

Plazuelo

Tradición artesana



 www.quesosplazuelo.es
 744 612 291

MAESTROS
QUESEROS
DESDE
1994

Cuando el queso se convierte en arte

Descubre una experiencia única de sabor,
creada para los paladares más exigentes.

Cada día trabajamos con dedicación para
elaborar quesos exclusivos, inspirados en
tres principios fundamentales: la artesanía,
la tradición y el compromiso con una
alimentación saludable.

Nuestros quesos se elaboran únicamente
con ingredientes naturales, sin conservantes
ni colorantes añadidos, respetando la
autenticidad de cada receta y potenciando
todo su sabor.

100 % natural.

100 % auténtico sabor.



Nuestro origen

Quesos Plazuelo nace de una tradición familiar que se remonta a nuestra abuela paterna, quien elaboraba quesos artesanalmente en su hogar siguiendo conocimientos transmitidos de generación en generación. Hace más de tres décadas, ese legado inspiró la creación de una empresa familiar comprometida con la excelencia, la autenticidad y el respeto por el oficio quesero.



Hoy mantenemos viva esa herencia combinando métodos tradicionales con la creación de recetas únicas que aportan personalidad y distinción a cada queso. Nuestra filosofía se basa en elaborar productos que reflejen el carácter de su origen y la pasión por las cosas bien hechas.

La sostenibilidad forma parte esencial de nuestra identidad. Nuestra dehesa, cuidada con respeto y responsabilidad, constituye un ecosistema único que preservamos para las generaciones futuras. En ella, tradición, bienestar animal y equilibrio con el entorno conviven para dar lugar a quesos de calidad excepcional, nacidos de una tierra que inspira y define cada una de nuestras creaciones.

¿Como lo hacemos?

Con leche fresca de proximidad, KM 0 y siguiendo métodos artesanales, elaboramos cada queso con el máximo respeto por la materia prima y los tiempos naturales de maduración. Sin conservantes ni aditivos, únicamente ingredientes naturales, experiencia quesera y paciencia.

El resultado son quesos de carácter único, donde tradición, autenticidad y excelencia se expresan en cada pieza.

Nuestro compromiso con la excelencia y la tradición quesera está avalado por reconocidos premios en recetas de quesos de cabra y oveja, incluyendo el otorgado por la Diputación de Córdoba "Córdoba en Igualdad" y el recientemente concedido por Sabores de Córdoba a la Innovación Empresarial. Asimismo, contamos con importantes sellos de calidad, como Calidad Rural, el Sello de Raza Autóctona y el Sello de Turismo WEDOS. Además, formamos parte de Oleoturismo España, reflejando nuestra firme apuesta por la tierra, la sostenibilidad y el desarrollo del turismo rural.



QUESOS DE VACA



Queso fresco de vaca



Queso fresco elaborado artesanalmente con leche de vaca de Los Pedroches. De textura suave, blanda, elástica. Notas aromáticas a nata en boca.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Acompañar con alimentos dulces como mermeladas, miel, carne de membrillo, etc. o con alimentos salados como las anchoas o embutidos. Buena presencia y textura en ensaladas.



PRODUCTO FRESCO RECIÉN HECHO



tarrina
250 g



tarrina
400 g



entero
1 k



entero
2 k



villalón
1,8 k

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso semicurado de vaca



Elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, se trata de un queso con intensidad de olor media-elevada, destacando principalmente notas lácticas a leche cocida y mantequilla, seguido de notas a frutos secos y toffee. De textura firme y soluble, en boca predominan las notas a leche cocida, corteza de queso y café.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de vaca, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Por sus propiedades organolépticas, marida perfectamente con cerveza artesana, vino blanco, frutos secos, mermelada, chocolate dulce o carne de membrillo.



MADURACIÓN: de 45 a 70 días



cuña
255 g



entero
600 g

- Corteza natural
- Corteza de pimentón



medio
875 g

- En aceite



entero
800 g



entero
1,6 k



entero
2,7 k

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Finozuelo *Queso semicurado de vaca con vino fino D.O.P. Montilla-Moriles*



Elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, se trata de un queso con intensidad de olor media-elevada, destacando principalmente notas lácticas a leche cocida y mantequilla, seguido de notas a frutos secos y toffee. De textura firme y soluble, en boca predominan las notas a leche cocida, corteza de queso y café. Es un queso con ligeras notas salinas y bajo amargor.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de vaca, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Por sus propiedades organolépticas, marida perfectamente con cerveza artesana, vino blanco, frutos secos, mermelada, chocolate dulce o carne de membrillo.

