



MANZER

desde 1930

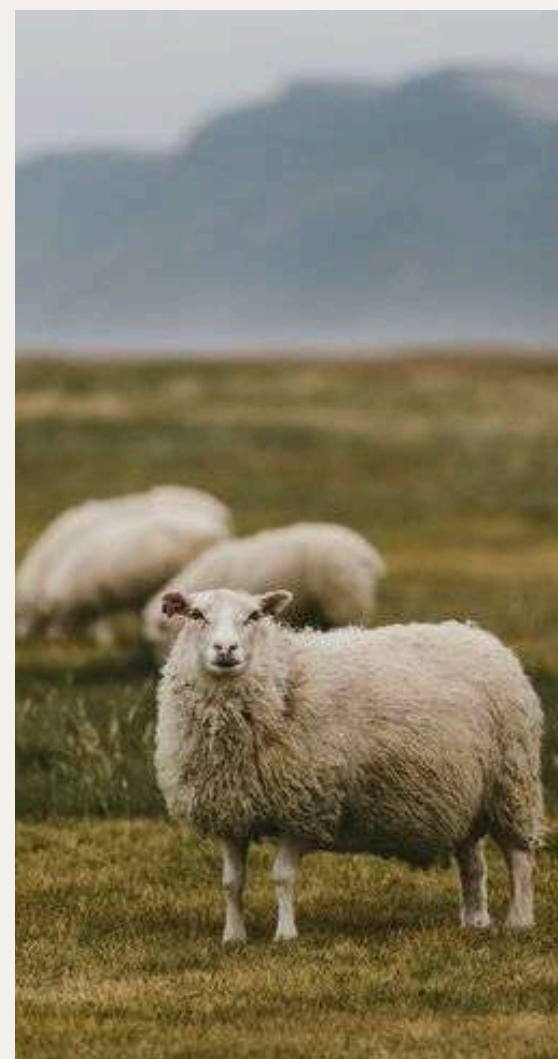
www.quesosmanzer.com



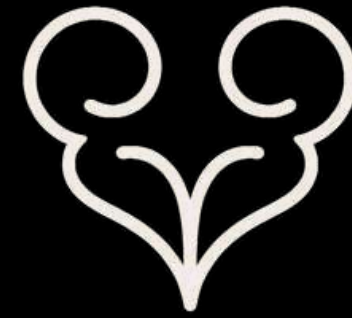
MANZER

desde 1930

WWW.QUESOSMANZER.COM



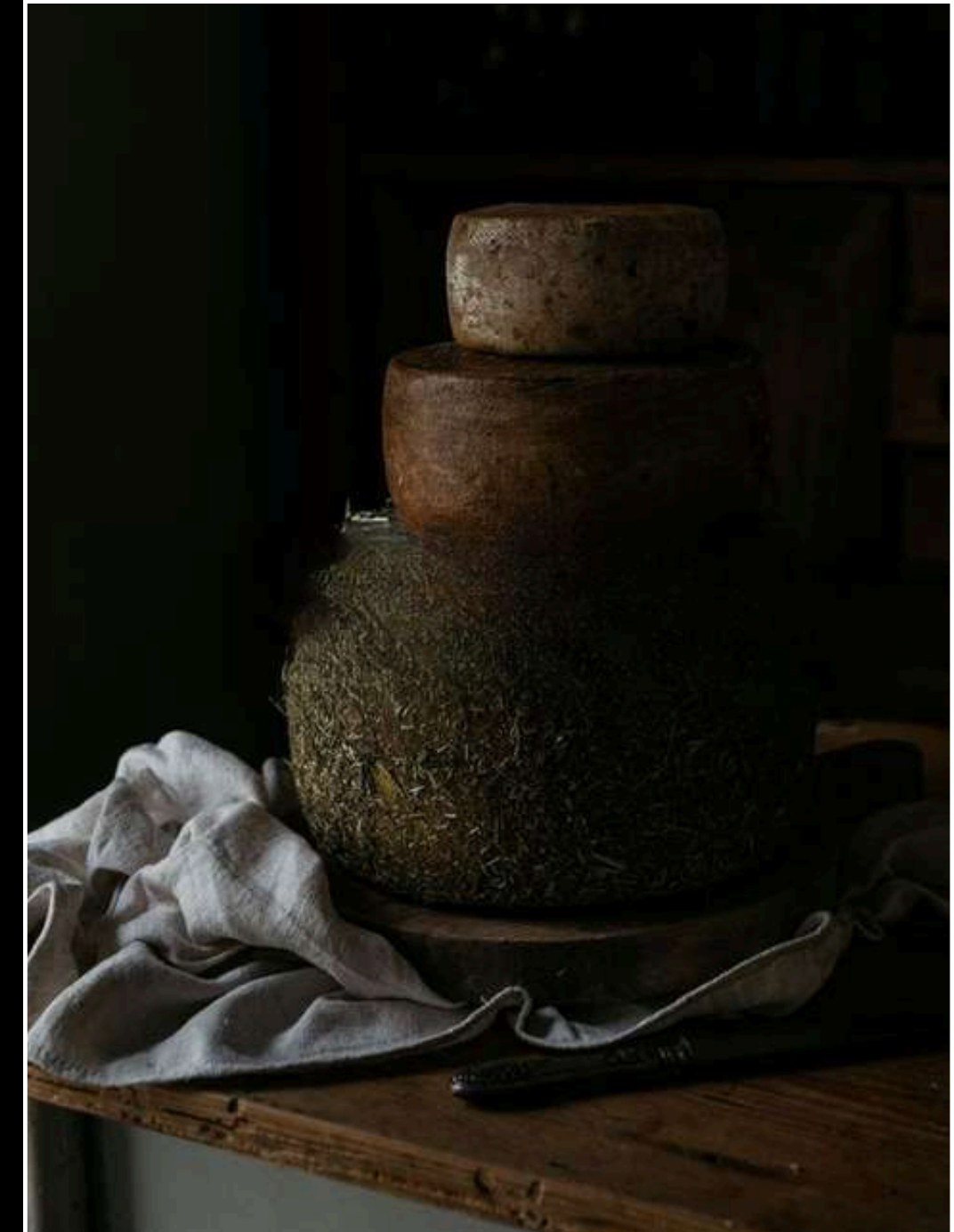
Nuestra historia



Un viaje de pasión

Nuestra historia es la de un legado construido con esfuerzo, honestidad y orgullo. Es el reflejo de quienes han trabajado con dedicación para ofrecer quesos auténticos, con sabor a origen y carácter propio.

Hoy, seguimos creciendo con la misma filosofía que nos vio nacer: cuidar cada detalle, respetar nuestros procesos y honrar la confianza de quienes eligen MANZER, generación tras generación.



Hitos clave en nuestro crecimiento

Desde 1930, MANZER ha recorrido un camino guiado por la pasión, la tradición y el compromiso con la calidad. Lo que comenzó como una pequeña quesería familiar se ha convertido en una marca reconocida por mantener viva la esencia de la elaboración artesanal del queso.

A lo largo de generaciones, hemos perfeccionado nuestros métodos sin perder de vista nuestras raíces. Cada pieza que elaboramos es el resultado del saber hacer heredado, del respeto por el producto y del profundo vínculo con el entorno natural que nos rodea.

Nuestros Valores



TRADICIÓN CON PROPÓSITO

