

queso de oveja

CAMPO-  
ESTRELLA



queso de oveja

# CAMPO- ESTRELLA

Antiguamente los pastores no sólo procuraban que sus rebaños de ovejas tuvieran suficiente pasto para producir leche de calidad. Se dedicaban a ellas en cuerpo y alma, cuidándolas, mimándolas, protegiéndolas, hasta el punto de pasar noches al raso en el campo, al pie del rebaño, como guardines celosos de su tesoro. No tenían más protección que las estrellas que surcaban el firmamento y eran el único testigo de su soledad y preocupaciones. Hoy en día esa costumbre ha desaparecido casi por completo, sólo queda en nuestro recuerdo.

Por eso, con nuestra marca CAMPOESTRELLA, hemos querido hacer un homenaje a nuestros pastores, haciendo clara referencia a estos campos que ellos recorrieron ininidad de veces, buscando el mejor bocado para sus ovejas, teniendo a las estrellas como únicas confidentes de sus deseos y anhelos.

*In the old days shepherds not only sought their flocks of sheep to have enough pasture to produce quality milk. They were devoted to them heart and soul, caring for them, coddling and protecting them, to the point of spending nights alone in the countryside, at the foot of their herds, like guardians jealous of their treasure. They had no more protection than the stars that plied the firmament and were the only witnesses to their loneliness and concerns. Nowadays that practice has almost completely disappeared; it remains only in our memories. That is why, with our CAMPOESTRELLA brand, we wanted to make a tribute to our shepherds, making a clear reference to these fields they toured to search for the best bites for their flocks countless times, as well as the stars as their confident of their wishes and desires.*

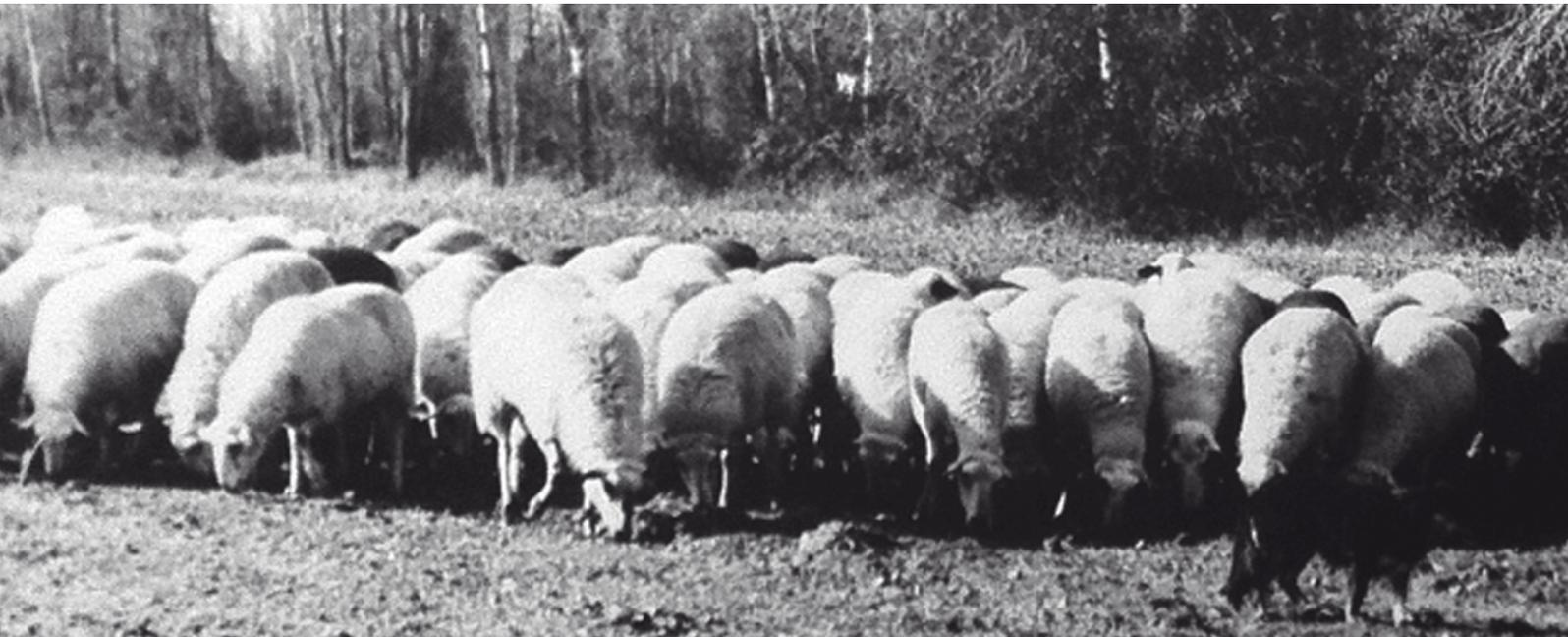
Cuando en 1994, Fernando Fregeneda, pastor por vocación, y Jesús Cruz, relacionado con el mundo lácteo, decidieron unir su pasión por la leche de oveja, nace Gestión Agro Ganadera, S.L., empresa que se dedica a la comercialización de leche de oveja a nivel nacional e internacional.

