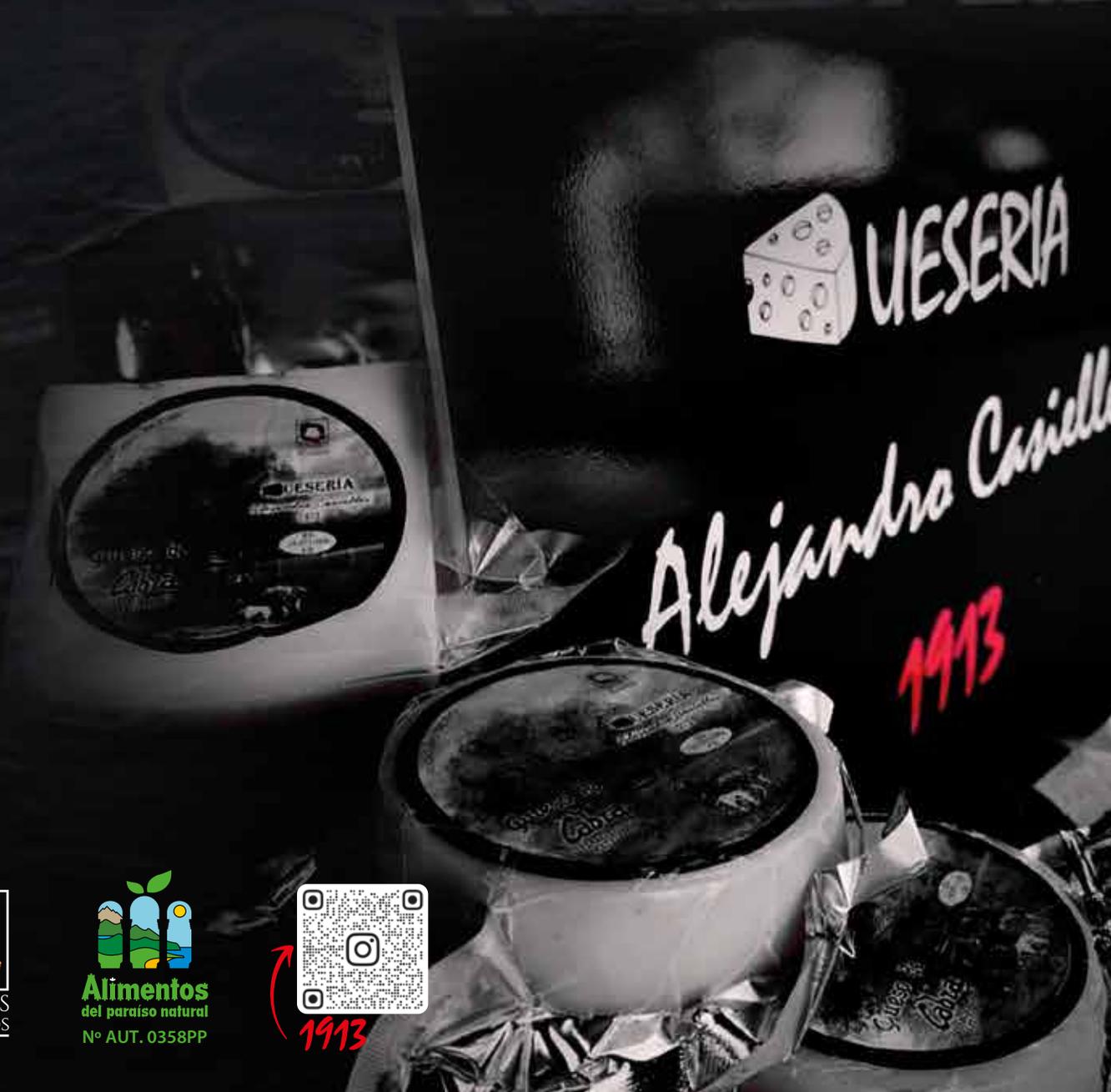




Alejandra Casielles

1913

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*



1913

 Código	Denominación	Maduración	Formato
1072	Queso Pata Cabra 1913	2 Meses	2 Kg



 Código	Denominación	Maduración	Formato
1061	Queso Cabra Mini Madurado	2 Meses	0,4 Kg
1062	Queso Cabra Madurado	4 Meses	3,5 Kg ó 12 cuñas
1064	Queso Mezcla Mini Madurado	2 Meses	0,4 Kg
1065	Queso Mezcla Madurado	4 Meses	3,5 Kg ó 12 cuñas



