



## EL MEJOR QUESO DE ESPAÑA

Premio Gran Selección 2006, 2007, 2012, 2014 y 2017

Mejor Queso de España 2001, 2003, 2007 y 2009

Premio al mejor queso de pasta prensada puro de oveja.

# Quesos Lominchar



En Corral de Almaguer “Donde la Mancha Empieza a ser” esta ubicada la empresa QUESOS LOMINCHAR.

Los fundadores de Quesos Lominchar comienzan su andadura como elaboradores de queso en 1991 transformando en queso la leche de sus propias ovejas.

Desde sus comienzos la empresa hizo hincapié en sacar al mercado un producto de la mas alta calidad; para ello aparte de su ganadería fue seleccionando las mejores ganaderías de la zona. Esto, unido a que la fábrica esta dotada de la maquinaria mas moderna y al rigor puesto por sus trabajadores en todas las fases del proceso de elaboración hacen que en la actualidad los quesos elaborados por

Quesos Lominchar sean unos de los de mas prestigio del mercado, prueba de ello son los numerosos premios obtenidos en concursos regionales y nacionales.

The company QUESOS LOMINCHAR is located in Corral de Almaguer,

“Where La Mancha really begins”.

The founders of Quesos Lominchar began to produce cheese in 1991, transforming into cheese the milk

obtained from their sheep.

From the beginning, the company made a special point of marketing high quality products. The combination of selected livestock from its own herd and from the best local ranches, a factory that is equipped with the most modern machinery and the exacting nature of their employees in all of the stages of elaboration have contributed to elaborate one of the most prestigious cheeses on the market as demonstrated by the numerous prizes obtained in local and national competitions.

# QUESO MANCHEGO MEDIA CURACIÓN

Semi-Aged Manchego Cheese

MONTESCUSA



## COMPOSICIÓN:

Leche pausterizada de oveja manchega.

## PRESENTACIÓN:

Color marfil con la corteza plastificada.

## MADURACIÓN:

Tres meses aproximadamente.

## FORMATOS:

Cilíndricos de 1.2 - 2.5 y 3.3 Kgs.

## EMBALAJE:

Cajas de cartón de 9-5-4 y 2 piezas.

## CARACTERÍSTICAS:

Sabor agradablemente agresivo, textura y pastosidad consistente. La pasta es de consistencia firme y con una gran granulosidad, de gran cohesión. Como signo distintivo en su degustación resalta la intensidad de su aroma y bouquet que alcanza muy tempranamente.

## CONSERVACIÓN:

Aconsejamos conservar entre 10 y 12°C.



## INGREDIENTS:

Pasteurised Manchego sheep's milk.

## PRESENTATION:

Ivory colour with a plastic rind.

## MATURING PERIOD:

Approximately three months.

## FORMATS:

Cylindrical, 1.2 -2.5 and 3.3 kilograms.

## PACKAGING:

Boxes containing 9-5-4 and 2 units.

## CHARACTERISTICS:

Delicious aggressive flavour, doughy and consistent texture. The paste is consistent and very grainy, very coherent. Its distinctive feature when tasting the cheese is the intensity of its aroma and its early bouquet.

## CONSERVATION:

We recommend storing the product between 10° and 12° degrees Celsius.



# QUESO MANCHEGO CURADO

Semi-Aged Manchego Cheese

MONTESCUSA



## COMPOSICIÓN:

Leche de oveja manchega.

## PRESENTACIÓN:

Color marrón claro.

## MADURACIÓN:

Entre 8 y 10 meses.

## FORMATOS:

Cilíndricos de 2.4 y 3.2 Kgs.

## EMBALAJE:

Cajas de cartón de 5-4 o 2 piezas.

## CARACTERÍSTICAS:

Tiene un halo regular, pasta color marfil con pocos ojos desigualmente repartidos. Olor muy profundo debido a su larga curación, sabor agradablemente agresivo. Textura y pastosidad consistente. Larga persistencia y buen recuerdo una vez consumido.

## CONSERVACIÓN:

Entre 10 y 12°C.



## INGREDIENTS:

Manchego sheep's milk.

## PRESENTATION:

Soft brown colour.

## MATURING PERIOD:

Between 8 and 10 months.

## FORMATS:

Cylindrical, 2.4 and 3.2 kilograms.

