



## QUESO DE TETILLA

Se fabrica en piezas de 1 kg aproximadamente.  
Denominación de origen.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca de sabor suave, cloruro cálcico, cuajo, sal y fermentos lácticos.



## QUESO DE BARRA (PARA SANDWICH)

Se envasa en plástico alimentario retractilado en piezas de 1 kg, 1,8 kg y 3 kg y loncheado en envases de 250 gr, normal, semicurado y ahumado con madera de abedul.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, cuajo, lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.

También se sirve la variedad semigraso en barra de 1,8 y 3 kg.



## SAN SIMÓN SERRA DO XISTRAL

Se fabrica en piezas de 1 a 2 kg aproximadamente.  
Denominación de origen protegida.

Este queso se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos. Posteriormente sufre un proceso de ahumado.





## QUESO LORÁN

Se fabrica en piezas de 700 gr. y de 1,6 kg. aproximadamente.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, lisozima (producto derivado del huevo), cuajo y fermentos lácticos.



## O CAMIÑO DO GOZO

Se fabrica en piezas de 600 gramos y 2,5 kg. aproximadamente, presentado en envases de madera.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo, lisozima (producto derivado del huevo), sal y fermentos lácticos.



## QUESO DA ALDEA

Se fabrica en piezas de 750 gramos aproximadamente. A su alrededor, se envasa con un paño.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.



## REQUE LORÁN (sabor intenso)

Envasado en tarrinas de plástico de 250 gr y granel de 5 kg.

Queso fresco láctico, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos y sorbato de potasio (E-202).



## BREZO

Se fabrica en piezas de 850 gr y de 3 aproximadamente presentado en un envase cerámico tipo cazuela. También tamaño de 8 kg.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, lisozima (producto derivado del huevo), cuajo y fermentos lácticos.



## PICO DA CORDA

Se fabrica en piezas de 1,5 y 3 kg aproximadamente.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca y de oveja, sal, cloruro cálcico, cuajo, lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.



## LA MURALLA

Se fabrica en piezas de 6 kg aproximadamente. Los quesos están decorados con grabados de la Muralla de Lugo.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo, sal, lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.



## CAUTIV-Ê

Se fabrica en piezas de 700 gramos aproximadamente. Premio bianual Chincho de Oro 2010 de la Junta de Castilla y León.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, cuajo, lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.



## QUESO SEMIGRASO

Se fabrica en piezas de 500 gramos aproximadamente. Envasado al vacío en plástico alimentario retractilado.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca parcialmente desnatada, cloruro cálcico, cuajo, sal, lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.



## VIV-Ê SIN SAL

Se fabrica en piezas de 500, 700 gr y hasta 1,6 kg. aproximadamente. La unidad de 500 gr se envasa en plástico alimentario retractilado.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo, sal, lisozima (producto derivado del huevo) y fermentos lácticos.



## REQUETBO (sabor suave)

Se envasa en bonitas tarrinas cerámicas de diferentes colores de 140 gr. y a granel de 5 kg.

Queso fresco láctico, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos y sorbato de potasio (E-202).



## SANTA CRUZ

Se fabrica en piezas de 3 y 9 kg. aproximadamente. Premio bianual Chincho de Plata 2010 de la Junta de Castilla y León.

Queso tierno de pasta prensada, elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo, lisozima (producto derivado del huevo), sal y fermentos lácticos. Se decora con grabados de la cruz de Santiago.