



CAMPOCURADO

www.campocuradoquesos.com

Dímelo con queso...



CAMPOCURADO

PLATA

QUESO de
OVEJA - VACA

QUESO DE MEZCLA
OVEJA - VACA

CARACTERÍSTICAS

Sabor equilibrado y olor de intensidad media con aromas muy armónicos debido a la mezcla única en España y muy mantecoso y fácil de comer

CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8º centígrados.
Proteger la superficie de corte con papel de aluminio, plástico retráctil y tupper

CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico durante 20 minutos, para que su temperatura sea de unos 20 grados donde su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad



ETIQUETA	CÓDIGO	ARTÍCULO	FORMATO	CURACIÓN	CÓD. EAN	UNIDS. x CAJA	CAJAS x CAPA	CAPAS x PALET
	82016	PLATA INTENSO VIEJO	3 KG	7 a 10 meses	8429390002760	2	10	7
	82006	PLATA DELICIA SEMICURADO	3 KG	1,5 a 3 meses	8429390002661	2	10	7
	82007	PLATA DELICIA SEMICURADO	MINI 1 KG	1,5 a 3 meses	8429390002678	6	6	8
	82008	PLATA DELICIA SEMICURADO	CUÑA 250 GR	1,5 a 3 meses	8429390002685	12	12	8
	82009	PLATA DELICIA SEMICURADO	CUÑA 350 GR.	1,5 a 3 meses	8429390002692	8	12	8
	82010	PLATA DELICIA SEMICURADO	CUÑA 400 GR.	1,5 a 3 meses	8429390002708	8	12	8

Presentaciones en termosellado y BDF





CAMPOCURADO

SUAVE

QUESO de
VACA - OVEJA



QUESO DE MEZCLA
VACA - OVEJA

CARACTERÍSTICAS

Muy homogéneo, dulce al principio y con una elegante acidez, sabor en boca medio y gran aroma de leche de vaca

CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8º centígrados. Proteger la superficie de corte con papel de aluminio, plástico retráctil y tupper

CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico durante 20 minutos, para que su temperatura sea de unos 20 grados donde su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad

ETIQUETA	CÓDIGO	ARTÍCULO	FORMATO	CURACIÓN	CÓD. EAN	UNIDS. x CAJA	CAJAS x CAPA	CAPAS x PALET
	83016	SEMISUAVE SEMICURADO	3 KG	1,5 a 3 meses	8429390001961	2	10	7
	83011	SUAVE LIGHT	3 KG	20 días a 1 mes	8429390001913	2	10	7
	83017	SEMISUAVE SEMICURADO	MINI 1 KG	1,5 a 3 meses	8429390001978	6	6	8
	83007	SUAVE BAJO EN SAL	MINI 1 KG	20 días a 1 mes	8429390001876	6	6	8
	83002	TIERNO SUAVE	MINI 1 KG	20 días a 1 mes	8429390001821	6	6	8
	83018	SEMISUAVE SEMICURADO	CUÑA 250 GR	1,5 a 3 meses	8429390001985	12	12	8
	83019	SEMISUAVE SEMICURADO	CUÑA 350 GR	1,5 a 3 meses	8429390001992	8	12	8
	83020	SEMISUAVE SEMICURADO	CUÑA 400 GR	1,5 a 3 meses	8429390002005	8	12	8
	83008	SUAVE BAJO EN SAL	CUÑA 250 GR	20 días a 1 mes	8429390001883	12	12	8
	83003	TIERNO SUAVE	CUÑA 250 GR	20 días a 1 mes	8429390001838	12	12	8

Presentaciones en termosellado y BDF



CAMPOCURADO

RICO-RICO

QUESO de
VACA - OVEJA - CABRA

QUESO DE MEZCLA VACA - OVEJA - CABRA

CARACTERÍSTICAS

Sabor ácido y ligeramente salado, con aromas a yogur que dan sensaciones de frescura y facilidad en su consumo, resulta muy apetitoso

CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8º centígrados.
Proteger la superficie de corte con papel de aluminio, plástico retráctil y tupper

CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico durante 20 minutos, para que su temperatura sea de unos 20 grados donde su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad



ETIQUETA	CÓDIGO	ARTÍCULO	FORMATO	CURACIÓN	CÓD. EAN	UNIDS. x CAJA	CAJAS x CAPA	CAPAS x PALET
	84006	RICO-RICO SEMICURADO	3 KG	1,5 a 3 meses	8429390002111	2	10	7
	84007	RICO-RICO SEMICURADO	MINI 1 KG	1,5 a 3 meses	8429390002128	6	6	8
	84002	RICO-RICO TIERNO	MINI 1 KG	20 días a 1 mes	8429390002074	6	6	8
	84008	RICO-RICO SEMICURADO	CUÑA 250 GR	1,5 a 3 meses	8429390002135	12	12	8
	84009	RICO-RICO SEMICURADO	CUÑA 350 GR	1,5 a 3 meses	8429390002142	8	12	8
	84010	RICO-RICO SEMICURADO	CUÑA 400 GR	1,5 a 3 meses	8429390002159	8	12	8
	84003	RICO-RICO TIERNO	CUÑA 250 GR	20 días a 1 mes	8429390002081	12	12	8



