

# Quesos de Ruesga

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



LA ESTELA



PEÑA QUEBRADA



# LA ESTELA



La Estela es una marca consolidada de espíritu joven y dinámico, con ambición por desarrollar productos innovadores. Especializada en el queso de nata, pero ofreciendo siempre diferentes experiencias de sabor. Poniendo como base la calidad de las materias primas y el carácter meticuloso de los procesos productivos, supervisados e intervenidos por la mano humana, se consiguen productos artesanales y de calidad.

Madurados



## Queso de nata



Elaborado a partir de leche de vaca de Cantabria con D.O. Protegida. Caracterizado por su gran suavidad y cremosidad.

- » Mini 500 g
- » Torta 1 kg
- » Cuadrado 1 kg
- » Barra dura 2,2 kg
- » Barra blanda 2,2 kg
- » Torta 2,5 kg
- » Torta 3,5 kg



## Tortuca mantecosa

Producto delicatessen de 300 g elaborado a partir de la misma leche fresca de Cantabria, pero con un proceso algo diferente, que le otorga un punto más de sabor y cremosidad. Ideal para degustar en crudo o para fundir en horno o microondas.

- » Único formato de 300 g en forma de torta.



## Ahumados

Manteniendo la original textura mantecosa del queso de nata de *La Estela*, presenta ese toque característico del proceso de ahumado que hace la delicia de muchos paladares.

- » Mini 500 g
- » Torta 1 kg\*
- » Cuadrado 1 kg\*
- » Barra dura 2,2 kg\*
- » Barra blanda 2,2 kg\*
- » Torta 2,5 kg\*
- » Torta 3,5 kg\*



## Torta Cana

Original formato de desarrollo propio de *La Estela*. Con un proceso de maduración diferente que le da un sabor más intenso y peculiar. Elegantemente presentado en caja de fina madera, el nombre de este queso tierno viene dado por el característico color blanquecino de su corteza. Podría definirse como una versión cántabra, más suave, del afamado "Camembert" francés. Producto muy versátil para comer en crudo o para hornear y fundir, y combinable con multitud de alimentos.

- » Único formato de 500 g.

Frescos



## Esteluca de Ruesga

Predecesor de la tortuca mantecosa. Envasado previo a la maduración, da lugar a un queso fresco fermentado, con mayor sabor que uno convencional.

- » Único formato de 300 g, envasado al vacío sobre bandeja de presentación.



## Queso Latino/Costeño

Quesos salados al estilo Latino y Costeño. Ideales para tomar en frío como aperitivo o para freír y combinar en un plato principal, incluso para añadirlos a un rico postre.

- » Barra 2,4 kg
- » Ración 300 g



## Mantequilla

Mantequilla artesana elaborada a partir de la nata del suero extraído durante la producción del queso. Sin ningún ingrediente ni aditivo adicional que lo altere, convirtiéndolo en un producto 100% natural.

- » Rulo 250 g
- » Rulo 500 g
- » Bloque 3 kg

(\*) Producto suministrado bajo pedido previo.

# PEÑA QUEBRADA



Peña Quebrada es una empresa con larga trayectoria en la elaboración de productos lácteos. Toda la experiencia adquirida ha contribuido a analizar y mejorar de manera continua cada uno de los productos, asegurando su correcta elaboración bajo los más estrictos requisitos de calidad. Con una gama de productos afianzada, ofrece un extraordinario producto a precio competitivo.

## Queso de nata

Queso de nata al más puro estilo tradicional, en diferentes tamaños y formatos, para degustarlo como más se desee. Excelente relación calidad precio.

- » Mini 500 g
- » Cuadrado 1 kg
- » Barra blanda 2,2 kg
- » Torta 3,5 kg
- » Torta 1 kg
- » Barra dura 2,2 kg
- » Torta 2,5 kg



## Ahumados

Diferentes quesos de nata ahumados cuidadosamente. El proceso en frío les confiere una corteza anaranjada y un sabor exquisito.

