



CATALOGUE PROFESSIONNEL · 2026

Brebis de la Mancha.

Lait cru et lait pasteurisé, affinage dans notre propre cave,
mise sous vide et livraison en froid partout en France en 48
heures, et par palette dans le reste de l'Union européenne.

QUI VOUS LIVRE

Une fromagerie familiale, pas un négociant.

Nous sommes à Mora, un village des monts de Tolède, au cœur de la Mancha, la région qui a donné son nom au fromage de brebis espagnol. Depuis trois générations, nos maîtres fromagers travaillent de la même façon : du lait de notre propre terroir, un caillé travaillé à la main, un pressage lent et un affinage dans notre cave jusqu'à ce que le fromage soit à point, pas un jour avant.

Ce que cela change pour votre comptoir

Chaque pièce est traçable jusqu'au lait dont elle est issue. Aucun intermédiaire entre notre cave et votre boutique : vous achetez directement au producteur, au prix du producteur.

Et vous n'avez qu'un seul interlocuteur : une seule marque, une seule étiquette et la même exigence sur les seize références de ce catalogue, du jeune à l'affiné de six mois.

En bref

- Production, cave d'affinage et agrément sanitaire en propre.
- Lait cru et lait pasteurisé, du jeune à l'affiné de six mois et plus.
- Pièces entières, demi-pièces, quarts et pointes, le tout sous vide.
- France en 48 h en froid ; reste de l'UE par palette. Aucune formalité douanière.
- Seize distinctions depuis 2016 : World Cheese Awards, Great Taste, Premios Cincho et Salón Gourmets.
- Marque distributeur possible à partir d'un tirage minimum.

3

GÉNÉRATIONS
DE FROMAGERS

16

RÉFÉRENCES
AU CATALOGUE

48 h

PARTOUT
EN FRANCE

5

MÉDAILLES D'OR
DEPUIS 2016

Des pâturages de la Mancha à votre comptoir,
sans personne entre les deux.

MORA · TOLÈDE · ESPAGNE
AGRÉMENT SANITAIRE PROPRE
MARQUE DISTRIBUTEUR POSSIBLE

PALMARÈS · 2016 - 2026

Seize distinctions en dix ans.



AFFINÉ

World Cheese Awards
Or 2024-25



DEMI-AFFINÉ

World Cheese Awards
Argent 2025-26



ARTISANAL AFFINÉ

World Cheese Awards
Argent 2024-25



AFFINÉ · DEMI-AFFINÉ

Cincho de Oro
2016 et 2026



DEMI-AFFINÉ

Great Taste
2026



ARTISANAL AFFINÉ

Great Taste
2026



AFFINÉ

World Cheese Awards
Argent 2019-20



DEMI-AFFINÉ

World Cheese Awards
Argent 2018-19



AFFINÉ · ARTISANAL AFFINÉ

World Cheese Awards
Bronze 2023-24



DEMI-AFFINÉ

World Cheese Awards
Bronze 2022-23



AFFINÉ

World Cheese Awards
Bronze 2021-22

CONCOURS

ÉDITION

MÉDAILLE

AFFINÉ

World Cheese Awards	2024-25	OR
Premios Cincho · Cincho de Oro	2026	OR
Salón Gourmets · Championnat des fromages	2023	OR
World Cheese Awards	2023-24	BRONZE
World Cheese Awards	2021-22	BRONZE
World Cheese Awards	2019-20	ARGENT

DEMI-AFFINÉ

Great Taste · 2 étoiles	2026	★★
World Cheese Awards	2025-26	ARGENT
World Cheese Awards	2024-25	BRONZE
World Cheese Awards	2022-23	BRONZE
World Cheese Awards	2018-19	ARGENT
Premios Cincho · Cincho de Oro	2016	OR

ARTISANAL AFFINÉ

Great Taste · 1 étoile	2026	★
World Cheese Awards	2024-25	ARGENT
World Cheese Awards	2023-24	BRONZE

JEUNE (TIERNO)

Salón Gourmets · Championnat des fromages	2024	OR
---	------	----

**DISTINCTION
PROFESSIONNELLE · 2019**

Médaille d'or européenne du mérite au travail, décernée par l'Association européenne d'économie et de compétitivité à **Juan David García Fernández**, maître fromager et dirigeant de La Antigua Quesería.

