

2 empresas gallegas punteras en la fabricación de queso

2 leading Galician companies in cheese production





ALIMENTOS RUTA XACOBEOA S.L.
Brea :: 15821 San Miguel de Cerceda
O Pino :: A Coruña :: Galicia :: España
Teléfono: +34 981 502 805 - Fax +34 981 502 855
www.rutaxacobeo.es :: gestion@arutaxacobeo.es

Nuestra quesería más artesanal se encuentra en O Pino, San Miguel de Cerceda, en pleno centro de la comarca de Arzúa, a 200 metros del Camino de Santiago (camino francés) y a 20 Kms de Santiago de Compostela, en una zona ganadera por naturaleza, rodeada de pastos que dan la mejor calidad a nuestra materia prima “la leche”. En Santa Comba se encuentra nuestra quesería más industrial, con una apuesta por la calidad es reconocida por los consumidores, según demuestran las altas cuotas de mercado, la clave del éxito es el delicado proceso de pasteurización, elaboración y curación que conducen a un producto de sabor inmejorable.

Ambas empresas cuentan con la certificación de calidad ISO-9001

Instalaciones Premises



Alimentos Ruta Xacobeá S.L. está dedicada a la fabricación artesanal de los quesos con Denominación de Origen Arzúa-Ulloa y Tetilla. Sus instalaciones se encuentran en San Miguel de Cerceda, ayuntamiento de O Pino, en pleno centro de la comarca de Arzúa, zona ganadera por excelencia. Este hecho permite a la empresa disponer de una materia prima de excelente calidad avalada por una selecta ganadería y por la calidad de los pastos que aportan los nutrientes esenciales para la óptima alimentación del ganado.

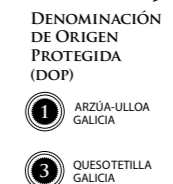
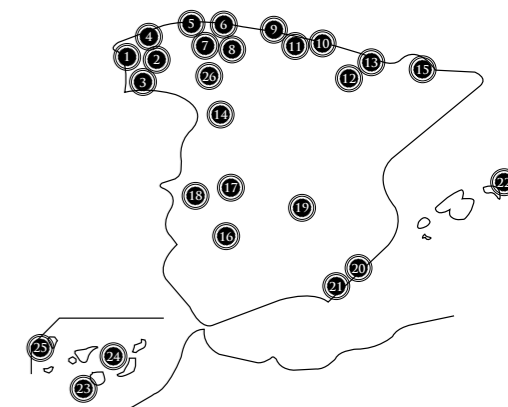
Asimismo los numerosos premios obtenidos a lo largo de los últimos años avalan el reconocimiento de la calidad de los quesos elaborados por Alimentos Ruta Xacobeá S.L.

Alimentos Ruta Xacobeá S.L. is dedicated to the artisan production of cheeses with Designation of Origin Arzúa-Ulloa and Tetilla. It is based in San Miguel de Cerceda, in the district of O Pino, in the centre of the Arzúa region, a farming area par excellence. This enables the company to use a material of an excellent quality, guaranteed by select farming and the quality of the pastures which offer the essential nutrients for optimum cattle grazing. In addition, the many awards obtained over the years further endorse the recognised quality of the cheeses produced by Alimentos Ruta Xacobeá S.L.

Quesería artesanal Artisan cheese factory

Our artisan cheese factory is located in O Pino, San Miguel de Cerceda, in the centre of the Arzúa region, 200 metres from the Camino de Santiago (French route) and 20 km from Santiago de Compostela. The farming area is surrounded by pastures. The “milk” they produce is of the best quality. Santa Comba is home to our more industrial cheese factory, with a strong commitment to quality which is recognised by the consumers, as demonstrated by the high market shares. The key to success is the delicate process of pasteurisation, preparation and curing which results in a product with an unbeatable flavour.

Both companies have Quality Management System certification ISO-9001





Queso - Cheese - Fromage

Tetilla

El queso con Denominación de Origen Tetilla se elabora con leche pasteurizada de vaca procedente de las ganaderías controladas por el Consejo Regulador de la D.O Queso Tetilla. Su zona de producción comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia. Este queso, característico por su forma cónica, cóncava-convexa, es uno de los más representativos de la gastronomía gallega. Su proceso de elaboración es, en algunas facetas, similar a otros quesos gallegos, aunque, por su forma, los procesos de maduración dan lugar a unos quesos muy diferenciados. Es un queso madurado de tierno a semicurado, posee un sabor suave y la textura es algo cremosa, la corteza es fina, elástica y de color amarillo paja, la pasta es blanca-amarillenta presentando algunos ojos distribuidos irregularmente. Su período de maduración es como mínimo de 8 días.