Desde 1930, MANZER ha evolucionado sin perder de vista sus orígenes. Nuestra historia es la base de todo lo que hacemos: respetamos nuestras raíces para dar sentido al presente y proyectar un futuro con identidad. Cada decisión, cada mejora, se hace con la mirada puesta en lo que nos hace únicos.

EXCELENCIA CONSTANTE

La calidad no es una meta, es una práctica diaria. En MANZER, combinamos tecnología, experiencia y control riguroso para ofrecer productos consistentes, seguros y con sabor inconfundible. Nuestro compromiso con la excelencia se refleja en cada etapa del proceso.

INNOVACIÓN CON RAIZ

Somos una marca que mira hacia adelante. Apostamos por la innovación desde la autenticidad, incorporando soluciones que respetan la esencia de nuestro producto. Desde el diseño hasta la producción, buscamos avanzar sin perder la coherencia con lo que somos.



Quesos de Mezcla

SEMICURADO



40 días de maduración

Características:

Queso semicurado de mezcla elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, con una **textura cremosa y delicadamente firme**. Su sabor, más intenso que el tierno, mantiene un **carácter suave con notas afrutadas** y un punto de sal muy equilibrado. De **color crema-marfil** y con menor elasticidad, ofrece un bocado elegante y lleno de matices. Es un queso que evoluciona en boca, perfecto tanto para degustar solo como para realzar tablas, aperitivos o recetas gourmet. Elaborado con leche fresca de recogida diaria y vacas de bienestar animal, es un producto, que destaca por su autenticidad y sabor natural.

