

LOS CASERINOS
elaborados por nuestra familia
quesos artesanos
 Villaviciosa - Asturias

Productos lácteos elaborados artesanalmente, sólo con la leche de las vacas y cabras de nuestra ganadería.
 No añadimos conservantes, colorantes ni otros productos ajenos al proceso natural y tradicional de elaboración del queso.

semicurado de vaca • semicurado de cabra • fresco de cabra • semicurado mezcla ahumado



www.loscaserinos.com

LOS CASERINOS, S.A.T.



	Alberto Amandi Secretario
	Maoxu. Grases 3313 VILLAVICIOSA Principado de Asturias ESPAÑA (SPAIN)
	+34 984 104 964 / 659 144 426
	+34 984 104 965
	familia@loscaserinos.com www.loscaserinos.com

Los Caserinos somos la cuarta generación de una familia conocida sobre todo por su dedicación a la cría de ganado con aptitud lechera. El entorno donde tenemos nuestra casa y el resto de instalaciones, el pueblo de Maoxu-Grases, en la costa oriental de Asturias, es una zona que nos ofrece de forma natural pastos frescos y un clima inigualable que nos facilita enormemente nuestra labor, y mejora la alimentación y las condiciones en las que se encuentran nuestros animales.

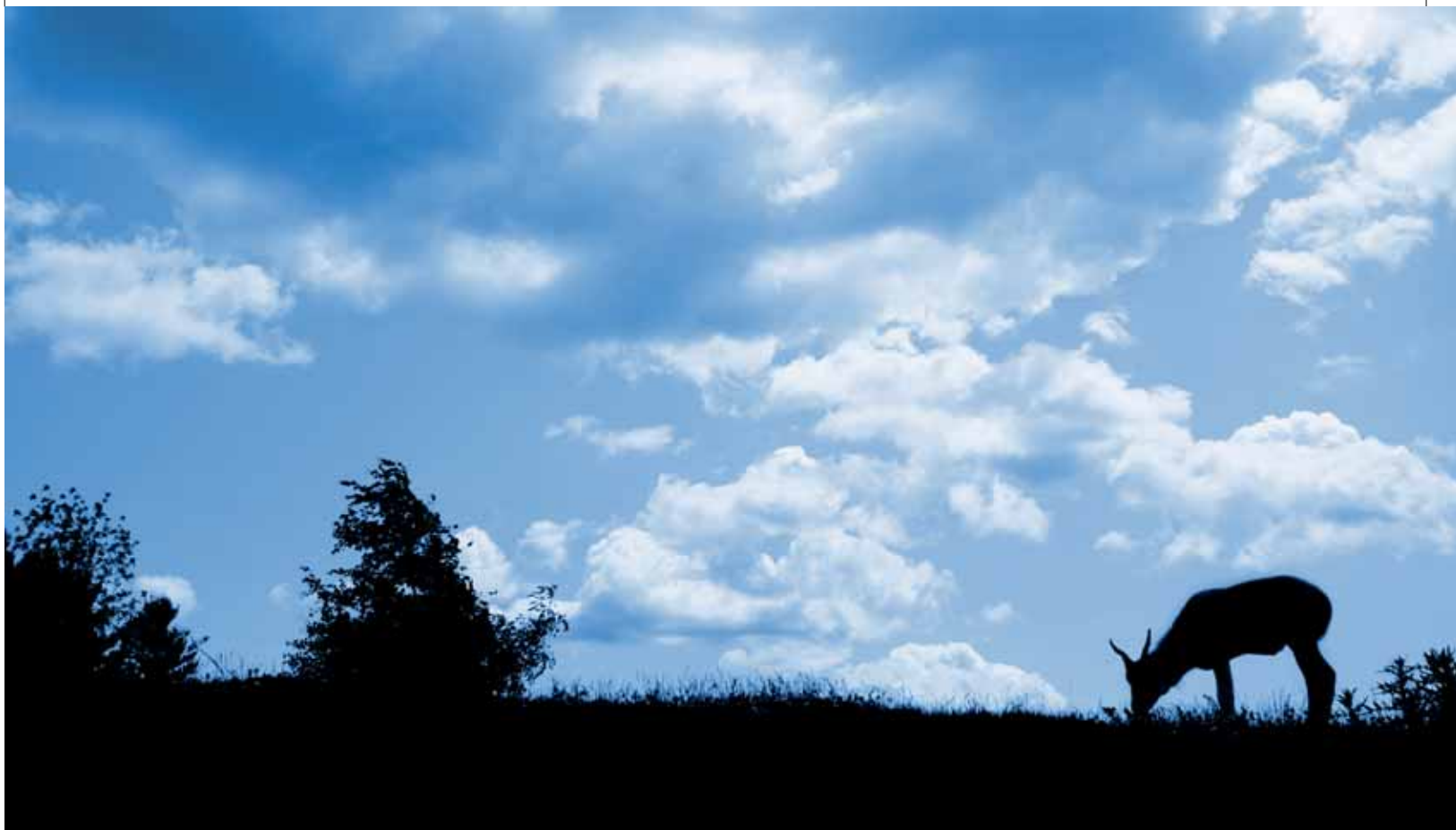
Nuestras cabras son de la raza Seanen y las vacas son de la raza Frisona, la raza considerada mejor para producir leche. Además, nuestras vacas están entre las mejores de su raza, un hecho corroborado por los numerosos premios nacionales e internacionales que hemos ganado, y en su mayoría se trata de premios que no premian precisamente la belleza, sino la calidad de la leche que producen, la salud de los animales, la cantidad de producción y otras características que sin duda son muy valiosas cuando se trata de usar la leche para elaborar nuestros lácteos.

