297142929	10	48



Mozzarella rallada

Te presentamos nuestra mozzarella, disponible en **formato de 1 kg.**

Se trata de un queso de pasta hilada, **especialmente diseñada para el uso en platos tipo pizza, pasta, gratinados...**

Su sabor y su textura característica, aportan a los platos la **cremosidad, el fundente y frescor lácteo.**

Queso

NATURAL



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14307	90 días	8410297143076	1 kg - Fijo	28410297143070	10	48



Mozzarella Picada

Con nuestra mozzarella picada, te ofrecemos una **óptima cobertura en platos como pizza**, manteniendo las características esenciales de la mozzarella.

Queso

NATURAL



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14306	90 días	8410297143069	1 kg - Fijo	28410297143063	6	80



Oveja Reserva

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. **Sabor y olor marcados**, sin picar o muy ligeramente.

Corte con ojos poco flexibles, con tendencia quebradiza y **color marfil**. Se recomienda su consumo a temperatura ambiente para que resalten todas sus cualidades.

Ideal para tapas, tablas, montaditos, raciones, ensaladas...

Maduración **mínima de 270 días**.



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	14284	365 días	8410297142215	3,00 kg - Variable	98410297142744	2	80
2	14287	214 días	8410297142246	1,50 kg - Variable	98410297142775	4	80



Curado

Queso madurado mezcla elaborado con **leche pasterizada de vaca** (mínimo 65%), oveja y cabra (mínimo 10% en ambos).

Sabor y olor marcados, **aunque sin picar o muy ligeramente**. Su corte presenta ojos y flexibles y color blanco amarillento.

Ideal para tapas, tablas, montaditos, raciones, ensaladas... recomendamos su consumo a **temperatura ambiente** para que resalten todas sus cualidades.

Maduración **mínima de 105 días**.



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	14286	365 días	8410297142239	3,00 kg - Variable	98410297142768	2	80
2	14289	214 días	8410297142260	1,50 kg - Variable	98410297142799	4	80



Semicurado

Queso madurado mezcla elaborado con **leche pasterizada de vaca** (mínimo 65%), oveja y cabra (mínimo 10% en ambos).

Sabor y olor suaves, **sin picar o muy ligeramente**. Corte con ojos pequeños y flexibles, de color blanco amarillento.

Ideal para tapas, tablas, montaditos, raciones, ensaladas... Recomendamos su consumo **a temperatura ambiente** para que resalten todas sus cualidades.

Maduración **mínima de 35 días**.



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	14285	365 días	8410297142222	3,00 kg - Variable	98410297142751	2	80
2	14288	214 días	8410297142253	1,50 kg - Variable	98410297142782	4	80



fresco Ultrafiltrado

El Queso Fresco de Burgos Ultrafiltrado Central Lechera Asturiana Hostelería está elaborado con **leche 100% de vaca**.

Este Queso Fresco de Burgos se obtiene aplicando la técnica de la ultrafiltración que **mejora su conservación y determina su sabor**.

Es un queso con **textura suave, uniforme y de consistencia blanda**. Ideal para platos variados como **ensaladas y postres o para disfrutarlo en el desayuno, a media mañana o meriendas**.



NO CONTIENE
GLUTEN

NO CONTIENE
HUEVO

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14322	50 días	8410297143229	1 kg - Fijo	28410297143223	4	120



fresco brik

Queso muy suave, saludable y natural **con alto contenido proteico**. Ideal para su consumo con mermelada, membrillo o en ensalada.

Ideal para cuidarse y seguir disfrutando del queso.
Disponible en brik de 1 kg



NO CONTIENE
GLUTEN

NO CONTIENE
HUEVO

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14290	4,5 meses	8410297142901	1 kg - Fijo	28410297142905	4	144



Queso Blanco

Queso muy suave, saludable y natural **con alto contenido proteico**. Ideal para su consumo con mermelada, membrillo o en ensalada.



NO CONTIENE
GLUTEN

NO CONTIENE
HUEVO

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
74506	1,5 meses	8411024840510	0,25 kg - Fijo	18411024841507	12	112



Ultrafiltrado

El Queso Fresco de Burgos Ultrafiltrado Central Lechera Asturiana está elaborado con **leche 100% de vaca**.

