



CATÁLOGO MAYORISTA · 2026

Queso de oveja de La Mancha.

Leche cruda y pasteurizada, curado en nuestra propia cava,
envasado al vacío y entregado en frío en Francia en 48
horas y por palet en el resto de la Unión Europea.

A QUIÉN LE COMPRA

Una quesería familiar, no una comercializadora.

Estamos en Mora, un pueblo de los Montes de Toledo, en el corazón de La Mancha, la región que dio nombre al queso de oveja. Tres generaciones de maestros queseros han mantenido la misma forma de trabajar: leche de nuestra propia comarca, cuajada trabajada a mano, prensado lento y curación en nuestra cava hasta que el queso está en su punto, ni un día antes.

Qué significa para su mostrador

Cada pieza es trazable hasta la leche con la que se hizo. No hay intermediario entre nuestra cava y su tienda: compra a quien lo hace, al precio de quien lo hace.

Y compra a una sola casa: una única marca, una única etiqueta y el mismo estándar en las dieciséis referencias de este catálogo, del tierno al curado de seis meses.

En resumen

- Producción propia, cava propia y registro sanitario propio.
- Leche cruda y pasteurizada, del tierno al curado de seis meses o más.
- Piezas enteras, medias, cuartos y cuñas, todo envasado al vacío.
- Francia en 48 h en frío; resto de la UE por palet. Sin papeleo de aduana.
- Dieciséis premios desde 2016: World Cheese Awards, Great Taste, Premios Cincho y Salón Gourmets.
- Marca blanca posible a partir de una tirada mínima.

3

GENERACIONES
DE QUESEROS

16

REFERENCIAS
EN CATÁLOGO

48 h

A CUALQUIER
PUNTO DE FRANCIA

5

MEDALLAS DE ORO
DESDE 2016

Del pasto de La Mancha a su mostrador,
sin nadie en medio.

MORA · TOLEDO · ESPAÑA
REGISTRO SANITARIO PROPIO
MARCA BLANCA DISPONIBLE

PALMARÉS · 2016 - 2026

Dieciséis premios en diez años.



CURADO
World Cheese Awards
Oro 2024-25



SEMICURADO
World Cheese Awards
Plata 2025-26



ARTESANO CURADO
World Cheese Awards
Plata 2024-25



**CURADO ·
SEMICURADO**
Cincho de Oro
2016 y 2026



SEMICURADO
Great Taste
2026



ARTESANO CURADO
Great Taste
2026



CURADO
World Cheese Awards
Plata 2019-20



SEMICURADO
World Cheese Awards
Plata 2018-19



**CURADO · ARTESANO
CURADO**
World Cheese Awards
Bronce 2023-24



SEMICURADO
World Cheese Awards
Bronce 2022-23



CURADO
World Cheese Awards
Bronce 2021-22

CERTAMEN	EDICIÓN	MEDALLA
OVEJA CURADO		
World Cheese Awards	2024-25	ORO
Premios Cincho · Cincho de Oro	2026	ORO
Salón Gourmets · Campeonato de Quesos	2023	ORO
World Cheese Awards	2023-24	BRONCE
World Cheese Awards	2021-22	BRONCE
World Cheese Awards	2019-20	PLATA
OVEJA SEMICURADO		
Great Taste · 2 estrellas	2026	★ ★
World Cheese Awards	2025-26	PLATA
World Cheese Awards	2024-25	BRONCE
World Cheese Awards	2022-23	BRONCE
World Cheese Awards	2018-19	PLATA
Premios Cincho · Cincho de Oro	2016	ORO
OVEJA ARTESANO CURADO		
Great Taste · 1 estrella	2026	★
World Cheese Awards	2024-25	PLATA
World Cheese Awards	2023-24	BRONCE
OVEJA TIERNO		
Salón Gourmets · Campeonato de Quesos	2024	ORO

**DISTINCIÓN EMPRESARIAL ·
2019**

Medalla de Oro Europea al Mérito en el Trabajo, de la Asociación Europea de Economía y Competitividad, a **Juan David García Fernández**, quesero y CEO de La Antigua Quesería.

