

Producto	Origen	Leche	Crudo / Pasteurizado	Descripción producto
Tome de vache	Francia - Iparralde	Vaca	Pasteurizado	Queso típico del Pirineo francés, pasta prensada, sabor intenso a fruto seco, producido por una cooperativa de pastores del pirineo vasco-francés
Comte Reserva Marcel Petite	Francia - Jura	Vaca	Crudo	Una reserva del conocido queso francés, afinado en el famoso Fort Saint Antoine por el gran afinador de Comtè Marcel Petite. Los 18 meses de curación le confieren un gusto fino y sabroso
Roncal	España - Navarra	Oveja	Crudo	El del Roncal es un queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja lacha en los altos pastos de Isaba y Uztarroz.
Idiazabal Natural	España - Euskadi	Oveja	Crudo	Dop del País, producido por un pastor que tiene un rebaño de unas 500 ovejas cerca de Idiazabal, reconocido como uno de los mejores Idiazabal en el mercado.
Tipo Peral en Oveja	España - Asturias	Oveja	Pasteurizado	Queso azul de leche de oveja, único azul asturiano producido con este tipo de leche, con agradables sabor y firmeza debido a los pastos de montaña. Producido por la tercera generación de queseros de esa familia.
Ossau Iraty	Francia - Iparralde	Oveja	Crudo	Producto "Fermier", típico del País Vasco Francés, producido con leche cruda de oveja Manech y bascobernese. Pasta prensada no cocida, es la uúnica "Dop" de Iparralde
Cacionerone	Italia - Reggio Emilia	Vaca	Pasteurizado	El Cacionerone es un queso de pasta dura producido por productores de la zona de la famosa Dop del "Parmiggiano Reggiano". Es un queso especial, muy sabroso y con una curación mínima de 30 meses.