Este Queso Fresco de Burgos se obtiene aplicando la técnica de la ultrafiltración que **mejora su conservación y determina su sabor**.

Es un queso con textura suave, uniforme y de consistencia blanda. **Ideal para platos variados** como ensaladas y postres o para disfrutarlo en el **desayuno, a media mañana o meriendas**.





NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57001	50 días	8436039435872	0,50 kg - Fijo	18436039435879	7	120



Tradicional

El Queso Fresco de Burgos Tradicional 2 kg Central Lechera Asturiana está elaborado con **leche 100% de vaca**.

Es un queso es **muy versátil** y conquista los paladares más exquisitos. Su sabor ha sido escogido como **Sabor del Año 2025**.

Disfrútalo como más te guste, solo o acompañado. Es perfecto para tomar **entre horas, en comidas y/o en las cenas**.



NO CONTIENE
GLUTEN

NO CONTIENE
HUEVO

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57012	30 días	8436039435001	2 kg - Fijo	98436039435004	2	108



Tradicional Blando

El Queso Fresco de Burgos Tradicional “**Receta Blanda**” Central Lechera Asturiana está elaborado con **leche 100% de vaca**.

Sabemos que dentro de nuestra geografía existen diferentes preferencias de Queso Fresco Tradicional, por eso, contamos con una **amplia gama de variedades regionales** como esta “**Receta Blanda**” que se caracteriza por tener una **textura más jugosa**.

Es un queso es **muy versátil y conquista los paladares** más exquisitos. Es perfecto para elaborar todo tipo de ensaladas, tomarlo entre horas o como acompañamiento en comidas y cenas.




NO CONTIENE
GLUTEN


NO CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57013	28 días	8436039432734	2 kg - Fijo	98436039432737	2	108



Tradicional

El Queso Fresco de Burgos Tradicional Central Lechera Asturiana está elaborado con **leche 100% de vaca**.

Es un queso es **muy versátil** y conquista los paladares más exquisitos. Su sabor ha sido escogido como **sabor del año 2025**.

Disfrútalo **como más te guste**, solo o acompañado. Es perfecto para tomar entre horas, en comidas o en la cena.

Disponible en formatos **250** y **500g**.

Y también disfruta de la variedad **Sin Lactosa**, elaborado con leche de vaca sin lactosa para que nadie tenga que renunciar a **disfrutar del sabor de este gran queso**.



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

2



NO CONTIENE
LACTOSA



	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	57002	30 días	8436039435025	0,25 kg - Fijo	18436039435022	6	195
2	57008	30 días	8436039435407	0,25 kg - Fijo	18436039435404	6	195
3	57009	30 días	8436039435018	0,50 kg - Fijo	18436039435015	6	126



Cueva del Molín

Con Denominación de Origen Protegida, es el **queso azul asturiano por excelencia**.

Siguiendo el **mismo proceso artesanal desde 1913**, se elabora con leche cruda de vaca y se madura entre 3 y 4 meses en una cueva natural en el **corazón de los Picos de Europa**.

Es un queso intenso, auténtico, con un **sabor fuerte y ligeramente picante**, característico de su maduración. El queso cabrales **más premiado del mundo**.



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO		CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	14208	180 días	8410297142017	2,60 kg - Variable	98410297142089	1	160
2	14206	110 días	8410297142055	1,30 kg - Variable	98410297142065	2	200
3	14207	110 días	8410297142079	0,64 kg - Variable	98410297142072	4	100
4	14255	95 días	8410297142581	0,100 kg - Fijo	18410297142557	10	108



Peña Santa

Queso azul **mezcla de leches**. Elaborado con leche pasteurizada de vaca y de oveja, se **madura durante 60 días**.

Es un queso de **textura suave**, muy cremoso debido a su maduración. Tiene un sabor suave y una coloración verdosa debida a la leche de oveja.

Por su **untuosidad inigualable** y sabor característico, resulta idea para **tomar solo o como ingrediente en salsas**.