LAS DIECISÉIS REFERENCIAS

La gama, de un vistazo.



Oveja Artesano Semicurado



Oveja Artesano Curado



Oveja Artesano en Aceite



Oveja Tierno



Oveja Semicurado



Oveja Curado



Romero y manteca ibérica



Manteca ibérica



Ajo negro



Trufa



Boletus



Mojo picón



Moscatel y miel



Crema de queso curado



Crema de queso azul



Crema de queso con trufa

GAMA 01 · LA LÍNEA DE LA CASA

01

Artesano, leche cruda de oveja.

La leche cruda es lo que separa estos quesos de cualquier cosa que le pueda mandar una industria: más profundos, más largos en boca y nunca exactamente iguales de una temporada a otra, porque el pasto de La Mancha tampoco lo es. Es la gama que un quesero prueba y recuerda.



Oveja Artesano Semicurado LECHE CRUDA · 2 MESES

El acabado más clásico de La Mancha, pieza a pieza.

Entero 3,5 kg · Medio 1,75 kg · Cuarto 875 g ·
Cuña 437 g

Pieza entera 64,45 € · cuña desde 9,49 €



Oveja Artesano Curado LECHE CRUDA · 6 MESES O MÁS

Pasta firme y sabor profundo, con un final largo a fruto seco.

Entero 3,3 kg · Medio 1,65 kg · Cuarto 825 g ·
Cuña 412 g

Pieza entera 65,45 € · cuña desde 10,49 €

PLATA · WORLD CHEESE AWARDS 2024-25



Oveja Artesano en Aceite LECHE CRUDA · CURADO EN AOVE

La corteza sellada en aceite de oliva: pasta más untuosa y aroma más redondo.

Entero 3,6 kg · Medio 1,8 kg · Cuarto 900 g ·
Cuña 360 g

Pieza entera 65,45 € · cuña desde 10,49 €

HASTA 2 AÑOS EN ACEITE

Leche cruda, cuajada a mano y cava propia.
Tres referencias, cuatro formatos.

DESDE 9,49 € LA CUÑA
ENTERO · MEDIO · CUARTO · CUÑA
TODO ENVASADO AL VACÍO

GAMA 02 · LA LÍNEA DE CADA DÍA

02

Tradicional, leche pasteurizada.

Mismo origen y mismo oficio, con un perfil más redondo y constante: el queso de la mesa española cualquier día del año. Es la gama que más fácil rota en un mostrador y la más segura para el cliente que prueba el queso de oveja español por primera vez.



Oveja Tierno

LECHE PASTEURIZADA · TIERNO

Suave, lácteo y fácil: el primer queso de oveja para quien nunca lo ha probado.

Entero 3,6 kg · Medio 1,8 kg · Cuarto 900 g ·
Cuña 450 g

Pieza entera 62,95 € · cuña desde 7,99 €

ORO · SALÓN GOURMETS 2024



Oveja Semicurado

LECHE PASTEURIZADA · 2 MESES

El equilibrio de siempre. Es la referencia que más rápido rota en un mostrador.

Entero 3,5 kg · Medio 1,75 kg · Cuarto 875 g ·
Cuña 437 g

Pieza entera 63,95 € · cuña desde 8,99 €

PLATA · WORLD CHEESE AWARDS 2025-26



Oveja Curado

LECHE PASTEURIZADA · 6 MESES O MÁS

Seco, salino y persistente, con la constancia que pide una carta.

Entero 3,3 kg · Medio 1,65 kg · Cuarto 825 g ·
Cuña 412 g

Pieza entera 64,95 € · cuña desde 9,99 €

ORO · WORLD CHEESE AWARDS 2024-25

El mismo oficio y la misma cava, con un perfil constante los doce meses del año.

DESDE 7,99 € LA CUÑA
ENTERO · MEDIO · CUARTO · CUÑA
ORO · WORLD CHEESE AWARDS 2024-25

GAMA 03 · ACABADO A MANO

03

Curado, con algo frotado en la corteza.

No son cuajadas aromatizadas. El queso se hace primero, se cura y después se termina a mano, pieza a pieza: el sabor entra desde fuera y el queso sigue siendo queso. En un mostrador son los que hacen que el cliente se pare y pregunte.



