

### Flor de Teruel (1'2 Kg y 3'5 Kg)

Queso de color blanco, de textura suave, con un sabor pleno, obtenida con una selección de nuestros mejores quesos, perfecta para elaborar toda clase de aperitivos, así como para el acompañamiento de cualquier tipo de carnes.



### La Val Mini (450g y 800g)

Queso de color blanco, con corteza enmohecida, de textura suave, con un sabor pleno, obtenida con una selección de nuestros mejores quesos, perfecta para elaborar toda clase de aperitivos, así como para el acompañamiento de cualquier tipo de carnes.



### Queso a la Pimienta Negra, Pimentón Picante, Finas Hierbas y Romero (500g, 800g y 3 Kg)

Corteza natural, con granitos rotos de pimienta negra, con una mezcla de finas hierbas, pimentón picante o romero. Muy cremosos al paladar, con toques intensos pero suaves de los distintos complementos.



### Queso Ahumado (800 g)

Pasta de color blanco marfil, con pequeños e irregulares ojos y de corteza ahumada, que nos traslada a sabores nórdicos.



### Queso Semicurado con Paté de Trufa Negra (3 Kg)

Nuestra última creación. A la personalidad que imprimen los matices de los pastos de nuestra zona que alimentan a los ganados que nos proveen, unimos los aromas y texturas del paté de trufa negra "Aestivum Vitt", boletus y champiñón.



### Queso Semicurado con Trufa Negra (400g y 800 g)

El interior presenta un corte ciego y compacto de color beige claro, salpicado con puntitos negros debido a la trufa negra "Tuber Melanosporum Vitt". El sabor es nuevo, peculiar, creciente, suave y perfumado en el paladar, destacando el aroma de trufa negra.



### Queso Curado en Aceite de Oliva Trufado

Sabor intenso y pleno, derivado de la selección de nuestros mejores quesos con una profunda maduración. En boca, aparece primero el aceite de oliva con un toque de trufa negra muy suave y fino.



### Queso Cincha (curado y semicurado) (3 Kg)

Pasta de color blanco marfil con escasos e irregulares ojos y con un sabor intenso en la variedad del curado, como caracteriza al más puro queso de oveja. El semicurado tiene también un sabor intenso, pero suave, muy agradable a todos los paladares.



### Queso Tierno (800g y 3 Kg)

Pasta de color blanco marfil mate y textura elástica, elaborado con leche pasteurizada de oveja. Sabor franco, láctico y mantecoso en boca.



### Queso formato "Patamulo" (2 Kg)

Pasta de color blanco marfil de textura suave, con sabor agradable al paladar. Su formato permite una curación lenta con la que se consigue intensificar su sabor.



### Queso formato "Tronchón" (800g y 1'2 Kg)

Pasta de color blanco marfil de textura firme, con algunos ojos desigualmente repartidos y con un sabor intenso, característico de la leche pura de oveja. Su apariencia es la típica del "Queso Tronchón", curado entre 4 y 5 meses.



### Queso de Cabra (1 Kg)

Elaborado con leche pasteurizada de cabra, y curado entre 2 y 3 meses. Pasta de color blanco marfil y textura firme. Sabor intenso característico de la leche de cabra. Excelente para llevar como regalo.



Queso curado en aceite de oliva trufado



La Val "Cuña" Semicurado con Paté de Trufa Negra



La Val "Tronchón" Pequeño Semicurado



La Val "Tronchón" Pequeño Curado



La Val "Mini" Semicurado



La Val "Mini" Curado



La Val "Mini" Pequeño Trufado



La Val "Mini" al Romero Trufado



La Val "Mini" a la Pimienta negra



La Val "Mini" al Pimentón Picante



La Val "Mini" a la Finas Hierbas



La Val "Mini" Ahumado



La Val queso de Cabra con moho, tierno



Queso "Flor" Pequeño Semicurado



La Val "Tronchón" Grande Semicurado



La Val "Mini" Trufado



Queso "Flor" Pequeño Curado



La Val "Tronchón" Grande Curado



La Val Formato "Pata Mulo"



La Val "Cincha" Curado



La Val "Cincha" Semicurado



Queso "Flor" Grande Semicurado



La Val "Cincha" al Romero



Queso "Flor" Grande Curado



La Val "Cincha" Semicurado con Paté de Trufa Negra