## PACKAGING:

Boxes containing 5-4 and 2 units.

## CHARACTERISTICS:

Regular halo, ivory coloured paste, unevenly distributed gaps. Very deep aroma due to its extended maturing period, softly aggressive flavour. Doughy and consistent texture. Long lasting flavour and agreeable after taste once tasted.

## CONSERVATION:

We recommend that the product is stored between 10° and 12° degrees Celsius.



# QUESO MANCHEGO VIEJO

Aged Manchego Cheese

MONTESCUSA



## COMPOSICIÓN:

Leche pasteurizada de oveja manchega

## PRESENTACIÓN:

Color marrón claro

## MADURACIÓN

Más de doce meses

## FORMATOS:

Cilíndrico de 2.3 kg y 3.3 kg

## EMBALAJE:

Cajas de cartón de 2 y 4 piezas

## CARACTERÍSTICAS:

Corte compacto y elástico de color amarillento. Sabor fuerte pero sin estridencias, aroma y regusto muy persistente. Olor profundo debido a su larga curación.

## CONSERVACIÓN:

Aconsejamos conservar entre 10°y 12°

## COMPOSITION:

Manchega sheep's milk

## PRESENTATION:

Light brown

## MADURATION:

More than twelve months

## FORMATS:

Cylindrical of 2.3 kg and 3.3 kg

## PACKAGING:

Boxes containing 5-4 o 2 units

## CHARACTERISTICS:

Compact and elastic cut yellowish. Strong flavor but without shrillness, aroma and very persistent aftertaste. Deep smell due to its long cure

## CONSERVATION:

We recommend the product is stored between 10 ° and 12 ° degree celsius



# QUESO MANCHEGO MEDIA CURACIÓN

Semi-Aged Manchego Cheese

ARISCADO



## COMPOSICIÓN:

Leche cruda de oveja manchega

## PRESENTACIÓN

Corteza untada en aceite

## MADURACIÓN

Tres meses aproximadamente

## Formato

Cilíndrico 3.3 kg

## EMBALAJE

Cajas de cartón de 2 y 4 piezas

## CARACTERÍSTICAS

Sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso.  
Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

## CONSERVACIÓN

Aconsejamos conservar entre 10°y 12°

## COMPOSITION

Raw Manchego sheep milk

## PRESENTATION:

Bark greased in oil

## MADURATION:

Three months approximately

## FORMATS:

Cylindrical 3.3 kg

## PACKAGING:

Boxes containing 2 and 4 pieces

## CHARACTERISTICS:

Taste slightly acidic, strong and tasty. Pleasant and peculiar residual taste that confers Manchego sheep milk.

## CONSERVATION:

We recommend keeping between 10 ° and 12 °



# QUESO MANCHEGO CURADO

Semi-Aged Manchego Cheese

ARISCADO



## COMPOSICIÓN:

Leche cruda de oveja manchega

## PRESENTACIÓN:

Corteza untada en aceite

## MADURACIÓN

De 8 a 10 meses aproximadamente

## FORMATOS:

Cilíndrico 3.3 kg

## EMBALAJE:

Cajas de cartón de 2 y 4 piezas

## CARACTERÍSTICAS:

Sabor fuerte y persistente, con aromas sostenidos a queso de bodega

## CONSERVACIÓN:

Aconsejamos conservar entre 10°y 12°

## COMPOSITION:

Raw Manchego sheep milk

## PRESENTATION:

Bark greased in oil

## MADURATION:

From 8 to 10 months approximately

## FORMATS:

Cylindrical 3.3 kg

## PACKAGING:

Boxes containing 2 and 4 pieces

## CHARACTERISTICS:

Strong and persistent flavor, with sustained aromas of cellar cheese

## CONSERVATION:

We recommend keeping between 10 ° and 12 °.



# QUESO MANCHEGO VIEJO

Aged Manchego Cheese

ARISCADO



## COMPOSICIÓN:

Leche cruda de oveja manchega

## PRESENTACIÓN

Corteza untada en aceite

## MADURACIÓN

Más de 12 meses

## Formato

Cilíndrico 3.3 kg

## EMBALAJE

Cajas de cartón de 2 y 4 piezas

## CARACTERÍSTICAS

Sabor intenso con toques picantes.

