



*Quesos*  
**COVAP**

DESCUBRE NUESTROS  
QUESOS ELABORADOS  
CON LA MEJOR LECHE DE  
NUESTRAS GRANJAS  
SELECCIONADAS.

---



QUESOS DE GRAN CALIDAD,  
QUE REVELAN UN SABOR  
EXTRAORDINARIO.

Descubre una selección de quesos únicos que te desvelará una variedad de sabores, sensaciones y notas procedentes de su origen. Porque ese es el secreto de su excelente sabor: su elaboración a partir de la mejor materia prima, la mejor leche procedente de nuestras granjas seleccionadas, animales criados con el mimo de nuestros ganaderos.

Característicos por su gran sabor, textura y un aroma inconfundible, están elaborados siguiendo recetas tradicionales y con leche de oveja y cabra bajo dos procedimientos: con **100% leche cruda**, para dar lugar a los quesos tradicionales, contundentes y de fuerte sabor; o bien con **leche pasteurizada** (se termiza antes de añadirle el cuajo), dando lugar a quesos más suaves.



Quesos  
COVAP





## Quesos COVAP

DESCUBRE TODA LA  
GAMA DE UNOS QUESOS  
AUTÉNTICOS.

Nuestra gama de quesos de  
oveja presenta productos curados  
y semicurados, con un **período  
de maduración que va desde los  
3 meses hasta los 11 meses.**

Quesos  
COVAP



## • GRAN RESERVA •

Un queso añejo, elaborado con leche cruda de oveja siguiendo una receta tradicional y **una curación de 11 meses**. De pasta dura, sabor fuerte y contundente, aroma intenso y color marfil.

**Formatos: 3 kg, mitad y cuarto.**





## • TORREMILANO •

Elaborado con leche cruda de oveja y **una curación de 9 meses** que le confiere carácter. De sabor fuerte pero no picante, gran aroma, textura agradable y suave color marfil.

Formatos: 3 kg, mitad, cuarto, 400 g, 175 g y 175 g en aceite.





## • CURADO •

Queso de leche pasteurizada de oveja y **una curación de 6 meses**. De aspecto duro y rotundo, de pasta firme y compacta, aroma suave y color marfilado. Un placer para los sentidos.

**Formatos: 3 kg, mitad, cuarto, 400 g, 175 g y mini.**





• SEMICURADO •

Elaborado también con leche pasteurizada de oveja y **una curación de 3 meses**. Muy cremoso y suave, de textura y sabor muy agradables, con un color marfil muy claro.

**Formatos: 3 kg, mitad, cuarto, 400 g, 175 g y mini.**





• CURADO CON AJO NEGRO •

Elaborado con leche pasteurizada de oveja y con **una curación de 3 meses y medio a 6 meses**. Exhibe un sabor y aroma con tintes de ajo sin abandonar las características del queso curado, formando una combinación perfecta.

**Formatos:** mitad y 200 g.





• CURADO CON TRUFA •

Elaborado con leche pasteurizada de oveja que junto con la combinación de la trufa le confieren a nuestro queso una textura cremosa, un aroma suave y sabor intenso, **con una curación de 3 meses y medio a 6 meses.** Disfruta de esta variedad ideal para compartir en momentos especiales.

Formatos: mitad y 200 g.





Y DESCUBRE LA  
COMODIDAD DEL FORMATO  
CORTADO EN CUÑITAS.

En COVAP te ofrecemos el queso cortado para que **además de disfrutar de su sabor, disfrutes de la comodidad y facilidad de servirlo o tomarlo justo en el momento que quieres.** Un formato perfecto para ocasiones especiales o para hacer más sencillo tu día a día.

Disfruta también del queso **Torremilano en Aceite de Oliva Virgen cortado en cuñitas.**



Todo el sabor de un queso con carácter, que se potencia aún más con un **aceite de oliva virgen de calidad que le transfiere un toque único.**



DESCUBRE NUESTRO QUESO  
DE LECHE PASTEURIZADA  
DE CABRA.

Descubre esta variedad con nuestro **queso de leche de cabra semicurado**. Elaborado a partir de **leche pasteurizada de cabra**. Con un sabor característico y corteza color pimentón.

Encuentra también nuestro queso **Semicurado de Cabra en formato 175 g cortado en cuñitas**.



Ideal para consumidores que quieren disfrutar de la **comodidad y rapidez que ofrece esta presentación** para tomarlo en cualquier momento.





*Quesos*  
**COVAP**

[www.covap.es](http://www.covap.es)

COVAP. Sociedad Cooperativa  
Andaluza Ganadera del Valle  
de Los Pedroches.

C/Mayor,56. 14400. Pozoblanco.  
(Córdoba). España.