

CATÁLOGO



Quesos La Solana



Quesos La Solana

LA SOLANA

Queso de Oveja
Leche Cruda
Semicurado



LOT N°:
EJEMPLO
PROBENSIAMENTE
ANTICIPA SIN DUBIO





Quesos La Solana

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA

Quesos tiernos	4
Quesos semicurados	7
Quesos curados	10
Quesos madurados	17
Quesos envejecidos	19
Packs y Cremas de queso	21

NUEVAS VARIEDADES QUESOS "MEZCLA"

Quesos tiernos	24
Quesos semicurados	26
Quesos curados	28
Quesos madurados	30
Quesos envejecidos	32





Quesos La Solana

TIERNOS

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA





Quesos La Solana

QUESO PREMIADO



QUESO TIERNO

Quesería Artesanal La Solana

Suavidad y frescura en cada bocado

Descubre la delicadeza y la frescura en nuestro Queso Tierno. Elaborado con la maestría y la pasión que caracterizan a Quesería Artesanal La Solana, este queso se distingue por su textura suave y su sabor delicado.

La elección perfecta para los amantes de la delicadeza

Cada lasca es un testimonio de la calidad y la frescura, ofreciendo una experiencia culinaria ligera y placentera que se disfruta mejor en su forma más pura o acompañada de una variedad de alimentos frescos.



INTENSIDAD



SUAVE

SABOR



FRESCO

CURACIÓN



RECÍEN ELABORADO



Quesos La Solana





SEMICURADOS

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA



Quesos La Solana

QUESO PREMIADO

QUESO SEMICURADO

Quesería Artesanal La Solana



Elegancia y profundidad en cada bocado

El Queso Semicurado de Quesería Artesanal La Solana es la expresión de la tradición manchega quesera. Cada pieza es madurada meticulosamente para alcanzar un equilibrio perfecto de textura y sabor.

Maduración maestra para un sabor incomparable

Con una firmeza que se deshace en la boca y un sabor que resuena con notas intensas y complejas, este queso es un testimonio de la paciencia, la habilidad y la pasión que definen nuestra quesería.



INTENSIDAD



SUAVE

SABOR



MODERADO

CURACIÓN



2-4 MESES



Quesos La Solana





Quesos La Solana

CURADOS

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA

LA SOLANA

Queso de Oveja
Leche Cruda
Curado





Quesos La Solana

QUESO PREMIADO



QUESO CURADO

Quesería Artesanal La Solana

Madurado a la perfección, un clásico irresistible

Nuestro Queso Curado de oveja es un testimonio de la maestría artesanal y la tradición quesera de La Mancha. Cada pieza es cuidadosamente madurada para alcanzar una textura firme y un sabor profundo e intenso que se desvela en cada bocado.

Sabor intenso y textura exquisita

Elaborado con los ingredientes más puros y bajo un proceso meticuloso, este queso es un deleite para los amantes del queso que aprecian la calidad, la autenticidad y la profundidad de sabor.



INTENSIDAD



PROFUNDO

SABOR



POTENTE

CURACIÓN



9 MESES



Quesos La Solana



**QUESERIA ARTESANAL LA
SOLANA, S.L.**
for
QUESO CURADO LA SOLANA

John Farrand.
John Farrand, Guild of Fine Food,
organisers of the World Cheese Awards
gff.co.uk | @guildoffinefood #worldcheeseawards

Principal Global Partner



GOLD

**QUESERIA ARTESANAL LA
SOLANA, S.L.**
for
QUESO CURADO LA SOLANA

John Farrand.
John Farrand, Guild of Fine Food,
organisers of the World Cheese Awards
gff.co.uk | @guildoffinefood #worldcheeseawards



gff.co.uk/worldcheese | [@guildoffinefood](https://twitter.com/guildoffinefood) | [#worldcheeseawards](https://twitter.com/worldcheeseawards)



Quesos La Solana

QUESO PREMIADO

QUESO CURADO

A las Finas Hierbas

Reserva de Quesería Artesanal La Solana

Una fusión de sabor intenso y aromas herbales

El Queso Artesano de Oveja Curado a las finas hierbas es una joya culinaria donde la tradición quesera se encuentra con la esencia de la naturaleza. Cada pieza es curada a la perfección y embellecida con una selección de finas hierbas que realzan su sabor intenso con notas aromáticas y frescas.

Artesanía y Naturaleza en Cada Bocado

La textura firme y rica del queso de oveja se complementa maravillosamente con los matices herbales, ofreciendo una experiencia sensorial única.