MADURACIÓN: de 30 a 50 días



entero

450 g - 550 g

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Ahumazuelo

Queso joven ahumado con encina y cascara de bellota



Queso joven elaborado con leche de vaca seleccionada. En su punto óptimo de maduración, se ahúma artesanalmente con leña de encina y cáscaras de bellota, siguiendo la tradición de la época de matanza en Los Pedroches.

Este proceso aporta delicadas notas ahumadas y un carácter único, reflejo de la riqueza natural de la dehesa y de la encina, símbolo esencial del territorio.

Un queso equilibrado, con personalidad y auténtico sabor a origen.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo y sal

RECOMENDACIONES:

Combina bien con frutos secos, regañadas de harina de bellota, cerveza, vino espumoso, pan de centeno y uvas.



MADURACIÓN: de 30 a 50 días



entero

450 g - 550 g

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso curado de Bellota Al-Ballut



Al Ballut es un queso gourmet elaborado con leche cruda de vaca, creado como homenaje a la historia y al paisaje de Los Pedroches, conocido en época árabe como Al Ballut, "la tierra de las bellotas". Las bellotas se incorporan en su interior tostadas, esto aporta una riqueza aromática única.

El resultado es un queso singular y elegante, donde tradición, origen e innovación se combinan para ofrecer una experiencia intensa, sofisticada y profundamente ligada a su territorio.

INGREDIENTES:

Leche cruda de vaca, bellota, fermento lácteo, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida con vinos tintos jóvenes, cerveza artesanal, panes de centeno, carnes ibéricas a la brasa, jamón ibérico de bellota.

MADURACIÓN: de 60 a 80 días



entero

550 g - 600 g

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



QUESOS DE CABRA



Mantequilla con sal



Mantequilla artesanal elaborada exclusivamente con nata fresca de leche de cabra pasteurizada y sal virgen de manantial. De color blanco marfil, destaca por su textura sedosa y fundente, aromas lácticos con suaves notas herbáceas y un delicado carácter caprino. En boca es cremosa, equilibrada y elegante, con un sutil final mineral.



INGREDIENTES:

Nata pasteurizada de cabra y sal virgen de manantial natural.

RECOMENDACIONES:

ideal para untar en pan tostado o enriquecer recetas, combina perfectamente con frutas, mieles y membrillo, así como con opciones saladas como anchoas, salmón ahumado o verduras asadas. Se disfruta especialmente acompañada de vino blanco, espumosos, sidra o té suaves, ofreciendo una amplia variedad de maridajes llenos de sabor.



PRODUCTO FRESCO RECIÉN HECHO



mantequilla
200 g

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Rulo de cabra Lactikus



Queso realizado a partir de la fermentación ácido-láctica de fermentos. Con leve intensidad de olor, que recuerda a yogur. De textura muy cremosa y untuosa, es muy refrescante en boca, con notas aromáticas a leche de cabra y hierba de prado.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de cabra, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida de forma excepcional con miel, mermelada, tomate seco y vino, tanto dulce como blanco. Se puede añadir a pizzas o ensaladas. Al gratinarlo, se convierte en un queso totalmente diferente.

MADURACIÓN: 7 días



VARIEDADES

- **Al natural**
Sin cobertura.
- **Finas hierbas**
Con cobertura de perejil, cilantro, cebollino, perifollo y albahaca.
- **Pimienta negra**
Con cobertura de pimienta negra molida.
- **Mediterráneo**
Con cobertura de tomate seco, aceituna, ajo, albahaca, pimentón y orégano.
- **De la huerta**
Con cobertura de cebolla, perejil, ajo, cebollino y pimiento rojo.



*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso fresco de cabra



Elaborado de forma artesanal con leche fresca de cabra de km 0 se trata de un queso que destaca por su textura suave y firme, su color blanco natural y su sabor delicado con ligeros matices lácteos característicos de la leche caprina. Con un aroma fresco y limpio, tiene recuerdos a yogur natural y suaves matices herbáceos. Su sabor equilibrado con notas lácteas frescas con sutiles recuerdos a caprino que aportan personalidad al queso.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de cabra, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida perfectamente con vinos blancos jóvenes y ligeros, como Verdejo o Albariño, así como con tomate fresco, aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas, potenciando su suavidad y su delicado sabor lácteo.