LES SEIZE RÉFÉRENCES

La gamme en un coup d'œil.



Artisanal demi-affiné



Artisanal affiné



Artisanal à l'huile



Jeune (Tierno)



Demi-affiné



Affiné



Romarin et saindoux



Saindoux ibérique



Ail noir



Truffe



Cèpes



Mojo picón



Muscat et miel



Crème d'affiné



Crème de bleu



Crème à la truffe

GAMME 01 · LA SIGNATURE DE LA MAISON

01

Artisanal, lait cru de brebis.

Le lait cru, c'est ce qui distingue ces fromages de tout ce qu'un industriel pourrait vous proposer : plus profonds, plus longs en bouche et jamais tout à fait identiques d'une saison à l'autre, parce que les pâturages de la Mancha ne le sont pas non plus. C'est la gamme qu'un fromager goûte et n'oublie pas.



2 M

Artisanal demi-affiné

LAIT CRU · 2 MOIS

Le grand classique de la Mancha, façonné pièce par pièce.

Entier 3,5 kg · Demi 1,75 kg · Quart 875 g ·
Pointe 437 g

Pièce entière 64,45€ · pointe dès 9,49€



6 M+

Artisanal affiné

LAIT CRU · 6 MOIS ET PLUS

Pâte ferme, goût profond et longue finale de fruits secs.

Entier 3,3 kg · Demi 1,65 kg · Quart 825 g ·
Pointe 412 g

Pièce entière 65,45€ · pointe dès 10,49€

ARGENT · WORLD CHEESE AWARDS 2024-25



HUILE

Artisanal à l'huile d'olive

**LAIT CRU · AFFINÉ DANS L'HUILE
D'OLIVE VIERGE EXTRA**

Croûte scellée à l'huile d'olive : pâte plus fondante, arôme plus rond.

Entier 3,6 kg · Demi 1,8 kg · Quart 900 g ·
Pointe 360 g

Pièce entière 65,45€ · pointe dès 10,49€

JUSQU'À 2 ANS DANS L'HUILE

Lait cru, caillé travaillé à la main et cave maison.
Trois références, quatre formats.

POINTE DÈS 9,49 €
ENTIER · DEMI · QUART · POINTE
TOUT SOUS VIDE

GAMME 02 · LE FROMAGE DE TOUS LES JOURS

02

Traditionnel, lait pasteurisé.

Même origine, même savoir-faire, avec un profil plus rond et plus régulier : le fromage des tables espagnoles toute l'année. C'est la gamme qui tourne le plus vite à la coupe et le choix le plus sûr pour un client qui découvre le fromage de brebis espagnol.



JEUNE

Jeune (Tierno)

LAIT PASTEURISÉ · JEUNE

Doux, lacté, facile : le fromage de brebis idéal pour débiter.

Entier 3,6 kg · Demi 1,8 kg · Quart 900 g ·
Pointe 450 g

Pièce entière 62,95 € · pointe dès 7,99 €

OR · SALÓN GOURMETS 2024



2 M

Demi-affiné

LAIT PASTEURISÉ · 2 MOIS

L'équilibre de toujours, et la référence qui tourne le plus vite à la coupe.

Entier 3,5 kg · Demi 1,75 kg · Quart 875 g ·
Pointe 437 g

Pièce entière 63,95 € · pointe dès 8,99 €

ARGENT · WORLD CHEESE AWARDS 2025-26



6 M+

Affiné

LAIT PASTEURISÉ · 6 MOIS ET PLUS

Sec, salin et persistant, avec la régularité qu'exige une carte.

Entier 3,3 kg · Demi 1,65 kg · Quart 825 g ·
Pointe 412 g

Pièce entière 64,95 € · pointe dès 9,99 €

OR · WORLD CHEESE AWARDS 2024-25

Le même savoir-faire et la même cave, avec un profil régulier douze mois sur douze.

POINTE DÈS 7,99 €
ENTIER · DEMI · QUART · POINTE
OR · WORLD CHEESE AWARDS 2024-25

GAMME 03 • FINITION À LA MAIN

03

Affinés, avec un petit quelque chose sur la croûte.