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1 14300	230 días	8410297142000	2,60 kg - Variable	98410297143000	2	70
2 14303	230 días	8410297942587	0,125 kg - Fijo	18410297143035	6	304



Pastor Picón

Queso azul que destaca por su peculiar elaboración, siguiendo los procesos más artesanales.

Se elabora con leche pasteurizada de vaca y se madura durante unos 60 días cubierto por hojas de plágano. Tradicionalmente se ha utilizado esta hoja como protector del queso, aportándole un sabor más intenso.





NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14301	180 días	8410297142024	2,80 kg - Variable	98410297143017	2	35



Monte Avin

El queso azul Monte Avín de Central Lechera Asturiana está **elaborado con leche pasteurizada de vaca** y es un queso natural, sin aditivos artificiales.

Tiene una **textura cremosa** y un **exquisito sabor**. Está disponible en formato pieza de 2,6 kilos aproximadamente.



NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO

14302

CADUCIDAD

230 días

EAN UNIDAD

8410297142031

PESO NETO

2,60 kg - Variable

EAN CAJA

98410297143024

UNIDADES POR CAJA

2

CAJAS POR PALET

70



El Maestro Quesero



1 CABRALES DOP

Queso azul elaborado a partir de leche cruda de vaca. **Cre-moso y fundente** al paladar sobre una delicada astringencia. Sabor intenso y persistente.



2 GAMONEU

El Gamonéu D.O.P. Maestro Quesero está elaborado en el Valle del Güeña, en los **Picos de Europa**, con leche de vaca, cabra y oveja.

Un delicioso **queso ahumado con un toque picante**.



3 CASIN DOP

Uno de los quesos más antiguos del mundo. Elaborado con leche cruda de vaca.

Sabor **muy fuerte y rudo, con un intenso picor final y un retrogusto persistente**.

Es un queso para degustar en pequeñas porciones y no apto para paladares sensibles.



4 LOS BEYOS IGP

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca.

Sabor **complejo, de intensidad media y muy redondo en boca**.

Retrogusto persistente, con un ligero toque ácido.



5 VIDIAGO

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca.

De textura blanda y cremosa, ofrece un **sabor suave y láctico**.

Es un queso fundente en boca, que nos invita a seguir degustando.



NO CONTIENE GLUTEN



CONTIENE LECHE Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	MADURACIÓN	VIDA ÚTIL	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA
1 14500	90/120 días	145 días	8410297145001	300 g	28410297145005	8
2 14505	90 días	180 días	8410297145056	250 g	38410297145057	4
3 14502	60 días	360 días	8410297145025	250 g	28410297145029	4
4 14503	60 días	340 días	8410297145032	360 g	28410297145036	4
5 14504	30 días	340 días	8410297145049	300 g	28410297145043	4



Burrata

Burrata elaborada con **leche 100% de vaca**.

La Burrata Clásica 8 x 100 Central Lechera Asturiana **sigue un cuidado proceso de elaboración** en el que primero se forma la bola de pasta hilada, similar a la mozzarella, que posteriormente se rellena de Stracciatella, una mezcla de nata e hilos de mozzarella.

Finalmente, se termina con el cerrado manual de cada Burrata obteniendo así su **característica forma de “saquito”**.

Esta Burrata, **cremosa y suave**, es excelente para degustar simplemente con un poco de pan. Puedes acompañada de rúcula, tomate (fresco o seco), cañónigos... **aunque siempre será la protagonista de tus platos por su delicioso sabor**.




NO CONTIENE
GLUTEN


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14324	28 días	8410297143243	0,80 kg - Fijo	28410297143247	3	105



Mozzarella fresca

Mozzarella elaborada con **leche 100% de vaca** y **solo con ingredientes naturales, sin aditivos artificiales.**

La Mozzarella Clásica Central Lechera Asturiana se caracteriza por su color blanco y brillante, por su textura blanda e hilada y por su **sabor fresco y delicioso.**

Es la mozzarella perfecta para elaborar todo tipo de ensaladas, como la **icónica ensalada caprese**, así como pastas, y pizzas.

Disponible en **tamaño 8 x 125 g.**





NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14330	35 días	8410297143304	1 kg - Fijo	28410297143308	3	63



Perlas Mozzarella

Mozzarella elaborada con **leche 100% de vaca**.