Olor muy profundo debido a su larga curación

## CONSERVACIÓN

Aconsejamos conservar entre 10° y 12°

## COMPOSITION

Raw Manchego sheep milk

## PRESENTATION:

Bark greased in oil

## MADURATION:

More than 12 months

## FORMATS:

Cylindrical 3.3 kg

## PACKAGING:

Boxes containing 2 and 4 pieces

## CHARACTERISTICS:

Intense flavor with spicy touches.

Very deep smell due to its long healing

## CONSERVATION:

We recommend keeping between 10 ° and 12 °





## QUESO DE OVEJA TIERNO

Soft Sheep's Milk Cheese

LOMINCHAR



### COMPOSICIÓN:

Leche pasteurizada de oveja.

### PRESENTACIÓN:

Envasado al vacío.

### MADURACIÓN:

De 7 a 10 días.

### FORMATOS:

Cilíndrico de 1.4-2.6 y 3.5 Kgs.

### EMBALAJE:

Cajas de cartón de 9-5-4 y 2 piezas.

### CARACTERÍSTICAS:

Sabor característico de la leche de oveja.

### CONSERVACIÓN:

Aconsejable conservar entre 8 y 10°C.

### INGREDIENTS:

Pasteurised sheep's milk.

### PRESENTATION:

Vacuum packed.

### MATURING PERIOD:

Between 7-10 days.

### FORMATS:

Cylindrical, 1.4-2.6 and 3.5 kilograms.

### PACKAGING:

Boxes containing 9-5-4 and 2 units.

### CHARACTERISTICS:

Characteristic taste of sheep's milk.

### CONSERVATION:

We recommend that the product is stored between 8° and 10° degrees Celsius.

## QUESO DE OVEJA MEDIA CURACIÓN

Semi Aged Sheep's Milk Cheese

LOMINCHAR



### COMPOSICIÓN:

Leche pasteurizada de oveja.

### PRESENTACIÓN:

Marrón claro.

### MADURACIÓN:

De 45 a 60 días.

### FORMATOS:

Cilíndrico de 1.4-2.6 y 3.5 Kgs.

### EMBALAJE:

Cajas de cartón de 9-5-4 y 2 piezas.

### CARACTERÍSTICAS:

Sabor profundo.

### CONSERVACIÓN:

Aconsejable conservar entre 8 y 10°C.

### INGREDIENTS:

Pasteurised sheep's milk.

### PRESENTATION:

Soft brown colour.

### MATURING PERIOD:

Between 45-60 days.

### FORMATS:

Cylindrical, 1.4-2.6 and 3.5 kilograms.

### PACKAGING:

Boxes containing 9-5-4 and 2 units.

### CHARACTERISTICS:

Deep flavour.

### CONSERVATION:

We recommend that the product is stored

## QUESO EN MANTECA Y ROMERO

Cheese and Lard and Rosemary

LOMINCHAR



### COMPOSICIÓN:

Leche cruda de caprino y ovino

### PRESENTACIÓN:

Untado en manteca de cerdo y envuelto en papel.

### FORMATOS:

Cilíndrico de 2.4 y 3.2 Kgs.

### EMBALAJE:

Cajas de cartón de 5-4 o 2 piezas.

### CARACTERÍSTICAS:

Color marfil con tonos rojizos provocados por su larga maduración en manteca. Sabor fuerte y profundo.

### CONSERVACIÓN:

Aconsejamos conservar entre 10 y 12°C.

### INGREDIENTS:

Raw goat and sheep's milk

### Presentation:

Cheese dipped in lard and wrapped in paper.

### FORMATS:

Cylindrical, 2.4 and 3.2 kilograms

### PACKAGING:

Boxes containing 5-4 and 2 units

### CHARACTERISTICS:

Ivory colour with a reddish tone due to their extended maturing period in lard. Strong and deep flavour.

### CONSERVATION:

We recommend that the product is stored between 10° and 12° degrees Celsius.

## QUESO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Cheese in Virgin Olive oil

LOMINCHAR



### COMPOSICIÓN:

Leche cruda de caprino y ovino.

### PRESENTACIÓN:

Envasado al vacío.

### FORMATOS:

Cilíndrico de 2.4 y 3.2 Kgs.