6 M+

Romero y manteca ibérica

ACABADO A MANO

Corteza untada a mano con manteca y romero de monte.

Desde 10,49 € la cuña



6 M+

Manteca ibérica

ACABADO A MANO

Mantecoso y todavía lácteo, con el punto de acidez que solo deja la leche cruda.

Desde 10,49 € la cuña



6 M+

Ajo negro

ACABADO A MANO

Dulce y balsámico, y de los más intensos de la casa. Para quien busca sabor fuerte.

Desde 14,99 € la cuña



6 M+

Trufa

ACABADO A MANO

Trufa negra en la corteza; aroma de bodega al cortar.

Desde 19,99 € la cuña



6 M+

Boletus

ACABADO A MANO

Boletus seco molido: tierra, bosque y fondo umami.

Desde 14,99 € la cuña



6 M+

Mojo picón

ACABADO A MANO

El picante canario, medido para no tapan el queso.

Desde 14,99 € la cuña



6 M+

Moscatel y miel

ACABADO A MANO

Final dulce: la pieza para cerrar una tabla de postre.

Desde 14,99 € la cuña

Siete cortezas distintas sobre el mismo queso de oveja curado.

DESDE 10,49 € LA CUÑA
ENTERO 3,3 KG · MEDIO 1,65 KG
CUARTO 825 G · CUÑA 412 G

GAMA 04 · TARROS DE 200 G

04

Cremas de queso.

Hechas con nuestro propio queso, no con pasta comprada. Viajan a temperatura ambiente, aguantan meses sin abrir y son el complemento más fácil para una caja regalo: la forma más barata de que un cliente nuevo pruebe la casa y vuelva a por una pieza entera.



Crema de queso curado

TARRO DE CRISTAL DE 200 G

Nuestro curado hecho crema. Se unta en frío y funde en caliente.

4,60 € el tarro



Crema de queso azul

TARRO DE CRISTAL DE 200 G

Azul suave, sin pasarse de fuerte. Entra a todo el mundo.

4,60 € el tarro



Crema de queso con trufa

TARRO DE CRISTAL DE 200 G

La que más se vende en caja regalo y en venta cruzada.

4,60 € el tarro

FORMATO

Tarro de cristal de 200 g, con tapa metálica y etiqueta a color.

CONSERVACIÓN

Ambiente hasta la apertura; en frío una vez abierto. Sin cadena de frío en el transporte.

IDEA DE VENTA

Caja de tres tarros junto a una cuña de 412 g: cierra un regalo de precio medio sin tocar el mostrador de corte.

El complemento que cierra una caja regalo sin tocar el mostrador de corte.

4,60 € EL TARRO

TRES SABORES

AMBIENTE HASTA LA APERTURA

FORMATOS, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Cómo llega.

FORMATO	PESO APROX.	PARA QUIÉN
Pieza entera	2,5 – 3,6 kg	Corte en mostrador, queserías y tiendas gourmet
Media pieza	1,65 – 1,8 kg	Restaurantes, bares de tapas, mostradores pequeños
Cuarto	825 – 900 g	Degustación y pequeño comercio
Cuña	360 – 450 g	Lineal, regalo y muestras
Tarro (cremas)	200 g	Cajas regalo y venta complementaria

Envasado

Cada pieza va **envasada al vacío** con su etiqueta: nombre, ingredientes, alérgenos, peso neto, fecha de consumo preferente, conservación, marca sanitaria y productor. Etiquetas en inglés, francés o alemán bajo pedido.

Conservación

Conservar entre 4 y 12 °C. Sin abrir y al vacío, el queso viaja perfectamente sin frío durante 48–72 h. Sacarlo de la nevera una hora antes de servir. El queso en aceite aguanta hasta dos años.

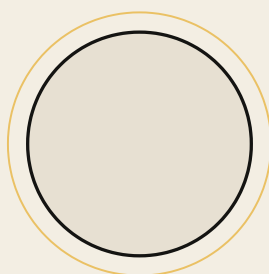
FICHA TÉCNICA

Ingredientes, alérgenos, vida útil, conservación, unidades por caja, configuración de palet y marca sanitaria: disponible para cada referencia bajo pedido.