Usos:

Consumo diario. Ideal para degustarlo solo o en tablas; en dados para ensaladas; en platos calientes ya que también funde muy bien (sándwich, bocadillos, pizzas o coberturas/gratinados si lo rallamos).

Maridaje:

Vinos blancos, cavas, blancos/rosados afrutados y tintos jóvenes. Cervezas pilsen.





Quesos de Mezcla

CURADO



Mínimo 105 días de maduración

Características:

Queso curado de mezcla con **textura firme y ligeramente mantecosa**, que se funde con elegancia en el paladar. Su **color marfil, casi pajizo, y la presencia de ojos**, unos buscados mediante su moldeo y prensado para darle una mejor textura y otros ojos de fermentación que reflejan una maduración cuidada y artesana. De **sabor intenso y con un sutil toque picante**, está pensado para quienes buscan carácter y autenticidad. Es un **producto de valor añadido**, muy apreciado por el consumidor que disfruta de una mayor potencia de sabor.

Usos:

Consumo diario. Ideal para tablas o consumo directo, ya este queso destaca por su personalidad y persistencia en boca. También se puede utilizar en sobre hamburguesas o sándwich que busquen potencia en el sabor del queso.

Maridaje:

Vinos tintos jóvenes o con media crianza. También rosados o atrevernos con un Pedro Ximénez.





Quesos de Oveja

CURADO

Elaborado con leche cruda



150 días de maduración

Características:

Queso curado de oveja elaborado con leche cruda, una **joya gastronómica** que refleja la pureza de su origen. La leche, sin someterse a pasteurización, conserva intacta su flora natural, lo que permite una expresión profunda del entorno y del animal. Su pasta, más evolucionada y compleja, revela una **textura firme pero fundente**, y un **sabor largo, rotundo, lleno de matices únicos** gracias a fermentos propios y a una maduración cuidadosa. Es un producto de alto valor, pensado para paladares que buscan autenticidad, carácter y un claro vínculo con la tierra

Usos:

Diario en momentos "break" o "fin de jornada" para consumidores de amantes del queso tradicional el buscan el sabor de siempre. Rallado, dará un toque muy especial a cualquier plato de pasta, pizza o cualquier gratinado.

Maridaje:

Vinos tintos con Crianza o Reservas. Cervezas con cuerpo.





Quesos de Oveja

CURADO PASTEURIZADO

Elaborado con leche cruda



150 días de maduración

Características:

Queso de oveja elaborado con **leche pasteurizada**, que presenta una **pasta firme y cremosa de color marfil cálido**, reflejo de su maduración controlada. Gracias a una técnica cuidadosa, hemos potenciado de forma natural la lipólisis, logrando una complejidad aromática y gustativa que evoca la riqueza de la leche cruda. Nuestra exclusiva mezcla de fermentos propios aporta sutiles notas a frutos secos, que enriquecen el perfil sensorial y realzan la elegancia del queso. Esta combinación de tradición e innovación permite ofrecer un producto con una textura sedosa y un sabor profundo, apto para traspasar fronteras sin perder autenticidad ni calidad.

Usos:

Diario. Ideal para consumo solo o en tablas. También funde muy bien y es apto para sándwich/hamburguesas de "autor" por su organolepsia exclusiva.

Maridaje:

Vinos tintos con Crianza y también jóvenes. Blancos secos/finos.





Quesos de Oveja

VIEJO

Elaborado con leche cruda



200 días de maduración

Características:

Queso viejo de oveja elaborado con leche cruda, afinado durante más de 7 meses para alcanzar una intensidad y complejidad excepcionales. Su **pasta firme, de textura quebradiza y color marfil oscuro**, presenta pequeños cristales naturales que revelan el largo proceso de maduración. En boca, despliega un **sabor profundo, potente y envolvente**, con notas a frutos secos, cuero limpio y retrogusto largo. La leche cruda, sin pasteurizar, conserva su flora original, lo que confiere a este queso una personalidad única, fruto del entorno y del saber hacer tradicional.

Usos:

Diario en momentos "break" o "fin de jornada" para consumidores de amantes del queso tradicional el buscan el sabor de siempre. Rallado, dará un toque muy especial a cualquier plato de pasta, pizza o cualquier gratinado.

Maridaje:

Vinos tintos con Crianza o Reservas, Cervezas con cuerpo.