Su sueño no era sólo comercializar esa leche, sino también elaborar uno de los productos más exquisitos de nuestra tierra: queso de oveja.

Para ello rehabilitaron en su totalidad una antigua y prestigiosa fábrica en la localidad de Fuentesauco (Zamora), provincia donde, desde siempre, se han producido los más famosos quesos regionales, con el nombre comercial de QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.

Contaron en todo momento con el asesoramiento y buen hacer de la señora Claudia (madre de Fernando) y el señor Juan (suegro de Jesús), personas que hacían muy buen queso hace ya 40 años, pues ese era el sabor que Fernando y Jesús tan arduamente buscaban.

A fecha de hoy, QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO ya está presente en muchos puntos del territorio nacional así como en el territorio internacional, conservando en todo momento el amor hacia el queso y las formas tradicionales.



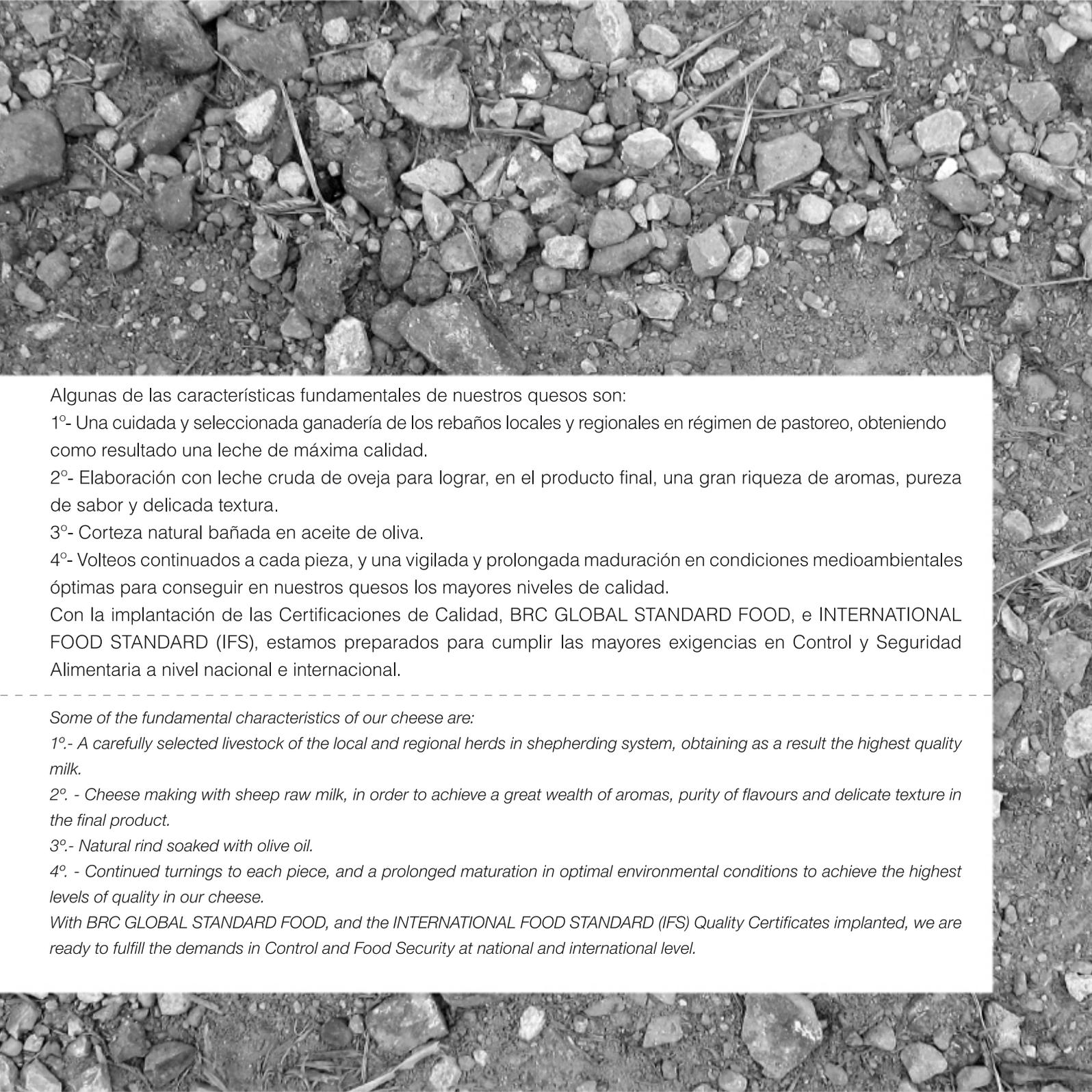
*In 1994, when Fernando Fregeneda Chico, a vocation shepherd, and Jesús Cruz, related to the dairy world, decided to unite their passion for the sheep milk, Gestión Agro Ganadera, SL. was born, a company dedicated to the commercialization of sheep milk to national and international level. Their dream was not only to sell that milk, but also to develop one of the most exquisite products in our land: cheese from sheep milk.*