INTENSIDAD



FUERTE

SABOR



AROMÁTICO

CURACIÓN



9-11 MESES



Quesos La Solana





Quesos La Solana

QUESO PREMIADO



QUESO CURADO

Al pimentón

Reserva de Quesería Artesanal La Solana

Explosión de sabor

El queso curado al pimentón de Quesería Artesanal La Solana es una sinfonía de sabor donde la intensidad del queso curado se encuentra con el carácter vibrante del pimentón.

Tradición y carácter en cada bocado

Cada pieza es meticulosamente curada y luego embadurnada con pimentón de la más alta calidad, resultando en un queso con una personalidad inconfundible, una textura rica y un sabor intenso.



INTENSIDAD



FUERTE

SABOR



AHUMADO

CURACIÓN



9-11 MESES



Quesos La Solana





Quesos La Solana

MADURADOS EN ACEITE

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA





Quesos La Solana



QUESO MADURADO

En aceite de oliva

Quesería Artesanal La Solana

Un matrimonio perfecto de sabor y textura

Nuestro queso madurado en aceite es una obra maestra de la artesanía quesera de La Mancha. Cada pieza es cuidadosamente madurada y luego sumergida en aceite de oliva Virgen Extra, resultando en un queso con una textura increíblemente suave y un sabor que es una danza entre lo intenso y lo sutil.

Aceite y queso: Una combinación celestial

El aceite de oliva no solo preserva la frescura sino que también imparte un carácter distintivo que hace de cada bocado una experiencia inolvidable.



INTENSIDAD



PROFUNDO

SABOR



POTENTE

CURACIÓN



9-11 MESES



Quesos La Solana

ENVEJECIDO EN MANTECA

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA



Quesos La Solana

QUESO ARTESANO

Envejecido en manteca

Quesería Artesanal La Solana

Tradición y sabor envolvente

El Queso Artesano de oveja Envejecido en Manteca es una joya de nuestra quesería, donde la tradición manchega y la innovación se encuentran. Este queso, envejecido cuidadosamente en manteca, adquiere una textura suave y un sabor envolvente e intenso.

Una experiencia gourmet de textura y sabor únicos

La manteca realza las notas de sabor del queso, ofreciendo una experiencia gourmet que es tan rica como memorable.



INTENSIDAD



POTENTE

SABOR



ESPECIAL

CURACIÓN



12 MESES



Quesos La Solana

PACKS DE QUESOS

NUESTROS QUESOS PUROS DE OVEJA



Quesos La Solana

PACK DE 6 QUESOS

Cuñas Lazo

Quesería Artesanal La Solana



Variedad y sabor en un elegante empaque

Explora la diversidad y la riqueza de nuestros quesos con el set 6 Cuñas Lazo Marca La Solana. Este elegante paquete incluye una variedad de nuestros quesos curados más populares, cada uno con su sabor y textura únicos.

6 Cuñas lazo Quesería artesanal la solana

Contenido:

1 cuña lazo semicurado

1 cuña lazo curado

1 cuña lazo envejecido en manteca

1 cuña lazo curado al pimentón

1 cuña lazo curado a las finas hierbas

1 cuña lazo madurado en aceite

Descubre la riqueza de nuestros quesos curados

Desde la intensidad del queso curado hasta la suavidad del semicurado, y las notas distintivas de los quesos en aceite, pimentón, finas hierbas y manteca, este set es una celebración de la maestría quesera de La Solana.

NOVEDAD



IDEAL REGALO

SABOR



GRAN VARIEDAD

AHORRO



POR MENOS



Quesos La Solana

PACK GOURMET

12 cuñas

Quesería Artesanal La Solana

Una experiencia culinaria ampliada

Adéntrate en una experiencia gastronómica ampliada con nuestro pack gourmet de 12 cuñitas de queso artesano de oveja.

12 Cuñas lazo marca la solana

Contenido:

2 cuñas lazo semicurado

2 cuñas lazo curado

2 cuñas lazo envejecido en manteca

2 cuñas lazo curado al pimentón

2 cuñas lazo curado a las finas hierbas

2 cuñas lazo madurado en aceite

Saborea la diversidad en cada cuña

Cada cuña es una invitación a descubrir los matices y la riqueza que caracterizan a los quesos de Quesería Artesanal La Solana. Este pack, cuidadosamente seleccionado, te lleva a un viaje donde cada variedad de queso se revela en su máxima expresión, ofreciendo un mosaico de sabores, texturas y aromas que deleitan y sorprenden a cada paso.



NOVEDAD



IDEAL REGALO

SABOR



GRAN VARIEDAD

AHORRO



POR MENOS



Quesos La Solana

TIERNOS

NUEVAS VARIEDADES QUESOS "MEZCLA"





Quesos La Solana



QUESO TIERNO MEZCLA

Quesería Artesanal La Solana

Delicadeza y vitalidad en cada experiencia

Explora la suavidad y frescura en nuestro nuevo Queso Tierno Mezcla, una creación que destaca por su textura suave y su sabor refinado. Confeccionado con la maestría distintiva de Quesería Artesanal La Solana, este queso es un tributo a la delicadeza y la pasión.