PRODUCTO FRESCO RECIÉN HECHO



tarrina
400 g



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso semicurado de cabra



Queso semicurado de cabra elaborado con leche pasteurizada, de afinado cuidadoso y textura cremosa, que destaca por su equilibrio y finura. En boca presenta una expresión suave y elegante, con delicadas notas dulces que aportan redondez y armonía, realzando la autenticidad de la leche de cabra sin excesos de intensidad. Un queso refinado y versátil, de carácter amable y persistente, pensado para disfrutar de una experiencia sutil y plenamente gastronómica.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de cabra, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida con vino blanco, en especial con Manzanilla, creándose una sinergia entre el queso y el vino para realzar la cremosidad del queso y potenciar los aromas a frutos secos. Un buen maridaje puede ser también la utilización de vino palo cortado y vino dulce.

MADURACIÓN: de 45 a 90 días



cuña
250 g

- Corteza natural
- En AOVE
- Corteza de pimentón



entero
850 g

- Corteza natural
- En AOVE
- Corteza de pimentón



entero
2,8 k

- Corteza natural
- Corteza de pimentón

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso semicurado de cabra con chocolate



Elaborado con leche de cabra pasteurizada, con fermentos escogidos específicamente para potenciar olores y aromas a bizcocho y frutos secos. Con intensidad de olor moderada, destacándose notas lácticas a mantequilla y cacao.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de cabra, chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, lecitina de soja, aroma natural de vainilla), cloruro cálcico, fermento lácteo, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda su uso como postre o para elaboración de estos. Su perfil suave y dulce marida con frutas como las uvas, higos y peras, y frutos secos como el pistacho.

MADURACIÓN: 35 días



entero
450 g

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Plazul

Quesos Azul de Cabra



En general, se trata de un queso con una elevada intensidad aromática, con notas salinas en boca, destacándose aromas a champiñón, cueva y tierra mojada. Su elegante veteado azul y su textura cremosa dan vida a un queso de personalidad única, donde la intensidad característica de los quesos azules se fusiona armoniosamente con las delicadas notas lácticas y el carácter refinado de la leche de cabra.

Un queso distinguido que aporta exclusividad, sabor y carácter a cualquier propuesta gastronómica.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de cabra, fermento lácteo, *Penicillium roquefortii*, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate, frutos secos o miel de azahar, ideal con higos frescos. Sirve como ingrediente para salsas o como topping para pizza.



cuña
250 g



cuarto
430 g



medio
1,17k



entero
2,3 k

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



QUESOS DE OVEJA



Queso semicurado de oveja



Un queso de extraordinaria calidad, que expresa a la perfección la tradición quesera y el saber hacer artesanal. Su proceso de maduración le confiere una textura firme, sedosa y agradablemente cremosa, capaz de conquistar desde el primer bocado. Destaca por su perfil aromático elegante y equilibrado, donde las delicadas notas lácticas se entrelazan con sutiles matices de mantequilla, frutos secos y un ligero toque tostado.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Maridar con vino tinto, Palo Cortado, Amontillado, cerveza de trigo, cerveza artesana amber. Almendras tostadas, nueces, avellanas, carne membrillo, mermelada de frutos rojos, uvas frescas, pera o manzana, pan rústico de masa madre y con AOVE.

MADURACIÓN: de 45 a 90 días



cuña
250 g

- Corteza natural
- En AOVE



entero
850 g

- Corteza natural
- En AOVE



entero
2,8 k

- Corteza natural

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso curado de oveja



Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada y cuidadosamente madurado para alcanzar un sabor intenso, elegante y equilibrado. De textura firme y aroma profundo, destaca por sus notas de frutos secos y su agradable persistencia en boca. Un queso con carácter, ideal para tablas gourmet, aperitivos selectos y maridajes de calidad.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Vinos tintos con crianza, vinos blancos con cuerpo o cervezas artesanas. Acompañar con frutos secos, membrillo, pan rústico y aceite de oliva virgen extra para realzar sus matices y disfrutar de una experiencia gastronómica equilibrada y elegante.