 Código	Denominación	Maduración	Formato
1073	Queso Viejo Cabra Selección Caramelo	6 Meses	0,45 Kg
1074	Queso Viejo Vaca-Cabra Selección Caramelo	6 Meses	0,45 Kg



 Código	Denominación	Maduración	Formato
1063	Queso Cabra Añejo	9 Meses	9 Kg



## Queso Pata Cabra 1913



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, cuajo animal y fermentos lácticos. Forma ovoide, su corteza es natural de un color marrón claro, y sin someterlo a un prensado mecánico, con una curación de aproximadamente 2 meses.

Presenta un corte de pasta blanca y con algún ojo de pequeño tamaño mecánico e irregular. Su olor fino, limpio y penetrante característico de la leche de cabra. Textura homogénea, semidura y fundente. Su sabor destaca por su toque ácido con una suavidad exquisita y agradable. Con olores lácticos evolucionados y limpios de una intensidad media, dejando un retrogusto suave y envolvente.



### Ingredientes

- Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1511 kj	364 kcal
Grasas	29,3 g	
De las cuales saturadas	20,7 g	
Hidratos de carbono	2,8 g	
De los cuales azúcares	< 0,5 g	
Proteínas	22,3 g	
Sal	1,89 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 2 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 2 Kg aprox.



### Formato de Envío

Cajas de 2 unidades



### Tamaños y Formatos

Formato de 2 Kg  
Piezas enteras



### Código

1072



### Datos de la Empresa

Datos de la quesería:  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

Dirección Fiscal:  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso de Cabra Mini Maduro (Leche Pasteurizada)



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

*El queso de cabra curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.*

*Durante dos meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.*



### Ingredientes

- Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1605 kj	387 kcal
Grasas	32 g	
De las cuales saturadas	22 g	
Hidratos de carbono	3,8 g	
De los cuales azúcares	< 0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	2,0 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 2 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 0.400 Kg aprox.



### Formato de Envío

Cajas de 10 unidades



### Tamaños y Formatos

Formato de 0.400 Kg  
Piezas enteras



### Código

1061



### Datos de la Empresa

**Datos de la quesería:**  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

**Dirección Fiscal:**  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso de Cabra Madurado (Leche Pasteurizada)



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

*El queso de cabra curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.*

*Durante cuatro meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.*



### Ingredientes

- Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1605 kj	387 kcal
Grasas	32 g	
De las cuales saturadas	22 g	
Hidratos de carbono	3,8 g	
De los cuales azúcares	< 0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	2,0 g	



### Fecha de Consumo Preferente / Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 4 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 3 Kg aprox.



### Formato de Envío

Cajas de 2 unidades



### Tamaños y Formatos

Formato de 3 Kg  
Piezas enteras o cuñas



### Código

1062



### Datos de la Empresa

**Datos de la quesería:**  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

**Dirección Fiscal:**  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso de Mezcla Mini Madurado (Leche Pasteurizada)



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

*El queso de mezcla curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada con un 70% de leche de vaca y 30% de leche cabra.*

*Durante dos meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.*



### Ingredientes

- 70% Leche de vaca
- 30% Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1829 kj	441 kcal
Grasas	35,6 g	
De las cuales saturadas	25,7 g	
Hidratos de carbono	2,7 g	
De los cuales azúcares	0,6 g	
Proteínas	23 g	
Sal	1,72 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 2 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 0,400 Kg aprox.



### Formato de Envío

Cajas de 10 unidades



### Tamaños y Formatos

Formato de 0,400 Kg  
Piezas enteras



### Código

1064



### Datos de la Empresa

**Datos de la quesería:**  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

**Dirección Fiscal:**  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso de Mezcla Madurado (Leche Pasteurizada)



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

El queso de mezcla curado se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada con un 70% de leche de vaca y 30% de leche cabra.

Durante cuatro meses el queso se madura de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural y compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.