Pas de caillé aromatisé. Le fromage est d'abord fabriqué et affiné, puis terminé à la main, pièce par pièce : le goût vient de l'extérieur et le fromage reste le héros. Au comptoir, ce sont eux qui font s'arrêter le client.



6 M+

Romarin et saindoux ibérique
FINITION À LA MAIN
Croûte enduite à la main de saindoux et de romarin sauvage.
Pointe dès 10,49 €



6 M+

Saindoux ibérique
FINITION À LA MAIN
Fondant et encore lacté, avec la pointe d'acidité du lait cru.
Pointe dès 10,49 €



6 M+

Ail noir
FINITION À LA MAIN
Doux et balsamique, l'un des plus intenses de la maison.
Pointe dès 14,99 €



6 M+

Truffe
FINITION À LA MAIN
Truffe noire sur la croûte; un parfum de cave à la coupe.
Pointe dès 19,99 €



6 M+

Cèpes
FINITION À LA MAIN
Cèpes séchés et moulus : sous-bois et belle note umami.
Pointe dès 14,99 €



6 M+

Mojo picón
FINITION À LA MAIN
Le piment des Canaries, dosé pour laisser parler le fromage.
Pointe dès 14,99 €



6 M+

Muscat et miel
FINITION À LA MAIN
Finale sucrée : le fromage qui clôt un plateau de dessert.
Pointe dès 14,99 €

Sept croûtes différentes sur le même fromage de brebis affiné.

POINTE DÈS 10,49 €
ENTIER 3,3 KG • DEMI 1,65 KG
QUART 825 G • POINTE 412 G

GAMME 04 • POTS DE 200 G

04

Crèmes de fromage.

Faites avec notre propre fromage, pas avec une pâte achetée. Elles voyagent à température ambiante, se gardent plusieurs mois fermées et complètent un coffret-cadeau sans effort : le moyen le plus économique pour qu'un nouveau client goûte la maison et revienne pour une pièce entière.



Crème de fromage affiné

POT EN VERRE DE 200 G

Notre affiné en version tartinable. À tartiner froid, à faire fondre chaud.

4,60 € le pot



Crème de bleu

POT EN VERRE DE 200 G

Un bleu tout en douceur, jamais trop fort. Il plaît à tout le monde.

4,60 € le pot



Crème de fromage à la truffe

POT EN VERRE DE 200 G

Notre meilleure vente en coffret-cadeau et en vente additionnelle.

4,60 € le pot

FORMAT

Pot en verre de 200 g, couvercle métallique et étiquette couleur.

CONSERVATION

À température ambiante avant ouverture; au frais une fois ouvert. Pas de chaîne du froid pendant le transport.

IDÉE DE VENTE

Un coffret de trois pots avec une pointe de 412 g : un cadeau de milieu de gamme, sans passer par le comptoir à la coupe.

Le complément qui finit un coffret-cadeau sans passer par le comptoir à la coupe.

4,60 € LE POT

TROIS SAVEURS

AMBIANTE AVANT OUVERTURE

FORMATS, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Comment il arrive.

FORMAT	POIDS APPROX.	POUR QUI
Pièce entière	2,5 – 3,6 kg	Vente à la coupe, crémiers-fromagers et épiceries fines
Demi-pièce	1,65 – 1,8 kg	Restaurants, bars à tapas, petits comptoirs
Quart	825 – 900 g	Dégustation et petit commerce
Pointe	360 – 450 g	Libre-service, cadeaux et échantillons
Pot (crèmes)	200 g	Coffrets-cadeaux et ventes additionnelles

Conditionnement

Chaque pièce est **mise sous vide** et étiquetée : dénomination, ingrédients, allergènes, poids net, date de durabilité minimale, conservation, estampille sanitaire et producteur. Étiquettes en français, anglais ou allemand sur demande.

Conservation

Entre 4 et 12 °C. Fermé et sous vide, le fromage voyage sans problème hors froid pendant 48 à 72 h. Le sortir du réfrigérateur une heure avant de le servir. Le fromage à l'huile se garde jusqu'à deux ans.

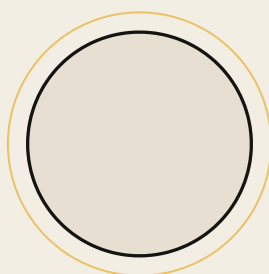
FICHE TECHNIQUE

Ingrédients, allergènes, DLUO, conservation, unités par carton, plan de palettisation et estampille sanitaire : disponible pour chaque référence sur demande.