MADURACIÓN: de 90 a 120 días



cuña
250 g

- Corteza natural
- AVOE, romero y tomillo



cuarto
470 g



entero
770 g



entero
2,9 k

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso curado de oveja con trufa negra



Pese a su persistente aroma a trufa, no es un queso excesivamente agresivo al paladar, por lo que un maridaje con vino tinto suele ser una elección acertada. También acompañado de pan de masa madre o regañadas de bellota resaltan esos toques a tierra. Combínalo también con frutos secos o un ligero toque de miel.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, cloruro cálcico, cuajo, trufa negra y sal.

RECOMENDACIONES:

Pese a su potente aroma a trufa, no es un queso excesivamente agresivo al paladar, por lo que un maridaje con vino tinto suele ser una elección acertada.



MADURACIÓN: de 90 a 120 días



cuña
250 g



entero
1 k



entero
2,65 k

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso curado de leche cruda

Receta Pedroches



Queso elaborado con leche cruda de oveja y cuajo vegetal, siguiendo la ancestral receta de pastores de la comarca de Los Pedroches. De carácter artesanal y maduración cuidada, ofrece una textura semiblanda, por la acción proteolítica del coagulante vegetal y un sabor profundo, con notas a mantequilla, frutos secos, café, cítricos y heno entre otros y un final persistente que evoca la tradición quesera más pura. Un queso con alma, historia y autenticidad.

INGREDIENTES:

Leche cruda de oveja, fermento lácteo, cuajo vegetal y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida especialmente con uvas frescas, mermeladas cítricas, pasas, manzana, vino tinto, cerveza negra, y vinos encabezados.

MADURACIÓN: de 180 a 240 días



cuña
240 g

- Corteza natural
- Con manteca de cerdo
- Corteza de pimentón



cuarto
430 g



entero
750 g



entero
2,50 k

- Corteza natural
- Con manteca de cerdo
- Corteza de pimentón

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Queso elaborado con leche de oveja, de carácter intenso y refinado, con un distintivo veteado azul que aporta complejidad y personalidad. Su textura cremosa y su maduración controlada dan lugar a un sabor profundo, equilibrado y persistente, donde se combinan notas lácticas, toques picantes y matices ligeramente salinos con aromas a champiñón, cueva y tierra mojada. Un queso de gran expresividad, ideal para los amantes de los sabores potentes y sofisticados.

INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de oveja, fermento lácteo, *Penicillium roquefortii*, cloruro cálcico, cuajo y sal.

RECOMENDACIONES:

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate, frutos secos o miel de azahar. Sirve como ingrediente para salsas o como topping para pizza.



*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



Cremozuelo Pedroches

Queso cremoso de oveja



Esta receta recuperada de nuestros antepasados se caracteriza por el color de la corteza que varía entre tonos amarillos y marrones, a veces ligeramente rojizos, siendo el interior de color crema. Se trata de un queso de intensidad olfativa muy intensa, con aromas vegetales y animales que se entrelazan en boca. Su maduración cuidada notas lácticas profundas, matices mantecosos y un final persistente y elegante. Un queso gourmet para los amantes de los sabores auténticos y envolventes.



elaborado con
LECHE
CRUDA

INGREDIENTES:

Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal.

RECOMENDACIONES:

Para una textura aún más cremosa, calentar brevemente en el horno, microondas o atemperar al menos 30 minutos antes de consumirla. Marida perfectamente con panes tostados de trigo y centeno, regañadas de harina de bellota, frutos secos, miel, mermelada de pimiento rojo o tomate y/o cebolla caramelizada, ideal también con vinos espumosos.

MADURACIÓN: 60 días



redondo
275 g



cuadrado
380 g

*Los pesos son aproximados
dado el carácter artesanal



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Yogur de oveja natural



Exquisito yogur elaborado de forma artesanal con leche de oveja y fermento sin espesantes. Destaca por su textura extraordinariamente cremosa y sedosa. Su elaboración cuidada y lenta fermentación dan lugar a un producto de gran finura, donde la suavidad en boca se combina con una acidez equilibrada y elegante. Su carácter natural y auténtico lo convierte en un yogur de alta calidad, con una personalidad refinada y una sensación envolvente que perdura de forma sutil y armoniosa.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de oveja y fermento lácteo.

