UESERIA
Alejandro Casielles
1913

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

QUESEROS ARTESANOS

Alimentos del paraíso natural

Nº AUT. 0358PP

1913

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

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

Código	Denominación	Maduración	Formato
1092	Queso Oveja y Punto	4 Meses	0,8 Kg aprox.

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 Vaca-Cabra Mini Madurado	2 Meses	0,4 Kg
1065	Queso Vaca-Cabra Madurado	4 Meses	3,5 Kg ó 12 cuñas
1070	Queso Mini 1913 y Las Tres Amigas	2 Meses	0,4 Kg
1066	Queso 1913 y Las Tres Amigas	4 Meses	8 cuñas

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

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Código	Denominación	Maduración	Formato
1073	Queso Viejo Cabra Selección Caramelo	6 Meses	0,40 Kg
1074	Queso Viejo Vaca-Cabra Selección Caramelo	6 Meses	0,40 Kg
1080	Queso Viejo Las Tres Amigas Selección Caramelo	6 Meses	0,40 Kg

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

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

WORLD CHEESE AWARDS 2023-24 BRONZE

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

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

Piezas enteras
6 Lingotes

Código

1072
1087

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso Oveja y Punto

Foto del Producto

Descripción del Producto

El queso de oveja curado se elabora de manera artesanal a partir de leche pasteurizada.

El producto se somete a una maduración controlada en cámara durante un mínimo de 4 meses, lo que favorece el desarrollo de su corteza natural y una textura densa. Su sabor es intenso, equilibrado y persistente.

Ingredientes

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

Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1939 kj	468 kcal
Grasas	40.7 g	
De las cuales saturadas	29.4 g	
Hidratos de carbono	<0.5g	
De los cuales azúcares	< 0,5 g	
Proteínas	25.5 g	
Sal	1.1 g	

Fecha de Consumo Preferente Maduración

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

Unidad de Producto

Entero 0.800 Kg a aprox.

Formato de Envío

Caja de 2 unidades

Tamaños y Formatos

Piezas enteras

Código

1092

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso de Cabra Mini Maduro

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso de Cabra Madurado

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

Piezas enteras
12 Cuñas

Código

1062
1084

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso Vaca-Cabra Mini Madurado

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso Vaca-Cabra Madurado

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

Piezas enteras
12 Cuñas

Código

1065
1085

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso Mini 1913 y Las Tres Amigas

Foto del Producto

Descripción del Producto

El queso viejo 1913 y las tres amigas elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja

Durante dos 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

- 60% Leche de vaca
- 20% Leche de cabra
- 20% Leche de oveja pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico

Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1814 kj	438 kcal
Grasas	36,3 g	
De las cuales saturadas	25,3 g	
Hidratos de carbono	2,6 g	
De los cuales azúcares	>0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	1,54 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

1070

Datos de la Empresa

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

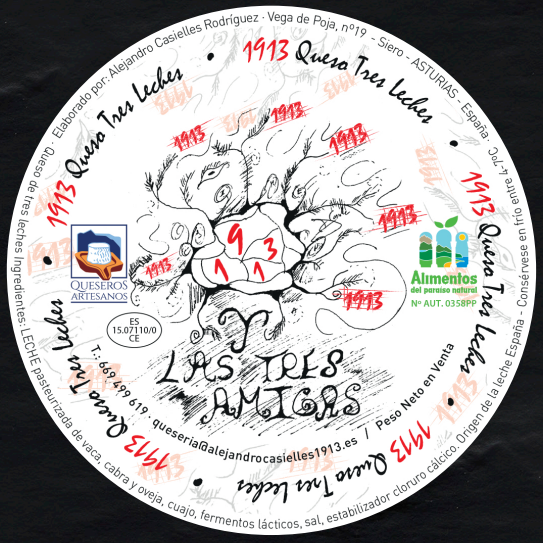
Dirección Fiscal:
Alejandro Casielles Rodríguez
C/La Pedrera Nº 8 - Lieres 33580

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

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso 1913 y Las Tres Amigas

Foto del Producto



Descripción del Producto

El queso viejo 1913 y las tres amigas elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja

Durante cuatro 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

- 60% Leche de vaca
- 20% Leche de cabra
- 20% Leche de oveja pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico

Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1814 kj	438 kcal
Grasas	36,3 g	
De las cuales saturadas	25,3 g	
Hidratos de carbono	2,6 g	
De los cuales azúcares	>0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	1,54 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

Piezas enteras
8 Cuñas

Código

1066
1086

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...

WORLD CHEESE AWARDS 2021-22 SILVER

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

WORLD CHEESE AWARDS 2022-23 SILVER

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 400 g aprox.

Formato de Envío

Caja Madera de 10 unidades
Envoltorio tipo caramelo

Tamaños y Formatos

Formato de 400 g
Piezas enteras

Código

1073

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...

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

WORLD CHEESE AWARDS 2023-24 BRONZE

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 vaca y 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 400 g aprox.

Formato de Envío

Caja Madera de 10 unidades
Envoltorio tipo caramelo

Tamaños y Formatos

Formato de 400 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...

WORLD CHEESE 2022-23 AWARDS BRONZE

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

WORLD CHEESE 2023-24 AWARDS BRONZE

Queso Las Tres Amigas Selección Caramelo 1913

Foto del Producto

Descripción del Producto

El queso viejo 1913 y las tres amigas elabora de manera artesanal con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja

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

- 60% Leche de vaca
- 20% Leche de cabra
- 20% Leche de oveja pasteurizada
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizador cloruro cálcico

Cuadro Nutricional para 100g.

Valor Energético	1814 kj	438 kcal
Grasas	36,3 g	
De las cuales saturadas	25,3 g	
Hidratos de carbono	2,6 g	
De los cuales azúcares	>0,5 g	
Proteínas	21 g	
Sal	1,54 g	

Fecha de Consumo Preferente Maduración

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

Unidad de Producto

Queso Entero 400 g aprox.

Formato de Envío

Caja Madera de 10 unidades
Envoltorio tipo caramelo

Tamaños y Formatos

Formato de 400 g
Piezas enteras

Código

1080

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...

2022-23 WORLD CHEESE AWARDS SILVER

QUESERIA Alejandro Casielles 1913

2021-22 WORLD CHEESE AWARDS GOLD

Queso de Cabra Añejo 1913 Edición Limitada

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

Piezas enteras
18 Lingotes

Código

1063
1091

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 Pata Cabra 1913

Código 1072

Código 1087

Queso de Cabra Madurado

Código 1061

UESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso de Cabra Madurado

Código 1061

Código 1084

Queso Vaca-Cabra Madurado

Código 1064

Código 1065

Código 1085

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

UESERIA Alejandro Casielles 1913

Queso 1913 y Las Tres Amigas

Código 1070

Código 1066

Código 1086

Queso de Cabra Añejo 1913 Edición Limitada

Código 1063

Código 1091

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

Queso Viejo Cabra Selección Caramelo 1913

Código 1073

Queso Viejo Vaca-Cabra Selección Caramelo 1913

Código 1074

Queso Las Tres Amigas Selección Caramelo 1913

Código 1080

La quesería Alejandro Casielles 1913 se encuentra en la zona de El Llugarín 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...

Vega de Poja, nº19 - Siero - ASTURIAS - España
Tfno.: 669 499 619
queseria@alejandrocasielles1913.com