### EMBALAJE:

Cajas de cartón de 5-4 o 2 piezas.

### CARACTERÍSTICAS:

Color marfil con tonos rojizos provocados por su larga maduración en aceite. Sabor fuerte y profundo.

### CONSERVACIÓN:

Aconsejamos conservar entre 10 y 12°C.

### INGREDIENTS:

Raw goat and sheep's milk.

### PRESENTATION:

Vacuum packed.

### FORMATS:

Cylindrical, 2.4 and 3.2 kilograms.

### PACKAGING:

Boxes containing 5-4 and 2 units.

### CHARACTERISTICS:

Ivory colour with a reddish tone due to their extended maturing period in oil. Strong and deep flavour.

### CONSERVATION:

We recommend that the product is stored between 10° and 12° degrees Celsius.

RELACIÓN DE PREMIOS OBTENIDOS POR EL QUESO MONTECUSA DE LA EMPRESA QUESOS LOMINCHAR S.L.  
 LIST OF PRIZES OBTAINED BY THE MONTECUSA CHEESE BY THE COMPANY QUESOS LOMINCHAR S.L.



**CONCURSO GRAN SELECCION DE ALIMENTOS DE CASTILLA LA MANCHA**

- QUESO MONTECUSA SEMICURADO**
- Oro: 1998, 2001, 2006, 2011, 2012, 2014, 2016 y 2017.
  - Premio Gran Seleccin: 2014, 2016 y 2017.

- QUESO MONTECUSA CURADO**
- Oro: 1997, 1998, 2003, 2005, 2007, 2012, 2016 y 2017.
  - Premio Gran Seleccin: 2006, 2007, 2012 y 2017.

- QUESO SEMICURADO ARISCADO**
- Premio Gran Seleccin: 2016.
  - Plata: 2017

**FERCAM**

- QUESO MONTECUSA SEMICURADO**
- Oro: 2004, 2006, 2008, 2011, 2012, 2013 y 2017.
  - Plata: 2001, 2005, 2009, 2015 y 2016.

- QUESO MONTECUSA CURADO**
- Oro: 1997, 1998, 2000, 2006, 2010, 2011, 2013 y 2014.

**EXPOVICAMAN**

- QUESO MONTECUSA SEMICURADO**
- Oro: 1997, 2000, 2003, 2007, 2011, 2012, 2014, 2015 y 2016.
  - Plata: 2004, 2013 Y 2017.

- QUESO MONTECUSA CURADO**
- Oro: 1999, 2001, 2004, 2005, 2007, 2009, 2013 y 2017.
  - Plata: 2002, 2006 y 2011.

**CONCURSO NACIONAL DE QUESO "PREMIOS CINCHO"**

- CINCHO DE ORO EN EL 1º, 2º, 5º, 7º y 8º
- CINCHO CHEESE AWARDS 2016: 3 CINCHOS DE PLATA

**GOURMET QUESOS**

- Premio Queso Oveja Curado Salón del Gourmet 2.004, 2005, 2006,2007 y 2016

**MEJORES QUESOS ESPAÑOLES**

- Ganador del concurso "MEJORES QUESOS ESPAÑOLES" en su edición 2.001, 2003, 2007 y 2009 subgrupo pasta prensada puro de oveja.

**CONCURSO INTERNACIONAL**

- Concurso Internacional de Quesos del Nantwich International Cheese Show 2.003
- Tercer Premio en la Categoría de Queso de Oveja de Pasta Prensada.

**CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO WORLD CHEESE AWARDS QUESO DE OVEJA DE PASTA PENSADA**

- Medalla de Bronce: 2012
- Medalla de Plata: 2009, 2015, y 2017
- Medalla de Oro: 2003, 2013 y 2014
- SUPER ORO: 2010 y 2011

**COFRADIA DEL QUESO MANCHEGO**

- Cofradia del Queso Manchego: Premio en 2.001, 2003, 2008 y 2016.



DISTRIBUIDO POR :

QUISOS MANCHEGOS TRADICIONALES S.L

Angel Calderón Gil

Tlf: +34 629 85 54 43

Email: [guisosmanchegos@gmail.com](mailto:guisosmanchegos@gmail.com)

El Cristo del Espíritu Santo (Malagón) Ciudad Real ESPAÑA