Las Perlas de Mozzarella Central Lechera Asturiana mantienen el color blanco y brillante, la textura blanda e hilada y el **sabor fresco y delicioso de la mozzarella de la más alta calidad**.

Su presentación en formato tarrina con cestillo interior **facilita su uso y ayuda a mantener una adecuada conservación**.

Las Perlas de Mozzarella son una manera diferente y divertida de disfrutar de la mozzarella. Pruébalas en ensaladas, tostas, pizzas o en **cualquier receta que necesite un toque especial**.

Disponibles en **tamaño 1 kg**.




NO CONTIENE
GLUTEN


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14329	35 días	8410297143298	1 kg - Fijo	28410297143292	3	105



Barra Filone

Nuestra Barra Filone, es una **barra de pasta hilada**, su uso principal es al corte, en medallones para colocar sobre las pizzas, por ejemplo, aunque también se puede lonchear o rallar porque es un producto que tiene **una textura firme**, casi no desuera y es bueno para ese tipo de aplicaciones.



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
14291	55 días	8410297142918	1 kg - Fijo	28410297142912	5	140



Mozzarella

Mozzarella elaborada con **leche 100% de vaca** y **solo con ingredientes naturales, sin aditivos artificiales**.

La **Mozzarella Clásica** Central Lechera Asturiana se caracteriza por su color blanco y brillante, por su textura blanda e hilada y por su **sabor fresco y delicioso**.

Es la Mozzarella perfecta para elaborar todo tipo de ensaladas, como la icónica ensalada caprese, así como pastas, y pizzas. **Ha sido elegida sabor del año 2025**.

También ofrecemos nuestra **mozzarella ligera** con un 32% de grasa menos comparada con nuestra Mozzarella Clásica. Y también disponible la opción **sin lactosa** y solo con ingredientes naturales, sin aditivos artificiales.



1



2



3

NO CONTIENE GLUTEN

CONTIENE LECHE Y DERIVADOS

NO CONTIENE LACTOSA

	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	57313	35 días	8436039432963	0,125 kg - Fijo	18436039432960	6	126
2	57314	35 días	8436039432970	0,125 kg - Fijo	18436039432977	6	126
3	57315	35 días	8436039432987	0,125 kg - Fijo	18436039432984	6	126



Mozzarella Perlas

Mozzarella elaborada con **leche 100% de vaca**.

Las Perlas de Mozzarella 125g Central Lechera Asturiana mantienen el color blanco y brillante, la textura blanda e hilada y el **sabor fresco y delicioso** de la mozzarella de la más alta calidad.

Su presentación en formato tarrina con cestillo interior **facilita su uso y ayuda a mantener una adecuada conservación**.

Las Perlas de Mozzarella son una manera diferente y divertida de disfrutar de la mozzarella. Pruébalas en ensaladas, tostas, pizzas **o en cualquier receta que necesite un toque especial**.





NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57303	35 días	8436039431416	0,125 kg - Fijo	18436039431413	6	195



Mozzarella Medallones

Mozzarella elaborada con **leche 100% de vaca**.

Los Medallones de Mozzarella 250g Central Lechera Asturiana mantienen el color blanco y brillante, la textura blanda e hilada y el **sabor fresco y delicioso** de la mozzarella de la **más alta calidad**.

Cada tarrina contiene 10 Medallones de Mozzarella **fáciles de incorporar** a tus ensaladas, tostas, bocadillos y/o pizzas.



NO CONTIENE
GLUTEN

CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57307	28 días	8436039438569	0,25 kg - Fijo	18436039438566	6	126



Burrata

Burrata elaborada con **leche 100% de vaca**.

La Burrata Clásica 150g Central Lechera Asturiana sigue un **cuidado proceso de elaboración** en el que primero se forma la bola de pasta hilada, similar a la mozzarella, que posteriormente se rellena de Stracciatella, una mezcla de nata e hilos de mozzarella. Finalmente, se termina con el cerrado manual de cada Burrata obteniendo así su característica forma de "saquito".