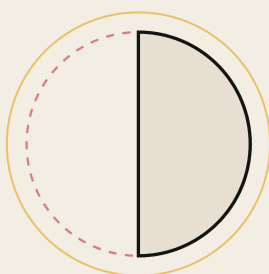
MARCA BLANCA

Etiqueta con su marca a partir de una tirada mínima, sobre cualquier referencia de este catálogo.

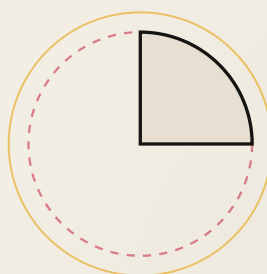
CÓMO SE CORTA UNA PIEZA



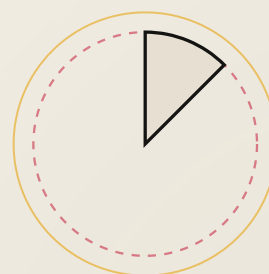
Pieza entera
3,3 KG



Media pieza
1,65 KG



Cuarto
825 G



Cuña
412 G

TARIFA PROFESIONAL · SEPTIEMBRE 2026

Tarifa.

Los precios profesionales son los mismos de nuestra tienda online, en origen (Mora, Toledo). IVA español (4 %) incluido; a los profesionales de la UE con NIF-IVA válido se les factura sin IVA. Pesos aproximados; las piezas se facturan por unidad. Válida hasta el 31 de diciembre de 2026.

REFERENCIA Y FORMATOS	PIEZA ENTERA	≈ €/KG
GAMA 01 · ARTESANO, LECHE CRUDA		
Oveja Artesano Semicurado 64,45 € entero · 44,45 € mediano · 33,35 € medio · 18,40 € cuarto · 9,49 € cuña	64,45 €	18,41 €/kg
Oveja Artesano Curado 65,45 € entero · 45,45 € mediano · 34,35 € medio · 19,40 € cuarto · 10,49 € cuña	65,45 €	19,83 €/kg
Oveja Artesano en Aceite 65,45 € entero · 45,45 € mediano · 34,35 € medio · 19,40 € cuarto · 10,49 € cuña	65,45 €	18,18 €/kg
GAMA 02 · TRADICIONAL, PASTEURIZADO		
Oveja Tierno 62,95 € entero · 42,95 € mediano · 31,85 € medio · 16,90 € cuarto · 7,99 € cuña	62,95 €	17,49 €/kg
Oveja Semicurado 63,95 € entero · 43,95 € mediano · 32,85 € medio · 17,90 € cuarto · 8,99 € cuña	63,95 €	18,27 €/kg
Oveja Curado 64,95 € entero · 33,85 € medio · 18,90 € cuarto · 9,99 € cuña	64,95 €	19,68 €/kg
GAMA 04 · CREMAS DE QUESO, TARRO DE 200 G		
Crema de queso curado 4,60 € tarro	4,60 €	23,00 €/kg
Crema de queso azul 4,60 € tarro	4,60 €	23,00 €/kg
Crema de queso con trufa 4,60 € tarro	4,60 €	23,00 €/kg

CÓMO LEERLA

La columna de la derecha es el precio por kilo de la pieza entera; sirve para comparar referencias entre sí y para calcular un pedido por peso.

QUÉ INCLUYE

Queso envasado al vacío y etiquetado, en origen. No incluye porte ni paletización.

MUESTRAS

Caja de cuñas pequeñas de toda la gama, bajo petición, una vez revisada la tarifa.

TARIFA PROFESIONAL · SEPTIEMBRE 2026

Tarifa, continuación.