CAMPOCURADO IBÉRICO

QUESO de
VACA - OVEJA - CABRA



QUESO DE MEZCLA VACA - OVEJA - CABRA

CARACTERÍSTICAS

Sabor ácido y ligeramente salado, con aromas a yogur que dan sensaciones de frescura y facilidad en su consumo, resulta muy apetitoso

CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8° centígrados. Proteger la superficie de corte con papel de aluminio, plástico retráctil y tupper

CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico durante 20 minutos, para que su temperatura sea de unos 20 grados donde su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad

ETIQUETA	CÓDIGO	ARTÍCULO	FORMATO	CURACIÓN	CÓD. EAN	UNIDS. x CAJA	CAJAS x CAPA	CAPAS x PALET
	84011	IBÉRICO TRADICIÓN CURADO	3 KG	7 a 10 meses	8429390002166	2	10	7



Presentaciones
en termosellado y BDF



CAMPOCURADO

ORO

QUESO de LECHE CRUDA

OVEJA

SUPERPREMIUM



QUESO DE OVEJA
LECHE CRUDA

CARACTERÍSTICAS

Aromas con elevada intensidad con recuerdos a frutos secos, frutas dulces, granuloso, mantecoso y aceitoso al paladar

CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8º centígrados.
Proteger la superficie de corte con papel de aluminio, plástico retráctil y tupper

CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico durante 20 minutos, para que su temperatura sea de unos 20 grados donde su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad

ETIQUETA	CÓDIGO	ARTÍCULO	FORMATO	CURACIÓN	CÓD. EAN	UNIDS. x CAJA	CAJAS x CAPA	CAPAS x PALET
	81011	ORO SUPERPREMIUN AÑEJO	3 KG	Más de 10 meses	8429390002364	2	10	7
	81002	ORO SUPERPREMIUN CURADO	MINI 1 KG	4 a 6 meses	8429390002272	6	6	8
	81003	ORO SUPERPREMIUN CURADO	CUÑA 250 GR	4 a 6 meses	8429390002289	12	12	8
	81004	ORO SUPERPREMIUN CURADO	CUÑA 350 GR.	4 a 6 meses	8429390002296	8	12	8
	81005	ORO SUPERPREMIUN CURADO	CUÑA 400 GR.	4 a 6 meses	8429390002302	8	12	8

Presentaciones en termosellado y BDF





CAMPOCURADO

ORO

QUESO de
OVEJA
SUPERSELECTO



QUESO DE OVEJA
LECHE PASTERIZADA

CARACTERÍSTICAS

Aromas con elevada intensidad con recuerdos a frutos secos, frutas dulces, granuloso, mantecoso y aceitoso al paladar

CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8º centígrados.
Proteger la superficie de corte con papel de aluminio, plástico retráctil y tupper

CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico durante 20 minutos, para que su temperatura sea unos de 20 grados donde su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad

ETIQUETA	CÓDIGO	ARTÍCULO	FORMATO	CURACIÓN	CÓD. EAN	UNIDS. x CAJA	CAJAS x CAPA	CAPAS x PALET
	81021	ORO SUPERSELECTO CURADO	3 KG	4 a 6 meses	8429390002463	2	10	7
	81022	ORO SUPERSELECTO CURADO	MINI 1 KG	4 a 6 meses	8429390002470	6	6	8
	81023	ORO SUPERSELECTO CURADO	CUÑA 250 GR	4 a 6 meses	8429390002487	12	12	8
	81024	ORO SUPERSELECTO CURADO	CUÑA 350 GR.	4 a 6 meses	8429390002494	8	12	8
	81025	ORO SUPERSELECTO CURADO	CUÑA 400 GR.	4 a 6 meses	8429390002500	8	12	8



CAMPOCURADO

www.campocuradoquesos.com



Dímelo con queso...

Att. al Cliente: 902 106 651
Tfnos. +34 979 166 201
+34 979 790 080
Fax. +34 979 790 615
comercialquesos@agropalsc.com

Quesos Campocurado
Avda. Pedro Cabezudo, s/n
Baltanás - Palencia -34240
ESPAÑA

EXPORT DEPARTMENT
Phone. +34 979 166 201
Fax. +34 979 790 615
comercialquesos@agropalsc.com

PRODUCT MADE IN SPAIN