Elección exquisita para los aficionados de la sutilidad

Cada porción revela la excelencia en frescura y calidad, brindando una experiencia culinaria ligera y satisfactoria. Se disfruta mejor en su forma más pura o acompañado de una variedad de alimentos frescos.



INTENSIDAD



SUAVE

SABOR



FRESCO

CURACIÓN



RECÍÉN ELABORADO



NUEVAS VARIEDADES QUESOS "MEZCLA"



Quesos La Solana

QUESO SEMICURADO MEZCLA

Quesería Artesanal La Solana



Elegancia y exquisito sabor en cada experiencia

Esta novedad de Queso Semicurado Mezcla de Quesería Artesanal La Solana representa la esencia de la tradición quesera manchega. Cada rueda es sometida a una maduración meticulosa, alcanzando un equilibrio perfecto entre textura y sabor.

Maduración expertamente gestionada para un sabor inigualable

Con una consistencia que se deshace delicadamente en la boca y un sabor que resuena con notas intensas y complejas, este queso es un homenaje a la paciencia, la destreza y la pasión que definen nuestra quesería.



INTENSIDAD



SUAVE

SABOR



MODERADO

CURACIÓN



2-4 MESES



Quesos La Solana

CURADOS

NUEVAS VARIEDADES QUESOS "MEZCLA"

LA SOLANA

Queso de Oveja
Leche Cruda
Curado





Quesos La Solana

QUESO CURADO MEZCLA

Quesería Artesanal La Solana



Un nuevo clásico que no pasa desapercibido

Este Queso Curado Mezcla es una obra maestra de la tradición quesera, cuidadosamente madurado para lograr una textura firme y un sabor profundo que cautiva en cada bocado

Experiencia intensa con textura distinta

Elaborado con ingredientes puros y un proceso meticuloso, este queso deleita a los amantes del queso que valoran la calidad, autenticidad y una experiencia de sabor profunda.



INTENSIDAD



PROFUNDO

SABOR



POTENTE

CURACIÓN



6-8 MESES



Quesos La Solana

MADURADOS EN ACEITE

NUEVAS VARIEDADES QUESOS "MEZCLA"





Quesos La Solana

QUESO CURADO EN ACEITE MEZCLA

Quesería Artesanal La Solana



Tradición y renovación en cada bocado

Nuestra última innovación, el Queso Curado en Aceite Mezcla, otra de nuestras obras maestras de la artesanía quesera. Tras una meticulosa maduración y un posterior reposo en aceite de oliva virgen extra, hemos logrado un queso con una textura increíblemente suave y un sabor que te sorprenderá.

Fusión celestial entre aceite y queso

El aceite de oliva no solo conserva la frescura, sino que también aporta un carácter distintivo que convierte cada bocado en una experiencia inolvidable.



INTENSIDAD



PROFUNDO

SABOR



POTENTE

CURACIÓN



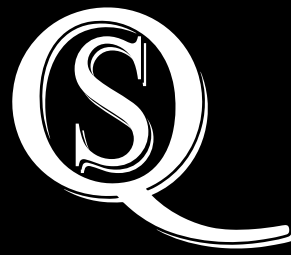
9-11 MESES



Quesos La Solana

ENVEJECIDO EN MANTECA

NUEVAS VARIEDADES QUESOS "MEZCLA"



Quesos La Solana



QUESO ARTESANO

Envejecido en manteca mezcla

Quesería Artesanal La Solana

Tradición y sabor renovado

Nuestras últimas creaciones, las variedades de Queso Artesano Envejecido en Manteca Mezcla, son joyas que marcan la evolución de nuestra quesería. Fusionando la rica tradición manchega con la innovación, estos quesos, envejecidos con esmero en manteca, despliegan una textura suave y un sabor envolvente que revela capas de complejidad con cada bocado.

Una experiencia gourmet de textura y sabor únicos

La manteca resalta las notas de sabor de estos quesos, ofreciendo una experiencia gourmet tan rica como memorable.



INTENSIDAD



POTENTE

SABOR



ESPECIAL

CURACIÓN



12 MESES



Quesos La Solana

DIRECCIÓN

Poligono industrial La Serna, Av. de los Industriales,
Parcela 5, 8 - 5.9,
13240
La Solana (Ciudad Real)

CORREO

info@quesoslasolana.com

WEB

www.quesoslasolana.com

TELÉFONO

926634526

REDES SOCIALES

Tik Tok	@quesoslasolana
Instagram	@quesoslasolana
Facebook	Quesos La Solana
LinkedIn	Quesos La Solana

