



VIRIATO

El queso, queso... de toda la vida!

El queso, queso... de toda la vida!

Zamora y su provincia, como ya es conocido, es una de las principales zonas productoras de quesos, reconocidos por su excelencia y calidad.

La calidad de la materia prima de la zona y la tradición quesera, son claves en la obtención de un queso exquisito para los paladares más exigentes.

Nuestras instalaciones están situadas en la zona industrial de Coreses, a 7 km. de Zamora, en plena Tierra del Pan, con gran tradición quesera y con un enorme potencial ganadero. La leche se recoge diariamente en las instalaciones del ganadero y después de un riguroso examen "in situ", para comprobar la desinfección y limpieza de los tanques y circuitos cerrados, se trasvasa a las cisternas de recogida, con el fin de asegurar la calidad óptima de higiene, organoléptica, bacteriológica y la temperatura correcta.

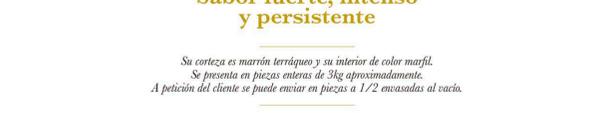
Enviamos las muestras diarias de todos los ganaderos al Laboratorio Interprofesional Lácteo para su análisis, manteniendo así el máximo control para conseguir la más alta calidad de la leche. Empleando leche cruda de oveja para elaborar la mayor parte de nuestros quesos, VIRIATO, utiliza los más modernos métodos de fabricación y nuestras instalaciones (de recogida, sala de elaboración, salmuera, secaderos y cámaras para conservar y añejar el queso) cuentan con los últimos avances tecnológicos. La última tecnología, unida a una esmerada dedicación en los procesos de elaboración y control, cuidando hasta el más mínimo detalle, para así, conseguir una correcta evolución y maduración del queso, nos permite ofreceros un producto de excelente sabor y exquisito paladar.

Periodo de maduración | Superior a 20 meses

QUESO 100% OVEJA MADURADO

SUMMUM

ELABORADO CON LECHE CRUDA



Sabor fuerte, intenso y persistente

Su corteza es marrón terráqueo y su interior de color marfil. Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envueltas al vacío.

FORMATOS

ENTERO
PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)
PESO: Variable

MEDIO (1 / 2)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUARTO
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

Periodo de maduración | Superior a 12 meses

QUESO 100% OVEJA MADURADO

GRAN RESERVA

ELABORADO CON LECHE CRUDA



Sabor recio, fuerte, y aroma intenso.

Su corteza es aceitada de forma cilíndrica. Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envueltas al vacío.

FORMATOS

ENTERO
PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)
PESO: Variable

MEDIO (1 / 2)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUARTO
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUÑA (1 / 8)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Fijo: 250g
EAN: 8436554211715

Periodo de maduración | Entre 9 y 12 meses

QUESO DE OVEJA 100%

AÑEJO

ELABORADO CON LECHE CRUDA



Sabor recio, fuerte, y aroma intenso.

Su corteza es aceitada en tono oro y de forma cilíndrica. Se presenta en piezas enteras de 2,200kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envueltas al vacío.

FORMATOS

ENTERO
PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)
PESO: Variable

MEDIO (1 / 2)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUARTO
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUÑA (1 / 8)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Fijo: 250g
EAN: 8436554211685

Periodo de maduración | Entre 6 y 9 meses

QUESO DE OVEJA 100%

VIEJO

ELABORADO CON LECHE CRUDA



Sabor recio, fuerte, y aroma intenso.

Su corteza es aceitada y de forma cilíndrica. Se presenta en piezas enteras de 2,200kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envueltas al vacío.

FORMATOS

ENTERO
PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)
PESO: Variable

MEDIO (1 / 2)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUARTO
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUÑA (1 / 8)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Fijo: 250g
EAN: 8436554211256

Periodo de maduración | Entre 3 y 6 meses

QUESO DE OVEJA 100% CURADO

CREMOSO

ELABORADO CON LECHE CRUDA



Sabor suave y cremoso.

Su corteza es aceitada y de forma cilíndrica. Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envueltas al vacío.

FORMATOS

ENTERO
PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)
PESO: Variable

MEDIO (1 / 2)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUARTO
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUÑA (1 / 8)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Fijo: 250g
EAN: 8436554211280

Periodo de maduración | Entre 3 y 6 meses

QUESO DE OVEJA 100%

CURADO

ELABORADO CON LECHE CRUDA



Sabor suave, dulce y manteco.

Su corteza es aceitada y de forma cilíndrica. Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envueltas al vacío.

FORMATOS

ENTERO
PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)
PESO: Variable

MEDIO (1 / 2)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUARTO
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Variable

CUÑA (1 / 8)
PRESENTACIÓN: Al vacío
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)
PESO: Fijo: 250g
EAN: 8436554211222

Periodo de maduración | Superior a 18 meses

QUESO DE OVEJA

MADURADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Queso de Oveja 100% Curado Elaborado con leche cruda

De manera cuidadosa durante más de 18 meses de maduración, se consigue el queso curado en aceite de Oliva Virgen Extra de Viriato. Un queso que destaca por su sabor fuerte y su merca dulce del propio aceite de oliva, elaborando con leche cruda 100% oveja.

FORMATOS

MADURACIÓN: Superior a 18 meses.
PRESENTACIÓN: Frasco de vidrio sellado al vacío.
LOGÍSTICA: Caja: 11u. Palet: 80 cajas (10 cajas x 8 cajas)
PESO: 410g

