



MANTEQUERIA
"LAS NIEVES"

Queso
Mantequilla
Leche y Queso Fresco





Mantequilla

Somos la única empresa que compagina la tradición de la mantequilla de Espinosa con los adelantos tecnológicos de hoy día. **LAS NIEVES** es una mantequilla deliciosa, con el sabor de antaño, elaborada a partir de los mismos métodos naturales de fabricación famosos desde el siglo XVII, pero sometidos a rigurosos controles de calidad e higiene.

Leche: pura de vaca
Formatos:
250 gr
500 gr
1 kg
5 kg (bloque para hostelería)

Mantequilla





Queso

Nuestra amplia gama de quesos cubre las exigencias de los gustos más diversos.

El **QUESO PURO DE OVEJA** hará las delicias de los paladares más exigentes. El esmerado proceso de elaboración pasa por una cuidada selección de la leche y un riguroso control de calidad. Este queso ha sido galardonado en distintos certámenes.

Leche: oveja
 Maduración: 10 meses.
 Formatos (aprox.): 2,7 kg

Se comercializa también como **QUESO PURO DE OVEJA MINI**.

Leche: oveja
 Maduración: 2 meses.
 Formatos (aprox.): 1 kg

El **QUESO DE MEZCLA** combina leche vaca y oveja.

Leche: mezcla vaca y oveja
 Maduración: 2 meses.
 Formatos: 1 kg y 3 kg

El **QUESO MANTECOSO**, de media curación, suave y fino.

Leche: vaca
 Maduración: 20 días.
 Formatos (aprox.): 500 gr

El **QUESO DE BARRA**, tipo Edam, ideal para cocinar, ya que se funde fácilmente y mantiene íntegras las lonchas tras el corte, aunque también puede consumirse directamente.

Leche: vaca
 Maduración: 30 días.
 Formatos (aprox.): 3 kg

queso



Leche y Queso fresco

La **LECHE** y el **QUESO FRESCO** son productos naturales pasteurizados, que conservan íntegras todas sus cualidades y propiedades nutritivas, pero sin gérmenes. Están especialmente pensados para la venta y consumo diario.

Para el sector hostelero disponemos de bolsas de leche pasteurizada de 10 y 20 litros, así como de leche concentrada. También elaboramos leche pasteurizada de oveja, especial para la elaboración de cuajadas.

Formatos Leche:
Para hostelería
Leche concentrada: 1 l
Leche pasteurizada: 1 l
Leche pasteurizada en bolsa: 1 l, 10 l y 20 l
Leche pasteurizada desnatada en bolsa: 1 l y 10 l
Leche pasteurizada de oveja (especial para cuajadas).



Elaboramos también **NATA LÍQUIDA PASTEURIZADA**.
Formatos: 1 l y 10 l

Ofrecemos **QUESO FRESCO** de leche de vaca y de oveja.

Formatos Queso:
Queso fresco de vaca: 330 gr, 800 gr y 2 kg
Queso fresco de vaca (tipo Villalón): 2 kg
Queso fresco de oveja: 330 gr y 2 kg

Comercializamos un excelente **MEMBRILLO** para conseguir el perfecto acompañamiento con nuestro queso fresco.

Formato: 500 gr

Leche y Queso fresco





Desde su fundación Mantequería Las Nieves ha mantenido el compromiso con la calidad. Nuestros productos: mantequillas, quesos, leche... se siguen elaborando con el inconfundible sabor de siempre aplicando las técnicas más modernas.

Contamos con las mejores materias primas que nos proporciona nuestra cabaña, alimentada en nuestros verdes pastos, y un capacitado equipo humano para hacer llegar nuestros productos a los consumidores en óptimas condiciones.

Resultado de nuestro continuo afán de expansión y diversificación son los nuevos productos dirigidos a la comunidad musulmana, leche fermentada "Laben" y la leche cuajada "Raib", como a la de Europa del Este, con los quesos en salmuera.



Cincho de Bronce
1º Concurso Nacional de Quesos
Premios Castilla 2002 de Castilla y León



Cincho de Oro
3º Concurso Nacional de Quesos
Premios Castilla 2002 de Castilla y León



Cincho de Bronce
4º Concurso Nacional de Quesos
Premios Castilla 2003 de Castilla y León



torzo de Oro
1º Concurso de Quesos Españoles
Unión de Castores Españoles, 1987



3º Premio, Alimentaria 88
2º Concurso Internacional de Quesos



3º Premio, Alimentaria 90
2º Concurso Internacional de Quesos



Medalla de Plata
Fundación 91