*To begin with, an ancient and prestigious factory was rehabilitated in the town of Fuentesauco (Zamora), province where, ever since, the most famous regional cheese has been made, with the commercial brand of QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO.*

*They were supported by Mrs. Claudia (Fernando's mother) and Mr. Juan (Jesus' father-in-law), people who were already making good cheese 40 years ago, since that was the flavour that Fernando and Jesús so hard were looking for.*

*Nowadays, QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO is already present in many parts of the national territory as well as in the international, preserving at any time their love for cheese and traditional forms.*





Algunas de las características fundamentales de nuestros quesos son:

- 1°- Una cuidada y seleccionada ganadería de los rebaños locales y regionales en régimen de pastoreo, obteniendo como resultado una leche de máxima calidad.
  - 2°- Elaboración con leche cruda de oveja para lograr, en el producto final, una gran riqueza de aromas, pureza de sabor y delicada textura.
  - 3°- Corteza natural bañada en aceite de oliva.
  - 4°- Volteos continuados a cada pieza, y una vigilada y prolongada maduración en condiciones medioambientales óptimas para conseguir en nuestros quesos los mayores niveles de calidad.
- Con la implantación de las Certificaciones de Calidad, BRC GLOBAL STANDARD FOOD, e INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS), estamos preparados para cumplir las mayores exigencias en Control y Seguridad Alimentaria a nivel nacional e internacional.

---

*Some of the fundamental characteristics of our cheese are:*

- 1°.- A carefully selected livestock of the local and regional herds in shepherding system, obtaining as a result the highest quality milk.*
  - 2°.- Cheese making with sheep raw milk, in order to achieve a great wealth of aromas, purity of flavours and delicate texture in the final product.*
  - 3°.- Natural rind soaked with olive oil.*
  - 4°.- Continued turnings to each piece, and a prolonged maturation in optimal environmental conditions to achieve the highest levels of quality in our cheese.*
- With BRC GLOBAL STANDARD FOOD, and the INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) Quality Certificates implanted, we are ready to fulfill the demands in Control and Food Security at national and international level.*



# SIN LACTOSA

LACTOSE FREE

## TIERNO

SOFT

Queso sin lactosa elaborado de forma tradicional con leche pasteurizada de oveja siguiendo los métodos artesanales de ayer.