La elaboración de nuestros quesos es totalmente artesanal ofreciendo una gama de productos que llevamos a las tiendas con la calidad única que nos hace diferentes del resto.

PRODUCTOS

La gama de productos se comercializa bajo las marcas LOS CASERINOS para los quesos que llevan un proceso de maduración (El Uno Los Caserinos, Semicurado de cabra, El Afumau Los Caserinos) y bajo la marca REFLEJO DE VALDEDIOS para los quesos tiernos de corta curación.





GB

Los Caserinos we are the fourth generation of a familia well known above all for its dedication to the breeding of livestock with aptitud to the dairy sector. The environment where we have our house and the rest of facilities, the town of Maoxu-Grases, in the east coast of Asturias, is an area that offers us in a natural way fresh pastures and an unequalled climate which facilitates vastly our work, and improves the feeding and the conditions in which are our animals are found .

Our goats are of the Seanen breed and the cows Frisona breed, the breed considered to be the best for producing milk. Also, our cows are among the best in their breed, a fact corroborated by the numerous national and international prizes that we have won, and in their majority prizes that do not in fact reward the beauty, but the quality of the milk that is produced, the health of the animals, the quantity of production and other characteristics that without doubt are very valuable when considering the milk that is to be used to elaborate our dairy products.

The elaboration of our cheeses is completely handmade offering a range of products that we take to the stores with the unique quality that makes us different from the rest.

PRODUCTS

The range of products are commercialized under the trade name LOS CASERINOS for the cheeses which require a process of maturing (El Uno Los Caserinos, Semicured goats cheese ,El Afumau Los Caserinos) and under the trade name REFLEJO DE VALDEDIOS for the soft cheeses of a short curing.

F

Los Caserinos est la quatrième génération d'une famille connue avant tout pour son labeur dans le domaine de l'élevage de bétail laitier. L'environnement où nous avons notre maison et le reste de nos installations, le village de Maoxu-Grases, sur la côte orientale des Asturies, est un endroit qui nous offre de manière naturelle des pâturages frais et un climat inégalable qui facilite énormément notre travail, et améliore l'alimentation et les conditions dans lesquelles se trouvent nos animaux.

Nos chèvres sont de race Seanen et nos vaches sont de race Frisona, la race considérée comme étant la meilleure productrice de lait. De plus, nos vaches sont parmi les meilleures de leur race, un fait corroboré par les nombreux prix nationaux et internationaux que nous avons gagnés, lesquels dans leur majorité sont des prix qui ne récompensent pas nécessairement la beauté de l'animal, mais bien la qualité du lait produit, la santé des animaux, la quantité de production et autres caractéristiques qui sont sans aucun doute très précieuses quand il s'agit d'utiliser le lait pour élaborer nos produits laitiers.

L'élaboration de nos fromages est totalement artisanale et offre une gamme de produits que nous apportons aux points de vente avec la qualité unique qui nous rend différents.

PRODUITS

La gamme de produits commercialisés sous la marque LOS CASERINOS sont des fromages soumis à un processus de maturation (El Uno Los Caserinos, El Semicurado de Cabra ou Chèvre semi-sec, El Afumau Los Caserinos) tandis que sous la marque REFLEJO DE VALDEDIOS nous commercialisons des fromages frais à affinage court.