REFERENCIA Y FORMATOS	PIEZA ENTERA	≈ €/KG
GAMA 03 · ESPECIALIDADES, OVEJA CURADO ACABADO A MANO		
Romero y manteca ibérica 65,45 € entero · 34,35 € medio · 19,40 € cuarto · 10,49 € cuña	65,45 €	19,83 €/kg
Manteca ibérica 65,45 € entero · 34,35 € medio · 19,40 € cuarto · 10,49 € cuña	65,45 €	19,83 €/kg
Ajo negro 69,95 € entero · 38,85 € medio · 23,90 € cuarto · 14,99 € cuña	69,95 €	21,20 €/kg
Trufa 74,95 € entero · 43,85 € medio · 28,90 € cuarto · 19,99 € cuña	74,95 €	22,71 €/kg
Boletus 69,95 € entero · 38,85 € medio · 23,90 € cuarto · 14,99 € cuña	69,95 €	21,20 €/kg
Mojo picón 69,95 € entero · 38,85 € medio · 23,90 € cuarto · 14,99 € cuña	69,95 €	21,20 €/kg
Moscatel y miel 69,95 € entero · 38,85 € medio · 23,90 € cuarto · 14,99 € cuña	69,95 €	21,20 €/kg

PEDIDO MÍNIMO

Francia: 6 piezas (≈ 20 kg), en frío, 48 h · Italia: 100 kg · Alemania, Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo y Austria: un palet, o a través de su importador habitual

PLAZO DE ENTREGA

_____ días laborables desde la confirmación del pedido

FORMA DE PAGO

INCOTERM

EXW Mora (Toledo) · DAP bajo pedido

PORTE ORIENTATIVO

Francia ≈ 49 € por 6 piezas (furgoneta refrigerada, 48 h) · palet a Alemania, Países Bajos, Bélgica o Italia ≈ 0,70–0,80 €/kg, en frío, 3–6 días

EMPRESA

NIF-IVA INTRACOM.

PERSONA DE CONTACTO

FECHA Y FIRMA

Devuélvanosla firmada y le confirmamos salida el mismo día laborable.

CÓMO TRABAJAMOS

Condiciones.

01 Primero precios, después muestras

Primero la tarifa, después las muestras. Cuando tenga nuestros precios y le encajen, le mandamos una caja con una cuña pequeña de cada queso de este catálogo para que lo juzgue con el cuchillo. Si el queso no es para usted, nos lo dice y ahí termina.

02 Pedidos

Por correo electrónico, en español, inglés o francés. Confirmamos disponibilidad y fecha de salida el mismo día laborable. Pedido mínimo: 6 piezas a Francia; 100 kg a Italia; un palet (o a través de su importador) en el resto de la UE.

03 Entrega

Francia en 48 horas, en frío, a cualquier dirección. Alemania, Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo, Austria e Italia por grupaje refrigerado, 3-6 días, por palet. Sin papeleo de aduana dentro de la UE.

04 Marca blanca y exclusividad

Marca blanca a partir de una tirada mínima. La exclusividad territorial es posible para distribuidores con un volumen anual comprometido: pregúntenos y lo hablamos con franqueza.

05 Lo que no vamos a prometer

Somos una quesería pequeña. No podemos abastecer a una cadena nacional de un día para otro y no vamos a fingir lo contrario. Lo que sí podemos es servir bien a una tienda o a un distribuidor, mes tras mes, con el mismo queso.

IDIOMAS

Atendemos en español, inglés y francés. Etiquetado en inglés, francés o alemán bajo pedido.

DOCUMENTACIÓN

Factura, albarán, ficha técnica por referencia y certificado sanitario. Para la UE, factura sin IVA con NIF-IVA válido.

ANTES DE FACTURAR

Le confirmamos por escrito disponibilidad, pesos reales de las piezas y fecha de salida. Las piezas se facturan por unidad, no por peso teórico.

Somos pocos y le responde quien hace el queso.
Escríbanos y lo hablamos.

ESPAÑOL · INGLÉS · FRANCÉS
RESPUESTA EN 1 DÍA LABORABLE
+34 623 118 719

HABLEMOS

Pida la tarifa y una caja de muestras.

La Antigua Quesería de Mora S.L.

Mora · Toledo · Castilla-La Mancha · España

+34 925 341 487 · +34 623 118 719

laantiguaqueseria.shop/wholesale

Respondemos en español, inglés y francés en un día laborable.