- » Mini 500 g
- » Cuadrado 1 kg\*
- » Barra blanda 2,2 kg\*
- » Torta 3,5 kg\*
- » Torta 1 kg\*
- » Barra dura 2,2 kg\*
- » Torta 2,5 kg\*



## Queso de oveja

Queso de leche de oveja cruda de larga maduración, producido de forma artesanal. Lo caracterizan su intenso sabor y aroma propios de la leche de oveja.

- » 500 g
- » 1 kg
- » 3 kg



## Quesos de mezcla

Dos modalidades: **vaca-oveja** y **vaca-cabra**. Para los apasionados de los sabores de queso de oveja y de cabra, estos formatos los combinan con la leche de vaca local, que con una curación media les aporta una fina textura.

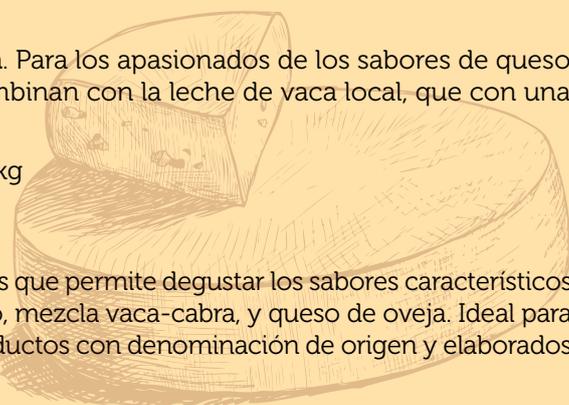
- » 500 g
- » 1 kg
- » 3,5 kg



## Packs degustación

Singular composición de porciones exclusivas que permite degustar los sabores característicos de *Peña Quebrada*: Queso de nata, ahumado, mezcla vaca-cabra, y queso de oveja. Ideal para regalo por la glamurosa presentación de productos con denominación de origen y elaborados en Cantabria.

- » 4 mitades (total 1 kg)
- » 3 tercios (total 500 g)



## Queso fresco

Queso fresco al estilo Burgos. Su suavidad sorprende a quien lo degusta al percibir cómo se deshace en el paladar. Para saborear como aperitivo o postre, solo o combinado con membrillos o frutos secos.

- » 250 g
- » 500 g
- » 2 kg



## Yogur Natural

Realizado artesanalmente bajo los estrictos requisitos de la norma del '*Yogur Natural*' con la leche de vaca local. El meticuloso control en sus temperaturas de elaboración le confiere el punto exacto de densidad. Este, le aporta una textura inigualable y un sabor que permite degustarlo sin añadirle ningún tipo de edulcorante.

- » 130 g
- » 250 g
- » 2 kg



## Cuajada

Producto artesanal elaborado con leche de vaca. Perfecto para combinar con miel, mermeladas u otros dulces. Un postre que cuenta con excelentes propiedades nutritivas y digestivas.

- » Único formato de 130 g.

Madurados

Frescos

(\*) Producto suministrado bajo pedido previo.

QUESOS DE RUESGA nace de la unión de dos consolidadas empresas cántabras fabricantes de productos lácteos (La Estela y Peña Quebrada). Seleccionando las mejores prácticas de cada una, se combinan tradición e innovación, dando como resultado exquisitos productos con garantía de calidad.

Todos sus productos son elaborados a partir de la leche de ganado local, con Denominación de Origen Protegida (avalado por la ODECA - Oficina de Calidad Alimentaria -). También cuentan con el sello de garantía de la letra Q.

Sus deliciosos sabores se deben en buena parte al excelente pasto del que disfruta este ganado, pastoreado en libertad por los valles cántabros.

QUESOS DE RUESGA, S.L.  
Bº La Veñuga, S/N, 39815, Valle de Ruesga (Cantabria)  
Tel.: +34 942 619 413; +34 696 344 896  
e-mail: [quesosderuesgalaestela@gmail.com](mailto:quesosderuesgalaestela@gmail.com)