### Ingredientes

- 70% Leche de vaca
- 30% Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1829 kj	441 kcal
Grasas	35,6 g	
De las cuales saturadas	25,7 g	
Hidratos de carbono	2,7 g	
De los cuales azúcares	0,6 g	
Proteínas	23 g	
Sal	1,72 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 4 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 3 Kg aprox.



### Formato de Envío

Cajas de 2 unidades



### Tamaños y Formatos

Formato de 3 Kg  
Piezas enteras o cuñas



### Código

1065



### Datos de la Empresa

Datos de la quesería:  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

Dirección Fiscal:  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso Viejo Cabra Selección Caramelo 1913



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

*El queso de cabra viejo selección se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.*

*Durante seis meses el queso se afina de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color pajizo y su lento proceso de afinado, potencia su sabor y aroma*



### Ingredientes

- Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1605 kj	387 kcal
Grasas	32 g	
De las cuales saturadas	22 g	
Hidratos de carbono	3,8 g	
De los cuales azúcares	< 0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	2,0 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 6 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 450 g aprox.



### Formato de Envío

Caja Madera de 10 unidades  
Envoltorio tipo caramelo



### Tamaños y Formatos

Formato de 450 g  
Piezas enteras



### Código

1075



### Datos de la Empresa

Datos de la quesería:  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

Dirección Fiscal:  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso Viejo Vaca-Cabra Selección Caramelo 1913



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

El queso de cabra viejo selección se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.

Durante seis meses el queso se afina de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca.



### Ingredientes

- 70% Leche de vaca
- 30% Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1829 kj	441 kcal
Grasas	35,6 g	
De las cuales saturadas	25,7 g	
Hidratos de carbono	2,7 g	
De los cuales azúcares	0,6 g	
Proteínas	23 g	
Sal	1,72 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 6 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 450 g aprox.



### Formato de Envío

Caja Madera de 10 unidades  
Envoltorio tipo caramelo



### Tamaños y Formatos

Formato de 450 g  
Piezas enteras



### Código

1074



### Datos de la Empresa

Datos de la quesería:  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

Dirección Fiscal:  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*

## Queso de Cabra Añejo



### Foto del Producto



### Descripción del Producto

*El queso de cabra añejo de edición limitada se elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de cabra.*

*Durante nueve meses el queso se afina de manera natural y controlada en cámara de maduración, alcanzando una textura firme, corteza natural compacta de color pajizo y su lento proceso de afinado, potencia su sabor y aroma.*



### Ingredientes

- Leche de cabra pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico



### Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1605 kj	387 kcal
Grasas	32 g	
De las cuales saturadas	22 g	
Hidratos de carbono	3,8 g	
De los cuales azúcares	< 0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	2,0 g	



### Fecha de Consumo Preferente Maduración

12 meses desde la fecha de envasado / 9 meses de maduración



### Unidad de Producto

Queso Entero 9 Kg aprox.



### Formato de Envío

Caja de Madera de 1 unidad



### Tamaños y Formatos

Formato de 9 Kg  
Piezas enteras o lingotes



### Código

1063



### Datos de la Empresa

Datos de la quesería:  
Quesería Alejandro Casielles 1913  
Vega de Poja Nº 19 - Siero - Asturias  
queseria@alejandrocasielles1913.com

Dirección Fiscal:  
Alejandro Casielles Rodríguez  
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

*Por su sabor, calidad y por tener criterio propio...*



La quesería *Alejandro Casielles 1913* se encuentra en la zona de El Lluugarín en Vega de Poja, concejo de Siero (Asturias) en medio de un entorno privilegiado y rural.

Nuestros quesos están dentro de la Asociación Queseros Artesanos y Alimentos del Paraíso Natural.

Su elaboración artesanal es exclusiva, limitada y está basada en quesos con leches de cabra, vaca y oveja la cual procede de ganadería propia y de otras externas siempre certificando la mejor calidad.

Las piezas son de diferentes tamaños desde 0,4 Kg a 9 Kg y maduraciones entre 2 a 12 meses.

La corteza es natural, quesos con textura firme, compacta, de colores vivos, agradable e intenso en boca.

Apostamos por la atención personalizada y a medida para cada cliente, adaptando nuestros productos a sus necesidades.

La venta se realiza a clientes que apuesten:

*Por su sabor, calidad y  
por tener criterio propio...*