*Cheese lactose free made in a traditional way with sheep pasteurized milk, following our ancestors' artisanal methods.*



## TIERNO PIMIENTA ROSA

ROSE PEPPER (SOFT)

Queso sin lactosa con granos de pimienta rosa en su interior que le aportan un aroma y sabor intenso.

*Lactose free cheese with pink peppercorns inside that give it an aroma and intense flavor.*

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Pasteurizada Pasteurized	7 - 35 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases



# SIN LACTOSA

LACTOSE FREE

## CURADO

MATURED

Queso sin lactosa elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en condiciones ambientales óptimas entre 3,5 - 6 meses. Corteza natural.

*Lactose free cheese made from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 3,5 and 6 months. Natural rind.*

## AÑEJO

AGED

Queso añejo sin lactosa, elaborado con leche cruda de oveja y madurado más de 12 meses. Corteza natural.

*Lactose-free cheese elaborated with raw sheep's milk. With more than 12 months of ripening. Natural rind.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	Curado Matured 3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases
	Añejo Aged +12 Meses Months	2,800 Kg			



# TIERNO (BAJOENSAL)

## LOW SALT SOFT

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja, de sabores frescos y suaves, con corteza natural blanca.

*cheese made from pasteurized sheep's milk, fresh and soft flavors, with white natural rind.*



# CAMPO BLANCO

## WHITE FIELD

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos y moho penicillium Candidum añadido de forma natural, que hace que tenga ojos más visibles en todo el corte y unas características y matices muy saludables por los beneficios de este moho.

\* También disponible SIN LACTOSA.

*Cheese made with pasteurised sheep's milk, lactic ferments and the Penicillium Candidum mould naturally added. This mould produces remarkable eyes on the surface of the cheese healthy and natural aromas and characteristics at the same time from its beneficial features. \* Also Available without Lactose.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Pasteurizada Pasteurized	7 - 35 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

# SEMICURADO

## SEMIMATURED

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, siguiendo los métodos artesanos y tradicionales, aportando además los máximos cuidados para obtener una textura, aromas y sabores peculiares. Corteza natural.

*Cheese made from sheep raw milk, following the artisanal and traditional methods, providing the maximum care to obtain peculiar texture, aromas and flavours. Natural rind.*



# CURADO

## MATURED

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en condiciones ambientales óptimas entre 3,5 - 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

*Cheese made from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 3,5 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natural rind.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet	
Leche Cruda Raw Milk	SEMICURADO SEMIMATURED	2 - 3,5 Meses Months	3,200 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases
	CURADO MATURED	3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg			



# VIEJO

## OLD

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado en condiciones de humedad y temperatura controlada, durante al menos 7 meses, tiempo en el que el queso evoluciona de manera natural, consiguiendo unos sabores y aromas casi olvidados. Corteza Natural

*Cheese made with sheep raw milk, matured with controlled humidity and temperature, for at least 7 months, time in which the cheese evolves in a natural way, getting flavours and aromas almost forgotten. Natural rind.*



# AÑEJO

## AGED

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses, durante los cuales consigue una evolución muy importante en sus aromas y sabores. Corteza natural.

*Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, in which the cheese achieves a very important development in its aromas and flavours. Natural rind.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche Cruda Raw Milk	VIEJO OLD 7 - 9 Meses Months	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases
	AÑEJO AGED +12 Meses Months	2,800 Kg			

# 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 from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 4 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natura rind.*



# CREMOSO

CREAM CHEESE

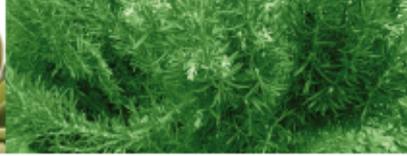
Queso cremoso elaborado con leche cruda de oveja y cuajo vegetal. Corteza lisa y completamente comestible. Olor penetrante, pero nunca desagradable. Sabor suave y con personalidad, con ligeros toques amargos. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración.

