



Con pan ou sen pan, coma queixos Lorán





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.



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.

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.



BREZO

Se fabrica en piezas de 850 gr y de 3 kg 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.

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).



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.



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.



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).



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.

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.



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.

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.



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 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. de lonchas normales, semicurado y ahumado en 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.





O Lamiño do Gozo

Denominación de Orixe Protexida
Sema do Xistral
LORAN
Queixo natural



Con pan ou sen pan, coma queixos Lorán