



# LAS TERCERAS



Las Terceras es una finca dedicada principalmente a la elaboración de Queso Manchego con Denominación de Origen (DOP). Está ubicada al sudeste de Ciudad Real en Torre de Juan Abad, entre Valdepeñas y Villanueva de los Infantes. Todos nuestros quesos son elaborados artesanalmente a partir de la leche obtenida de nuestras propias ovejas de raza manchega criadas en la Finca.



Nuestra oferta de Queso Manchego incluye tiernos, semicurados, curados y viejo con intenso sabor y agradable aroma. Nuestros más preciados manjares son la selección de Quesos Manchegos elaborados a partir de leche cruda. De dura corteza en tonos pardos, al degustarlos se aprecian las notas de la leche de oveja, con un aroma muy personal. Textura cremosa y tersa a la vez y un sabor agradable y profundo.



Nuestros ovinos poseen una genética inmejorable y son alimentados de forma natural con los recursos de nuestra Finca, solo así conseguimos que nuestros manchegos sean productos saludables, de sabor único; ricos en calcio, proteínas y vitaminas A, D y E. Calidad excepcional avalada por FERCAM durante los premios a los mejores ejemplares de Queso Manchego, y por el World Cheese Awards, el certamen más importante en el mundo de los lácteos, con varias medallas Super Gold, por el International Cheese Awards con una medalla de Plata y por las medallas de los Premios Gran Selección.



## Queso Tierno de Leche de Oveja El Becerril



**MADURACIÓN**  
de 3 días a 2 meses.



**COMPOSICIÓN**  
Leche pasteurizada de oveja manchega,  
fermentos lácticos, cuajo y sal.

## Queso Manchego Viejo Artesano D.O.P. Las Terceras



**MADURACIÓN**  
de 10 a 12 meses.



**COMPOSICIÓN**  
Leche cruda de oveja manchega,  
cuajo animal, fermentos lácticos y sal.  
Corteza natural bañada en aceite de oliva.

## Queso Manchego Semicurado D.O.P. Las Terceras



**MADURACIÓN**  
de 3 a 4 meses.



**COMPOSICIÓN**  
Leche pasteurizada de oveja manchega,  
cuajo animal, fermentos lácticos y sal.  
Corteza natural bañada en aceite de oliva.

## Queso Manchego Semicurado Artesano D.O.P. Las Terceras



**MADURACIÓN**  
de 3 a 4 meses.



**COMPOSICIÓN**  
Leche cruda de oveja manchega,  
cuajo animal, fermentos lácticos y sal.  
Corteza natural bañada en aceite de oliva.

## Queso Manchego Curado D.O.P. Las Terceras



**MADURACIÓN**  
de 6 a 8 meses.



**COMPOSICIÓN**  
Leche pasteurizada de oveja manchega,  
cuajo animal, fermentos lácticos y sal.  
Corteza natural bañada en aceite de oliva.

## Queso Manchego Curado Artesano D.O.P. Las Terceras



**MADURACIÓN**  
de 6 a 8 meses.



**COMPOSICIÓN**  
Leche cruda de oveja manchega,  
cuajo animal, fermentos lácticos y sal.  
Corteza natural bañada en aceite de oliva.