*Cheese made in an artisanal way with sheep raw milk and thistle rennet. Thin smooth and completely eatable rind. Its odour is penetrating, but never unpleasant. Its flavor is very mild but with personality, with small bitter hints. Vacuum packed in a special maturation bag.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
MINI MINI	4 - 6 Meses Months	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds.	60 Cajas
Leche Cruda Raw Milk	CREMOSO CREAM +60	Días Days	0,550 Kg	Ø 9 Cm	





# AFINADOS

REFINED

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias.

*Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, this product is selected and matured in virgin olive oil, for a minimum period of 4 months, in which it acquires its own organoleptic characteristics.*

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, con maduración mínima de 12 meses, con especias en su corteza. Esta capa no penetra en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente.

*Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese.*

AOVE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ROMERO

ROSEMARY

ORÉGANO

OREGANO



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Formato Format	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	Tupper grande	1,800 Kg	∅ 22 Cm	2 Uds./Units	32 Cajas/Cases
		Tupper pequeño	0,560 Kg	∅ 15 Cm	4 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Tarro cristal	0,250 Kg	∅ 8 Cm	12 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Medio queso	1,500 Kg	—	4 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Queso Entero	2,800 Kg	∅ 19 Cm	2 Uds./Units	60 Cajas/Cases



Cincho  
CHEESE AWARDS 2016  
CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO  
PLATA



# AFINADOS

REFINED

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja con especias en su corteza. Esta capa no penetra en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente.

*Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar, covered with spices on its rind. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese.*

## CURADO SIN LACTOSA EN AOVE

MATURED LACTOSE FREE  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## MANTECA

LARD

## BRANDY

BRANDY



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases





# AFINADOS

REFINED

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, con maduración mínima de 12 meses, con especias en su corteza. Esta capa no penetra en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente.

*Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese.*

## PIMIENTA NEGRA

BLACK PEPPER

## TEMPRANILLO

GRAPE

## PIMENTÓN

PAPRIKA



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases





# TARTUFO

## TRUFFLE

Queso de Oveja elaborado con leche cruda y trufa del Piemonte italiano. El aporte de sabores y aromas del queso de oveja durante su maduración, junto con los que aporta la trufa confieren a este producto unas características únicas y exquisitas. Corteza natural

*Sheep Cheese made from raw sheep milk and truffle from the Italian Piemonte. The contribution of smells and tastes of the Sheep Cheese itself during its ripening process, along with those provided by the truffle, give unique and delicious features to this new cheese. Natural rind.*

# CON

# PIMIENTA NEGRA

## WITH BLACK PEPPER

Queso de Oveja elaborado con leche cruda. Con granos de pimienta negra en su interior que otorgan un aroma y un sabor intensos en toda la pasta. Perfecto para los amantes de esta especia. Corteza Natural.

*Sheep cheese made from raw sheep milk. With black peppercorns inside that give it an intense flavor and aroma in all the curd. A perfect cheese for pepper lovers. Natural rind.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3,200 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases





# AZAFRÁN

## SAFFRON

Queso de oveja elaborado con auténtico Azafrán KARKOM D.O. de la Mancha. Descubre el sabor tan característico del azafrán mezclado con los aromas propios del queso de oveja elaborado con leche cruda. Corteza Natural.

*Sheep Cheese made from real Saffron KARKOM D.O. La Mancha. Discover the characteristic taste of the saffron with the aromas of the sheep cheese made from raw sheep milk. Natural Rind.*

# CAMPO NUEVO

## NEW CAMP

Queso elaborado con leche cruda y cinco meses de maduración, con leche de oveja y vaca a partes iguales. Con retrogusto de nueces y frutos secos que le aporta en su mayoría la leche de oveja.

*Cheese made with an equal combination of sheep's milk and cow's milk and a ripening of 5 months. Also the sheep's milk provides a characteristic, subtle and elegant nutty flavour and aromas.*



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3,200 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases



Fuentesaúco – Zamora - España  
[www.queserialaantigua.com](http://www.queserialaantigua.com)