Esta Burrata, **cremosa y suave**, es excelente para degustar simplemente con un poco de pan. Puedes acompañada de rúcula, tomate (fresco o seco), cañónigos... aunque siempre será la protagonista de tus platos por su delicioso sabor.

Disfruta también de **nuestra variedad con trufa**, y eleva tus platos a categoría gourmet.



1



2



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

	CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1	57304	28 días	8436039431423	0,15 kg - Fijo	18436039431420	6	195
2	57305	28 días	8436039431089	0,15 kg - Fijo	18436039431086	6	195



Burratinas

Burratas elaboradas con **leche 100% de vaca**.

Las Burratinas 200g Central Lechera Asturiana siguen el mismo **cuidadoso proceso de elaboración que nuestra Burrata Clásica 150g**, aunque tienen un con menor tamaño. Primero se forma la bola de pasta hilada, similar a la mozzarella y posteriormente se rellena de Stracciatella, una mezcla de nata e hilos de mozzarella.

Finalmente, se cierra de manera manual obteniendo así **su característica forma de "saquito"**.

Cada tarrina contine 4 Burratinas de 50 g cada una, perfectas para tus ensaladas y pizzas. La manera de disfrutar de nuestra Burrata Clásica **en bocados más pequeños**.





NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57308	28 días	8436039438552	0,20 kg - Fijo	18436039438559	6	126



Mascarpone

Mascarpone elaborado con **leche de vaca**.

El Mascarpone Central Lechera Asturiana está elaborado con **ingredientes 100% naturales sin aditivos artificiales**. Se caracteriza por su textura cremosa y por su untuosidad

Su sabor ligeramente dulce es el compañero ideal para cocinar.

Tus postres y salsas quedarán especialmente deliciosas.

Disponible en **tarrina 250 g y 500 g**.



NO CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS



CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
1 57400	90 días	8436039438569	0,25 kg - Fijo	18436039438566	6	126
2 57401	90 días	8436039435346	0,50 kg - Fijo	18436039435343	6	126



fresco Batido

El Queso Fresco Batido Central Lechera Asturiana está elaborado **sin aditivos artificiales**, tiene un **alto contenido en proteínas** y es **0% Materia Grasa**.

Tiene una textura cremosa y su sabor ha sido elegido **Sabor del Año 2025**.

Perfecto para disfrutar solo o acompañado, con semillas, frutas, cereales... En el desayuno como snack o como una comida o una cena ligera.

Se presenta en un formato vaso que combina plástico con cartón pudiéndose separar ambos materiales **facilitando así su reciclado**.




NO CONTIENE
GLUTEN


NO CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57109	60 días	8436039432871	0,40 kg - Fijo	18436039432878	6	130



fresco Batido

Proteínas Natural

El Queso Fresco Batido Proteínas Central Lechera Asturiana está elaborado **sin aditivos artificiales**, es **0% Materia Grasa** y además contiene el mayor aporte de proteínas del mercado.

Es perfecto para quienes buscan un **aporte extra de proteínas** en el desayuno, entre horas, en la comida y/o en la cena.

Se presenta en un formato vaso que combina plástico con cartón pudiéndose separar ambos materiales **facilitando así su reciclado**.




NO CONTIENE
GLUTEN


NO CONTIENE
HUEVO


CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57110	60 días	8436039432888	0,40 kg - Fijo	18436039432885	6	130



fresco Batido

Proteínas Arándanos

El Queso Fresco Batido Proteínas **Arándanos** Central Lechera Asturiana está elaborado **sin aditivos artificiales**, es **0% Materia Grasa** y tiene un gran aporte de proteínas.

Esta variedad de Queso Fresco Batido Proteínas Arándanos tiene una **textura cremosa y es perfecto para disfrutar a cualquier hora**: en el desayuno, como snack o como cena ligera.

Se presenta en un formato vaso que combina plástico con cartón pudiéndose separar ambos materiales **facilitando así su reciclado**.





NO CONTIENE
GLUTEN



NO CONTIENE
HUEVO



CONTIENE LECHE
Y DERIVADOS

CÓDIGO INTERNO	CADUCIDAD	EAN UNIDAD	PESO NETO	EAN CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
57111	60 días	8436039432932	0,40 kg - Fijo	18436039432939	6	130