The cheese with Designation of Origin Tetilla is made with pasteurised cow's milk from livestock farms monitored by the Regulatory Council of the D.O. Tetilla Cheese and its production area covers the entire region of the Autonomous Community of Galicia. This characteristic cheese for its conical, concave-convex form, is one of the most representative in Galician cuisine and its production process is in some aspects similar to that of other Galician cheeses, although due to its shape, the maturing processes result in cheeses which differ from each other. It is a soft to semi-cured cheese, with a smooth flavour and quite a creamy texture. The straw-yellow coloured rind is fine and elastic, and the cheese itself is white-yellowish displaying some holes which are irregularly distributed. Its maturity period is at least 8 days.



| Presentación | Peso |
|--------------|--------|
| Pieza | 900 g. |
| Pieza | 650 g. |

| Presentation | Weight |
|--------------|--------|
| Piece | 900 g. |
| Piece | 650 g. |



Queso - Cheese - Fromage

Arzúa-Ulloa

El queso con Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa se elabora en un área geográfica determinada de Galicia. Es uno de los quesos tradicionales, más clásicos y de mayor producción y consumo de Galicia. También se le conoce como “Queixo do País”. Es un queso elaborado con leche pasteurizada de vaca que, tras un proceso de producción que comprende las fases de pasteurización, coagulación, corte y lavado de la cuajada, es moldeado, prensado, y salado. Su maduración adquiere entonces las siguientes características: Su forma es lenticular o cilíndrica con los bordes redondeados, la corteza es fina y elástica, de color amarillo medio a oscuro, brillante, limpia y lisa. La pasta es de color uniforme entre blanca marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, pudiendo presentar algunos ojos pequeños en número reducido y de distribución irregular. Su aroma es lácteo, recordando el olor de la mantequilla y del yogur, con matices de vainilla, nata y nuez, de intensidad débil. La textura es fina, poco húmeda y de elasticidad media. En la boca es medianamente firme, fundente y soluble. Su período de maduración es de unos 8 días como mínimo.

The cheese with Protected Designation of Origin Arzúa-Ulloa is produced in a specific geographic area of Galicia. It is one of the traditional and classic cheeses of Galicia, which enjoys mass production and consumption. It is also known as “Queixo do País”. It is a cheese made with pasteurised cow's milk which, after a production process which includes the phases of pasteurisation, coagulation, cutting and washing of the curd, moulding, pressing, salting and maturing produces the following characteristics: It is lenticular or cylindrical in shape with the rounded edges. The rind is fine and flexible, in a medium to dark yellow colour; and is shiny, clean and smooth. The cheese itself is uniform in colour between ivory white and pale yellow, with a shiny look, without cracks, and may display some small holes, which are few in number and distributed irregularly. It has a milky aroma, reminiscent of the smell of butter and yoghurt, with slight hints of vanilla, cream and nuts. The texture is fine, not very moist and displays medium elasticity. In the mouth it is moderately firm, melting and soluble. Its maturity period is at least 8 days.



| Presentación | Peso |
|--------------|---------|
| Pieza | 1 Kg. |
| Pieza | 3,2 Kg. |
| Pieza | 650 g. |
| Cuña | 375 g. |

| Presentation | Weight |
|--------------|---------|
| Piece | 1 Kg. |
| Piece | 3,2 Kg. |
| Piece | 650 g. |
| Wedge | 375 g. |





Queso - Cheese - Fromage

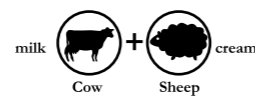
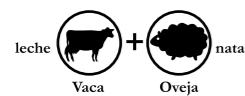
Mezcla

Es un queso semicurado de pasta prensada, elaborado con leche pasteurizada de vaca y nata de oveja, con una maduración mínima de 15 a 20 días. Se caracteriza por su sabor suave típico de esta variedad, la corteza es firme y al corte presenta una pasta de color blanca -amarillenta con pequeños ojos repartidos irregularmente.