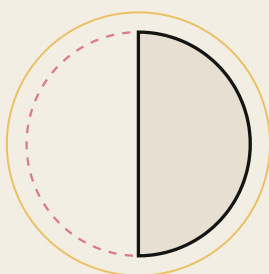
MARQUE DISTRIBUTEUR

Votre marque sur l'étiquette à partir d'un tirage minimum, sur n'importe quelle référence de ce catalogue.

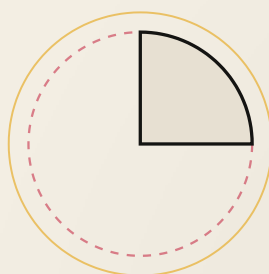
COMMENT SE DÉCOUPE UNE PIÈCE



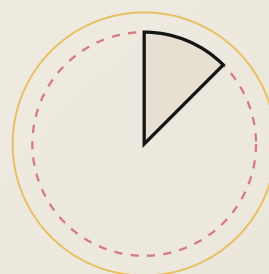
Pièce entière
3,3 KG



Demi-pièce
1,65 KG



Quart
825 G



Pointe
412 G

TARIFS PROFESSIONNELS · SEPTEMBRE 2026

Tarifs.

Les prix professionnels sont ceux de notre boutique en ligne, départ usine (Mora, Tolède). TVA espagnole (4 %) incluse; les professionnels de l'UE disposant d'un numéro de TVA intracommunautaire valide sont facturés hors TVA. Poids indicatifs; les pièces sont facturées à l'unité. Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2026.

RÉFÉRENCE ET FORMATS	PIÈCE ENTIÈRE	≈ €/KG
GAMME 01 · ARTISANAL, LAIT CRU		
Artisanal demi-affiné 64,45€ entier · 44,45€ moyen · 33,35€ demi · 18,40€ quart · 9,49€ pointe	64,45€	18,41€/kg
Artisanal affiné 65,45€ entier · 45,45€ moyen · 34,35€ demi · 19,40€ quart · 10,49€ pointe	65,45€	19,83€/kg
Artisanal à l'huile d'olive 65,45€ entier · 45,45€ moyen · 34,35€ demi · 19,40€ quart · 10,49€ pointe	65,45€	18,18€/kg
GAMME 02 · TRADITIONNEL, LAIT PASTEURISÉ		
Jeune (Tierno) 62,95€ entier · 42,95€ moyen · 31,85€ demi · 16,90€ quart · 7,99€ pointe	62,95€	17,49€/kg
Demi-affiné 63,95€ entier · 43,95€ moyen · 32,85€ demi · 17,90€ quart · 8,99€ pointe	63,95€	18,27€/kg
Affiné 64,95€ entier · 33,85€ demi · 18,90€ quart · 9,99€ pointe	64,95€	19,68€/kg
GAMME 04 · CRÈMES DE FROMAGE, POT DE 200 G		
Crème de fromage affiné 4,60€ pot	4,60€	23,00€/kg
Crème de bleu 4,60€ pot	4,60€	23,00€/kg
Crème de fromage à la truffe 4,60€ pot	4,60€	23,00€/kg

MODE DE LECTURE

La colonne de droite indique le prix au kilo de la pièce entière : elle permet de comparer les références et de calculer une commande au poids.

CE QUI EST INCLUS

Fromage sous vide et étiqueté, départ usine. Transport et palettisation non compris.

ÉCHANTILLONS

Un colis de petites pointes de toute la gamme, sur demande, une fois les tarifs étudiés.

TARIFS PROFESSIONNELS · SEPTEMBRE 2026

Tarifs, suite.