Quesos de Alma Libre

AÑEJO



270 días de maduración

Características:

Queso añejo de oveja elaborado con leche cruda, el culmen de la tradición quesera y una expresión auténtica del entorno. Madurado durante un largo periodo, desarrolla una **pasta firme de color marfil marcado**, con cristales naturales que evidencian una **proteólisis profunda y controlada**, signo de un afinado excepcional. En boca presenta un **sabor limpio, equilibrado y elegante**, que evoluciona hacia notas más **ácidas y picantes** a medida que avanza la maduración, sin perder nunca su armonía. La leche cruda, rica en flora natural, aporta complejidad y carácter, preservando todos los matices de la materia prima. Es un queso de **altísimo valor añadido**, elaborado con tiempo, respeto y maestría.

Una pieza con alma, que eleva cualquier tabla o experiencia gourmet.

Usos:

Momentos de placer para compartir, en reuniones familiares o con amigos, en los que busquemos disfrutar de la esencia del buen queso de siempre que todos recordamos.

Maridaje:

Vinos tintos con Crianza o Reservas.





Quesos de Alma Libre

VALDECRÈME

Queso de pasta blanda de oveja



15 días de maduración

Características:

En los años 40, uno de los fundadores de MANZER, movido por su pasión por la quesería, viajó a Normandía para descubrir los secretos del afinado lento y las cortezas vivas. Su visión era crear un queso con identidad propia: suave como un brie, pero elaborado con leche de oveja, un carácter más auténtico y una textura aún más seductora.. Tras años de pruebas y dedicación, nació una receta única, llena de carácter, que hoy sigue viva, pasando de generación en generación, gracias a nuestros maestros queseros.

Elaborado con **leche pasteurizada de oveja**, este queso presenta una **corteza comestible de penicilium candidum**, que crece de forma natural, aterciopelada y uniforme, aportando un aspecto delicado y un sabor inconfundible. Su *textura cremosa es inigualable*, casi líquida en el corazón cuando alcanza su punto óptimo, y su **sabor suave pero profundo** conquista al primer bocado. Es una experiencia que marca: quien lo prueba, lo elige para siempre.

Con solo 15 días de maduración, alcanza un equilibrio magistral entre **tradición estética, finura en boca y una presencia elegante en cualquier tabla**. No es un brie ni un camembert: es otra cosa. Una creación propia, con alma española y herencia francesa, que representa la esencia más innovadora de nuestra quesería.

Una pieza con alma, que eleva cualquier tabla o experiencia gourmet.

Usos:

Diario para momentos únicos y de placer. Ideal para compartirlo con los tuyos en casa, en reuniones familiares, con amigos o como aperitivo en cualquier restaurante. Se puede maridar con frutos secos, cebolla caramelizada o módenas. Como postre solo o acompañado de compotas, también es perfecto.

Maridaje:

Vinos tintos jóvenes o con crianza. También los vinos espumosos/cavas también pueden aportar valor al queso ya que equilibran y limpian la boca, o vinos blancos afrutados/manzanillas/albariños.





Quesos de Alma Libre

VECCHIO



Características:

Manzer Vecchio, la joya de la corona de nuestra quesería, es el resultado de un viaje de aprendizaje y perfección que nos llevó hasta el corazón de Italia, donde nacen algunos de los quesos más emblemáticos del mundo. Allí descubrimos los secretos del afinado largo: ciclos precisos de temperatura y humedad que, con el paso del tiempo, transforman la pasta en una obra de arte. Gracias a este proceso, se forman cristales naturales de tirosina y calcio, responsables de su textura firme y ese crujido característico al corte.

Pero lo que hace único a Manzer Vecchio va más allá de la técnica. Incorporamos fermentos derivados del parmesano, adaptados cuidadosamente a la leche de oveja, para impulsar una evolución lenta pero poderosa. El resultado es una **explosión de sabores intensos, profundos y persistentes**, con un equilibrio perfecto entre la fuerza del curado y la elegancia de una maduración meticulosa.

Como símbolo de su carácter singular, Manzer Vecchio se presenta con una corteza azul que no existe en ningún otro queso de oveja de larga maduración. Este color no es solo una decisión estética: es un sello de complejidad, de atrevimiento, de un proceso casi imposible de replicar. Una expresión máxima de todo lo que somos capaces de lograr cuando tradición e innovación se encuentran.

Una pieza que no solo se degusta, sino que se admira y se recuerda, para quienes buscan la excelencia en cada bocado.

Usos:

Momentos únicos y de placer. Ideal para compartirlo en reuniones familiares, con amigos o como tapa diferenciadora en restaurantes que buscan la excelencia.

Maridaje:

Vinos tintos con Crianza o Reservas.





MANZER

desde 1930