This is a semi-cured pressed cheese, made with pasteurised cow's milk and sheep's cream, with a minimum maturity of 15 to 20 days. It is characterised by its smooth flavour typical of the variety. The rind is firm and when cut it presents a white-yellowish cheese with small holes distributed irregularly.

| Presentación | Peso |
|--------------|----------------|
| Piezas | 3,2 Kg / 860 g |
| Cuña | 375 g. |

| Presentation | Weight |
|--------------|----------------|
| Pieces | 3,2 Kg / 860 g |
| Wedge | 375 g. |



Queso - Cheese - Fromage

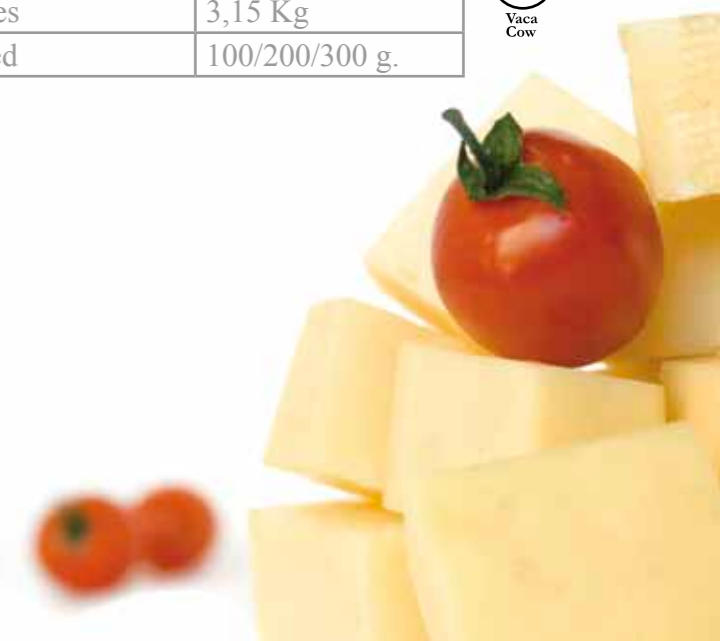
Barra

Es un queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, parcialmente desnatada, con una maduración mínima de 15 días. Se caracteriza por un sabor suave y una pasta de consistencia semiblanda de color blanco natural. Su forma y textura lo hacen ideal para su corte en lonchas, manteniéndose íntegras tras el corte. Un queso ideal para cocinar que se funde fácilmente, aunque también puede consumirse en tacos como aperitivo.

This is a cheese made with pasteurised cow's milk, partially skimmed, with a minimum maturity period of 15 days. It is characterised by a smooth flavour and a semi-soft consistency, and is natural white in colour. Its shape and texture make it ideal for cutting into slices, which remain intact after cutting. This is an ideal cheese for cooking which melts easily, although can also be eaten in cubes as a snack.

| Presentación | Peso |
|--------------|----------------|
| Pieza | 3,15 Kg |
| Loncheados | 100/200/300 g. |

| Presentation | Weight |
|--------------|----------------|
| Pieces | 3,15 Kg |
| Sliced | 100/200/300 g. |





lácteos **Pérez Olveira**



LÁCTEOS PEREZ OLVEIRA,S.A
 A Pereira, s/n :: 15840 Santa Comba
 A Coruña :: Galicia :: España
 Teléfono: 981538217-Fax 981896712
 www.xoven.es :: administracion@lacteosperez.es



*Quesería industrial
 Industrial cheese factory*



Lácteos Pérez Olveira S.A es una empresa dotada con la más moderna tecnología para la elaboración de queso, ya que posee una cadena de producción totalmente mecanizada y una línea de envasado de última generación altamente efectiva.

Está situada en el lugar de A Pereira, en el municipio de Santa Comba. Elabora quesos gallegos y otras variedades, todos ellos presentes en el mercado español con diversas marcas y formatos; quesos reconocidos por los consumidores como así lo avalan sus cuotas de mercado.

Lácteos Pérez Olveira S.A is a company equipped with the most modern technology for cheese production, with a fully mechanised production chain and a highly effective, state-of-the-art packaging line. It is situated in A Pereira, in the municipality of Santa Comba. It produces Galician cheeses and other varieties, all of which are present on the Spanish market, with different brands and formats; all highly regarded by consumers, as endorsed by their market shares.



Queso - Cheese - Fromage

País

Queso elaborado en Galicia con leche pasteurizada de vaca. Se caracteriza por su sabor suave y una textura blanda y cremosa. Se presenta en forma cilíndrica con una corteza limpia, lisa y cerosa de color amarillento, al corte presenta ojos repartidos irregularmente por toda la pasta. Su período de maduración es de 8 días como mínimo.