RÉFÉRENCE ET FORMATS	PIÈCE ENTIÈRE	≈ €/KG
GAMME 03 · SPÉCIALITÉS, BREBIS AFFINÉ ET FINI À LA MAIN		
Romarin et saindoux ibérique 65,45 € entier · 34,35 € demi · 19,40 € quart · 10,49 € pointe	65,45 €	19,83 €/kg
Saïndoux ibérique 65,45 € entier · 34,35 € demi · 19,40 € quart · 10,49 € pointe	65,45 €	19,83 €/kg
Ail noir 69,95 € entier · 38,85 € demi · 23,90 € quart · 14,99 € pointe	69,95 €	21,20 €/kg
Truffe 74,95 € entier · 43,85 € demi · 28,90 € quart · 19,99 € pointe	74,95 €	22,71 €/kg
Cèpes 69,95 € entier · 38,85 € demi · 23,90 € quart · 14,99 € pointe	69,95 €	21,20 €/kg
Mojo picón 69,95 € entier · 38,85 € demi · 23,90 € quart · 14,99 € pointe	69,95 €	21,20 €/kg
Muscat et miel 69,95 € entier · 38,85 € demi · 23,90 € quart · 14,99 € pointe	69,95 €	21,20 €/kg

MINIMUM DE COMMANDE	France : 6 pièces (≈ 20 kg), en froid, 48 h · Italie : 100 kg · Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Luxembourg et Autriche : une palette, ou via votre importateur habituel
DÉLAI DE LIVRAISON	_____ jours ouvrés après confirmation de la commande
CONDITIONS DE PAIEMENT	_____
INCOTERM	EXW Mora (Tolède) · DAP sur demande
TRANSPORT INDICATIF	France ≈ 49 € les 6 pièces (fourgon frigorifique, 48 h) · palette vers l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique ou l'Italie ≈ 0,70–0,80 €/kg, en froid, 3 à 6 jours

SOCIÉTÉ	_____
N° TVA INTRACOM.	_____
INTERLOCUTEUR	_____
DATE ET SIGNATURE	_____

Renvoyez-nous ce bon signé et nous vous confirmons l'expédition le jour ouvré même.

NOTRE FAÇON DE TRAVAILLER

Conditions.

- 01** D'abord les prix, ensuite les échantillons

Les tarifs d'abord, les échantillons ensuite. Une fois nos prix en main, s'ils vous conviennent, nous vous envoyons un colis avec une petite pointe de chaque fromage du catalogue, pour en juger au couteau. Si ce n'est pas pour vous, il suffit de nous le dire.
- 02** Commandes

Par e-mail, en français, en anglais ou en espagnol. Nous confirmons la disponibilité et la date d'expédition le jour ouvré même. Minimum : 6 pièces pour la France; 100 kg pour l'Italie; une palette (ou via votre importateur) pour le reste de l'UE.
- 03** Livraison

France en 48 heures, en froid, à n'importe quelle adresse. Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Luxembourg, Autriche et Italie en groupe frigorifique, 3 à 6 jours, par palette. Aucune formalité douanière au sein de l'UE.
- 04** Marque distributeur et exclusivité

Marque distributeur à partir d'un tirage minimum. Une exclusivité territoriale est possible pour les distributeurs qui s'engagent sur un volume annuel : parlons-en franchement.
- 05** Ce que nous ne promettons pas

Nous sommes une petite fromagerie. Nous ne pouvons pas approvisionner une enseigne nationale du jour au lendemain, et nous ne prétendons pas le contraire. En revanche, nous savons bien servir une boutique ou un distributeur, mois après mois, avec le même fromage.

LANGUES

Nous travaillons en français, en anglais et en espagnol. Étiquetage en français, anglais ou allemand sur demande.

DOCUMENTS

Facture, bon de livraison, fiche technique par référence et certificat sanitaire. Dans l'UE, facture HT sur présentation d'un numéro de TVA valide.

AVANT FACTURATION

Nous confirmons par écrit la disponibilité, le poids réel des pièces et la date d'expédition. Les pièces sont facturées à l'unité, pas au poids théorique.

Nous sommes une petite équipe : c'est celui qui fait le fromage qui vous répond.

FRANÇAIS · ANGLAIS · ESPAGNOL
RÉPONSE SOUS 1 JOUR OUVRÉ
+34 623 118 719

PARLONS-EN

Demandez nos tarifs et un colis d'échantillons.

La Antigua Quesería de Mora S.L.

Mora · Tolède · Castille-La Manche · Espagne

+34 925 341 487 · +34 623 118 719

laantiguaqueseria.shop/fr/vente-en-gros

Nous répondons en français, en anglais et en espagnol sous un jour ouvré.

