

ANTES · ANTES · ANTES · ANTES · ANTES · ANTES

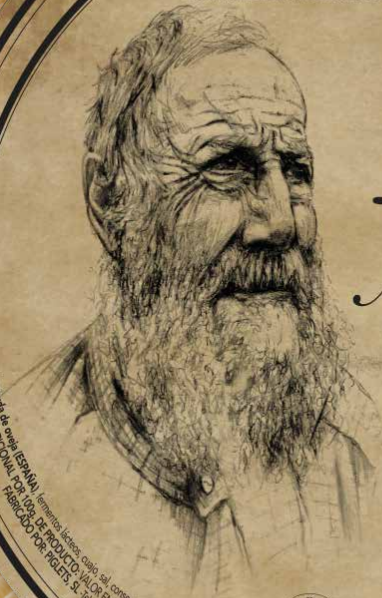


**VIRIATO**

*Peña Nieto*  
RESERVA FAMILIAR

*Sabor Real*

MÁS DE 20  
MESES DE MADURACIÓN



*Peña Nieto*  
RESERVA FAMILIAR

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja (ESPAÑA), fermentos lácteos, queso salado, conservadores (E 202, E 201).  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO: VALOR ENERGÉTICO: 200 kcal. PROTEÍNAS: 18,0g. GRASAS: 12,0g. CARBOHIDRATOS: 0,5g. SODIO: 0,5g.  
FABRICADO POR: PIGLET'S, S.L. Tel: 0034 91 500 00 00

*Leche cruda  
Puro Oveja*

Contiene fermentos probióticos | Contiene no comestible E.S. mínimo 45%, M.G.E.S. mínimo 55%.  
BONO: 1,37g de los cuales azúcares: < 0,37g. PROTEÍNAS: 23,83g · SAL: 1,74g  
\*Conservar en lugar fresco y seco\*

ES  
15.000471/ZA  
CE



# Peña Nieto

RESERVA FAMILIAR

*Los quesos Peña Nieto se caracterizan por tener un largo periodo de maduración y disponen de un sabor que no te deja indiferente.*

*La corteza natural, aporta al queso un sabor real, fuerte e intenso, perfecto para los amantes del queso curado. Cuanto más viejo es el queso, más sodio, calcio y potasio, entre otros nutrientes.*

*Honramos a nuestras generaciones anteriores, apelando a que los quesos curados son los más buenos y auténticos, son productos de edición limitada. Los podemos considerar pequeñas joyas queseras.*

*Sabor Real*

## Índice de contenido:



Queso Reserva Noble,  
más de 12 meses de  
maduración.

*Sabor recio, fuerte,  
y aroma intenso*

Peña Nieto Reserva Noble

p.6



Queso Añoso,  
de entre 9 y 12 meses  
de maduración.

*Sabor recio, fuerte,  
y aroma intenso*

Peña Nieto Añoso

p.7



Queso Corteza Natural,  
de más de 20 meses  
de maduración.

*Sabor fuerte,  
intenso y persistente*

Peña Nieto Corteza Natural



Queso Lonjevo, de 6  
a 9 meses de maduración.

*Sabor recio, fuerte,  
y aroma intenso*

Peña Nieto Lonjevo

p.9



Queso Cremoso,  
de entre 3 y 6 meses  
de maduración.

*Sabor suave  
y cremoso*

Peña Nieto Cremoso

p.10



Queso Curado, de 3  
a 6 meses de maduración.

*Sabor suave, dulce  
y mantecoso*

Peña Nieto Curado

p.11



*¡Tú eliges el formato!*

## CUARTO (1/4)

**PRESENTACIÓN:**

Al vacío

**LOGÍSTICA:**

Caja: 8u.

Palet: 100 cajas (10x10)

**PESO:**

Variable

## CUÑ A (250g)

**PRESENTACIÓN:**

Al vacío

**LOGÍSTICA:**

Caja: 22u.

Palet: 100 cajas (10x10)

**PESO:**

Fijo: 250g



## ENTERO

**PRESENTACIÓN:**

Retráctil / Al vacío / Sin vacío

**LOGÍSTICA:**

Caja: 2u.

Palet: 100 cajas (10x10)

**PESO:**

Variable

## MEDIO (1/2)

**PRESENTACIÓN:**

Al vacío

**LOGÍSTICA:**

Caja: 4u.

Palet: 100 cajas (10x10)

**PESO:**

Variable

Periodo de maduración | **Superior a 12 meses.**

# RESERVA NOBLE

QUESO DE OVEJA 100% MADURADO  
ELABORADO CON LECHE CRUDA

*Sabor recio, fuerte y aroma intenso*

Formatos:



*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 250g envasadas al vacío.*



*Leche cruda  
Puro Oveja*



Periodo de maduración | **Entre 9 y 12 meses.**

# AÑOSO

QUESO DE OVEJA 100% MADURADO  
ELABORADO CON LECHE CRUDA

*Sabor recio, fuerte,  
y aroma intenso*

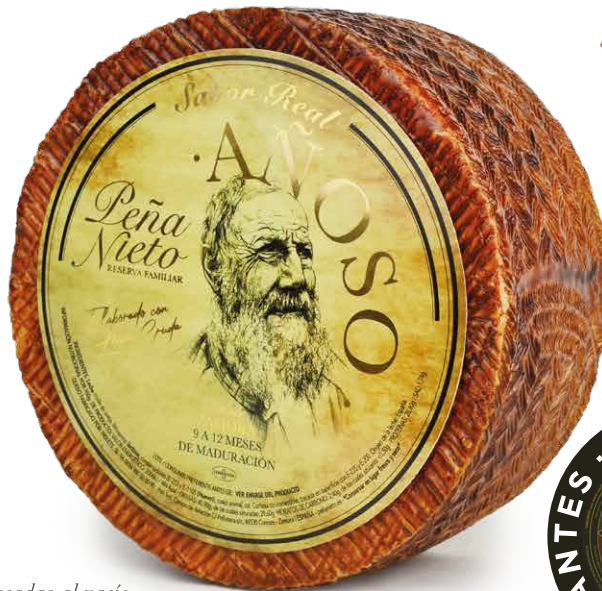
Formatos:



*Su corteza es aceitada en tono oro y de forma cilíndrica.*

*Se presenta en piezas enteras de 2,800kg aproximadamente.*

*A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 250g envasadas al vacío.*



*Leche cruda  
Puro Oveja*



Periodo de maduración | Superior a 20 meses.

# CORTEZA NATURAL

QUESO DE OVEJA 100% MADURADO  
ELABORADO CON LECHE CRUDA

*Sabor fuerte,  
intenso y persistente*

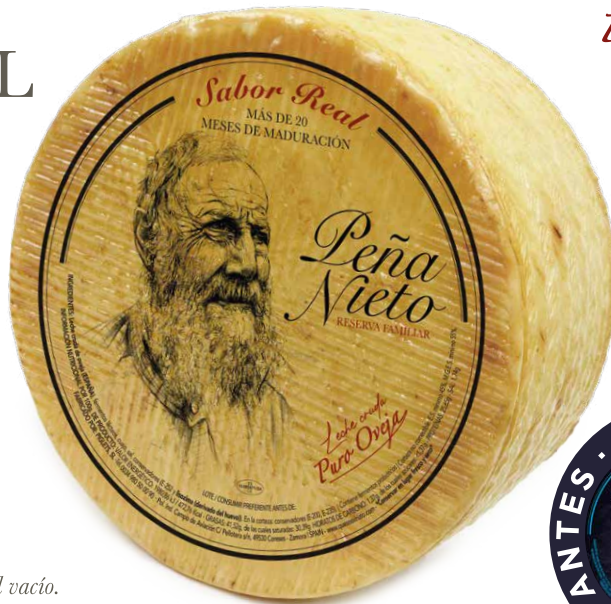
Formatos:



*Su corteza es natural 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 y 1/4 envasadas al vacío.*



*Leche cruda  
Para Oveja*





Periodo de maduración | **Entre 6 y 9 meses.**

# LONJEVO

QUESO DE OVEJA 100% MADURADO  
ELABORADO CON LECHE CRUDA

*Sabor recio, fuerte,  
y aroma intenso*

Formatos:



*Su corteza es aceitada en tono oro y de forma cilíndrica.  
Se presenta en piezas enteras de 2,800kg aproximadamente.  
A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 250g envasadas al vacío.*



*Leche cruda  
Puro Oveja*



Periodo de maduración | Entre 3 y 6 meses.

# CREMOSO

QUESO DE OVEJA 100% MADURADO  
ELABORADO CON LECHE CRUDA

*Sabor suave y cremoso*

Formatos:



*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 250g envasadas al vacío.*



*Leche cruda  
Puro Oveja*



Periodo de maduración | **Entre 3 y 6 meses.**

# CURADO

QUESO DE OVEJA 100% MADURADO  
ELABORADO CON LECHE CRUDA

*Sabor suave,  
dulce y mantecoso*

Formatos:



*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 250g envasadas al vacío.*



*Leche cruda  
Puro Oveja*



## FORMATOS DE ENVÍO Y PACKAGING

*"Sí, queremos sorprenderte por el sabor intenso del queso de oveja  
y también por su presentación."*



## Dos formatos dan para mucho;

A partir de la experiencia con los envíos en estos años con nuestra tienda online, hemos aprendido que no hay ningún pedido igual.

### - Formato cuadrado:

Esta caja es utilizada para poner un máximo de 3 kg de queso, ya sea entero o en porciones.

### - Formato rectangular:

Esta caja es el doble que la anterior y nos permite poner hasta 6 kg de queso, ya sean 2 enteros o también, dividido en porciones.

Estos formatos nos ayudan a presentar el queso, pero también, a mejorar el proceso de envío y reducir los costes en los portes en las agencias.







*Conoce más sobre nosotros  
y nuestros productos en...*  
**peñanieto.es**

# PIGLET S.L.

Tel. +34 691 35 68 23

Mail. [info@piglets.es](mailto:info@piglets.es)

Pol. Ind. Campo de aviación, s/n  
49530 Coreses, ZAMORA (España)

[www.piglets.es](http://www.piglets.es)