Cheese made in Galicia with pasteurised cow's milk. It is characterised by a smooth flavour, with a soft and creamy texture. It comes in a cylindrical form with a clean, smooth and waxy yellowish rind. When cut it presents holes distributed irregularly throughout the cheese. Its maturity period is at least 8 days.

| Presentación | Peso |
|--------------|---------|
| Pieza | 3,2 Kg |
| Pieza | 750 g. |
| Cuña | 375 g.. |

| Presentation | Weight |
|--------------|--------|
| Pieces | 3,2 Kg |
| Pieces | 750 g. |
| Wedge | 375 g. |





Queso - Cheese - Fromage

Ligerito

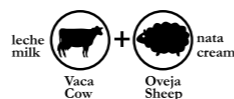
Queso semigraso elaborado con leche pasteurizada de vaca, de pasta semiblanda y bajo en sal. Reforzado con fibra alimentaria para favorecer el mejor funcionamiento del aparato digestivo y la absorción del calcio. El efecto prebiótico que se produce al consumirlo, alimenta selectivamente a las bacterias benéficas del colon, reforzando y aumentando la salud y la función e inmunidad digestiva. Es adecuado para todas las edades por su alto porcentaje de proteínas y calcio. Su período de maduración es de 10 días como mínimo.

Semi-fat, low-salt cheese made with pasteurised cow's milk, with a semi-soft consistency. Reinforced with dietary fibre to promote better function of the digestive system, and absorption of calcium. The probiotic effect which occurs when you eat it, selectively feeds the good bacteria in the colon, strengthening and boosting digestive health, function and immunity. It is suitable for all ages thanks to its high percentage of proteins and calcium. Its maturity period is at least 10 days.



| Presentación | Peso |
|--------------|-------|
| Pieza | 750 g |

| Presentation | Weight |
|--------------|--------|
| Pieces | 750 g |



Queso - Cheese - Fromage

Ahumado

Queso elaborado en Galicia con leche pasteurizada de vaca y nata de oveja, de carácter semicurado. Se caracteriza por un sabor suave y una textura muy agradable al paladar. Presenta una pasta prensada y firme, que al corte se transforma en pequeños ojos distribuidos irregularmente en su interior. Se caracteriza por un proceso de ahumado con madera de abedul que le concede un sabor suave pero con carácter que lo hace único. Su período de maduración es de 15 a 20 días.

Semi-cured cheese produced in Galicia with pasteurised cow's milk and sheep's cream. It is characterised by a smooth flavour and a texture which is pleasant on the palate. It presents a pressed and firm consistency, which when cut transforms into small holes distributed irregularly inside. It is characterised by a smoking process with birch wood which gives it a smooth flavour but with a character which makes it unique. Its maturation period is 15 to 20 days.

| Presentación | Peso |
|--------------|-------|
| Pieza | 860 g |

| Presentation | Weight |
|--------------|--------|
| Pieces | 860 g |

Premios Awards

Queso Cheese Tetilla

World Cheese Awards - **Medalla de Plata** 2012 en “Categoría Queso Pasta Blanda”

Medalla de Bronce 2012 en “XV Cata dos Queixos de Galicia”

4º Puesto y Diploma 2009 - 2010- 2011 en la “XII / XIII/XIV Cata dos Queixos de Galicia”

Medalla de Bronce 2008 en “XI Cata dos Queixos de Galicia”

Medalla de Oro 2003 “VI Cata dos Queixos de Galicia”

Queso Cheese Arzúa-Ulloa

Medalla de Oro 2012 en “XV Cata dos Queixos de Galicia”

World Cheese Awards - **Medalla de Bronce** 2012 en “Categoría Denominaciones de Origen”

Medalla de Plata 2011 en “XIV Cata dos Queixos de Galicia”

Medalla de Plata 2010 en “XIII Cata dos Queixos de Galicia”

World Cheese Awards - **Medalla de Bronce** 2010 en categoría “Queso de Pasta Blanda Madurado”

World Cheese Awards - **Medalla de Oro** 2009 en categoría “Queso de Pasta Blanda Madurado”

Mejor Queso Español 2009 en “Premios Quesos Autóctonos de Pasta Blanda”

Medalla de Bronce 2009 en “XII Cata dos Queixos de Galicia”

Medalla de Plata 2008 en “XI Cata dos Queixos de Galicia”

Queso Cheese Fromage



ALIMENTOS RUTA XACOBEOA S.L.
Brea :: 15821 San Miguel de Cerceda
O Pino :: A Coruña :: Galicia :: España
Teléfono: +34 981 502 805 - Fax +34 981 502 855
www.rutaxacobeia.es :: gestion@arutaxacobeia.es



LÁCTEOS PEREZ OLVEIRA,S.A
A Pereira, s/n :: 15840 Santa Comba
A Coruña :: Galicia :: España
Teléfono: 981538217-Fax 981896712
www.xoven.es :: administracion@lacteosperez.es