RECOMENDACIONES:

Mieles suaves, como la de azahar o romero, fruta fresca como fresas, arándanos, mango, melocotón o pera. Frutos secos como nueces, almendras con cereales y granola artesanal para un desayuno o postre más completo con compotas de frutos rojos o manzana y el toque más exclusivo con AOVE suave para una versión gastronómica única.



PRODUCTO FRESCO RECIÉN HECHO



tarro
210 g



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Yogur de oveja natural azucarado



Exquisito yogur elaborado de forma artesanal con leche de oveja, fermento y sin espesantes. Suavemente endulzado con azúcar para lograr un equilibrio perfecto entre cremosidad y dulzor. De textura fina, cremosa, sedosa y envolvente, ofrece una experiencia láctea delicada y elegante, donde la riqueza de la leche de oveja se integra con notas dulces sutiles y armoniosas.



INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de oveja, azúcar y fermento lácteo.

RECOMENDACIONES:

Mieles suaves, como la de azahar o romero, fruta fresca como fresas, arándanos, mango, melocotón o pera. Frutos secos como nueces, almendras con cereales y granola artesanal para un desayuno o postre más completo con compotas de frutos rojos o manzana y el toque más exclusivo con AOVE suave para una versión gastronómica única.



PRODUCTO FRESCO RECIÉN HECHO



tarro
210 g



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



CREMAS



Crema de oveja



Delicada crema elaborada con queso fundido de oveja, de textura suave y untuosa que se funde en el paladar. Destaca por su sabor equilibrado y elegante, con notas lácticas intensas y un ligero toque mantecoso que aporta redondez y cremosidad. Un producto versátil y gourmet, ideal para untar, aperitivos selectos o elaboraciones culinarias de alta calidad.

INGREDIENTES:

Queso de oveja y sales fundentes

RECOMENDACIONES:

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate y frutos secos.



tarro
210 g



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Crema de cabra



Delicada crema elaborada con queso fundido de cabra, de textura suave, ligera y perfectamente untuosa. Destaca por su sabor fresco y equilibrado, con elegantes notas lácticas y el característico toque caprino, sutil y aromático. Un producto versátil y gourmet, ideal para untar, canapés, aperitivos o como base en elaboraciones culinarias creativas.

INGREDIENTES:

Queso de cabra y sales fundentes.

RECOMENDACIONES:

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate y frutos secos.



tarro
210 g



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Crema azul de oveja



Exquisita crema elaborada a partir de una cuidada combinación de quesos azules de cabra y oveja, que aporta una textura suave, untuosa y de gran cremosidad. Su perfil aromático es intenso y sofisticado. Presenta notas lácticas profundas, matices ligeramente picantes y un final persistente que conquista a los paladares más exigentes. Un producto gourmet de gran personalidad, ideal para untar y elevar cualquier aperitivo.

INGREDIENTES:

Queso azul y sales fundentes

RECOMENDACIONES:

Marida perfectamente con vinos dulces, como Pedro Ximénez, Cream o Moscatel, así como con chocolate y frutos secos.



tarro
210 g



SIN GLUTEN



SIN HUEVO



Experiencias Gastronómicas con Identidad

Creamos experiencias gastronómicas pensadas para disfrutar, compartir y descubrir la esencia de Los Pedroches a través de sus sabores más auténticos. Organizamos visitas guiadas con catas - maridajes o con degustaciones, tanto en nuestras instalaciones como en cualquier espacio que requiera el evento, adaptándonos a grupos, empresas y celebraciones privadas.

Cada experiencia está diseñada para ofrecer un ambiente cercano y elegante, donde la tradición, la calidad y el producto local se convierten en protagonistas.



Mesas de queso gourmet

Además, desarrollamos mesas gastronómicas y propuestas personalizadas para eventos corporativos, bodas, bautizos, comuniones y todo tipo de celebraciones, aportando un toque diferencial que convierte cada encuentro en un recuerdo inolvidable.



Saborear Los Pedroches es mucho más que degustar un producto: es vivir una experiencia que une gastronomía, cultura y emoción.



Plazuelo

Tradición artesana

*Cada bocado de queso, un susurro de Los Pedroches,
un abrazo de la tierra y el sabor de la tradición*



Quesería Artesanal Plazuelo



quesosplazuelo



Carretera El Viso, km 0.5
14490 Villaralto - (Córdoba)

☎ 744 612 291 - ☎ 957 039 018



Haz tu pedido en www.quesosplazuelo.es



info@quesosplazuelo.es