

# ADIANO



QUESO MANCHEGO ARTESANO D.O.P



# ADIANO

---

En Adiano, elaboramos queso manchego de manera artesana a partir de leche cruda de nuestras ovejas de pura raza manchega, cuidadosamente alimentadas en los pastos de nuestra propia finca, donde disfrutan de la belleza y libertad de un extenso paraje natural sin precedentes, ubicado a los pies de los montes de Toledo.

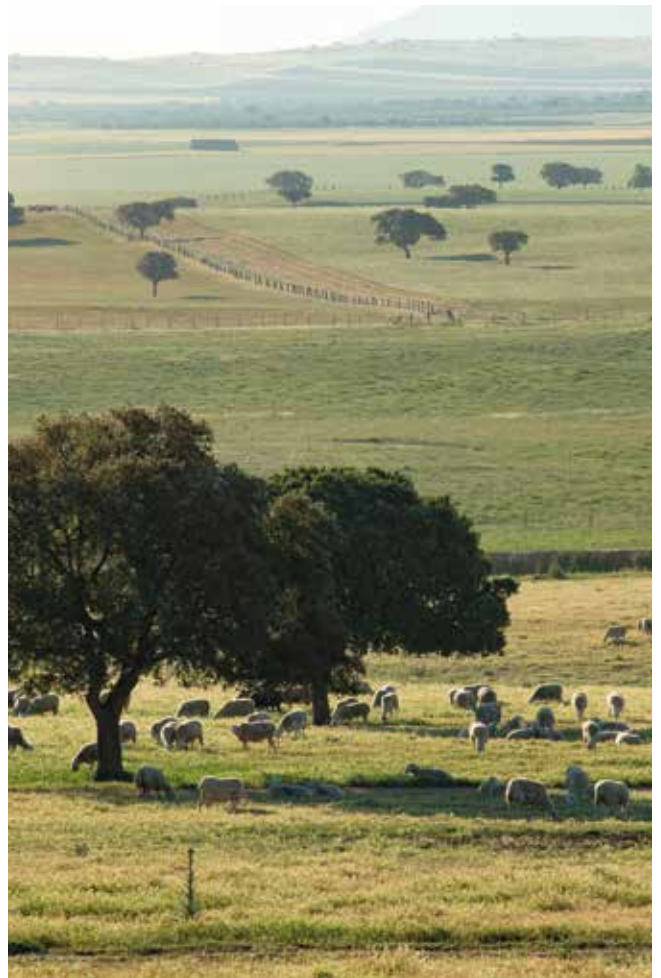
## Excelencia, distinción y armonía para crear ADIANO, el Queso entre los quesos

ADIANO, de producción limitada, es el queso ideal para aquellos que anhelan una experiencia exclusiva y sofisticada. Para quienes buscan en el queso algo más, para los que esperan del queso algo más.

---

### **Primer y único Queso Manchego Artesano en España en obtener el certificado de Bienestar Animal**

Nuestra quesería en Ciudad Real ha sido la primera en obtener el certificado de Bienestar Animal otorgado únicamente a aquellos que no se contentan solo con cumplir con la legislación, sino que superan las exigencias y expectativas, haciendo del bienestar de sus animales su forma de vida.



## LA FINCA

---



---

**Nuestra finca "El Campillo", se encuentra en un enclave de una extraordinaria belleza natural situado en el valle del río Bullaque, a los pies de los montes de Toledo**

La orografía del terreno está compuesta en su mayoría por prados sembrados con forrajes en determinados meses del año, praderas naturales siempre verdes, zonas de monte bajo y frondosos bosques. La extensión cuenta con una gran cantidad de agua proveniente del río Bullaque, el cual atraviesa la finca, enriqueciendo la tierra y cultivos.

## Praderas naturales siempre verdes, zonas de monte bajo y frondosos bosques

En nuestra finca, contamos con todas las diferentes instalaciones necesarias para la producción del queso de manera autónoma e independiente en todo el ciclo de vida del producto: campos de cultivo, terrenos de pasto, graneros, pajares, balsas de almacenamiento de agua para consumo animal y riego, instalaciones de cría y de cuidados especiales, salas de ordeño, fábrica para la elaboración del queso, y cámaras para su madurado y conservación.

Por ello, todas las fases de realización de nuestro queso, desde la producción del alimento para los animales, hasta el exquisito y sostenible empaquetado se realizan dentro de la finca.

Adicionalmente nuestra fábrica de quesos manchegos cuenta con una planta de tratamiento de residuos, que de manera ecológica minimiza nuestro impacto y huella ecológica, y nos ayuda aún más en nuestros esfuerzos de llegar a ser una marca 100% sostenible.

## GANADERÍA

---

En ADIANO tenemos una ganadería propia, creada tras varios años de búsqueda y selección de los mejores ejemplares puros de oveja manchega por toda Castilla la Mancha.

---

**Nuestras ovejas son la razón más importante del inolvidable sabor de nuestro queso, y por eso las cuidamos con el mayor mimo y dedicación**

Viven felices en nuestra finca, donde crecen a su ritmo y pastorean a lo largo de todo el año. Casi la totalidad del alimento que comen proviene de las praderas donde pastan en libertad, o de lo que cultivamos exclusivamente para ellas en nuestra finca y después recolectamos para proporcionarles una dieta rica y variada nutricionalmente.



Todas nuestras ovejas gozan de un estado de semi libertad donde alternan diariamente tiempo en el campo pastando, corriendo, tomando el sol o descansando, con tiempo en nuestras naves, diseñadas con la última tecnología disponible centrada en el bienestar animal (Animal Welfair™), y donde son ordeñadas o pasan la noche para resguardarse de la intemperie.

**Nuestras naves están diseñadas con la última tecnología disponible centrada en el bienestar animal (Animal Welfair™)**

---

Gracias a nuestros esfuerzos y las excelentes condiciones en las que viven los animales, hemos logrado crear una ganadería de ovejas destinadas al pastoreo en libertad, con todas las características de salud, vigor y genética manchega, que nos permiten recolectar una leche de calidad y propiedades organolépticas excepcionales para la fabricación de nuestros quesos.



# Nuestros quesos son un auténtico viaje para los sentidos

---

## ADIANO, verdadero queso Manchego con Denominación de Origen

Que creamos de manera natural y tradicional, siguiendo la receta que se ha seguido siempre, respetando los tiempos de maduración necesarios y empleando la mejor materia prima posible: la leche de nuestras ovejas de auténtica raza manchega, que crecen y viven naturalmente en nuestra finca.

Con ello, logramos un queso manchego artesano único, de una calidad excepcional y un sabor auténtico e inigualable, concebido para perdurar en la memoria.





## MEDIA CURACIÓN

3 - 5 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUESO MANCHEGO ARTESANO

Un queso manchego artesano de oveja de curación media elaborado exclusivamente con leche recién ordeñada de nuestras ovejas de pura raza manchega. Ovejas que obtienen su alimento de los pastos de nuestra propia finca y de lo que recolectamos en ella. Un queso artesano, de leche cruda, sin pasteurizar, al que no se le añade aditivos ni conservantes.

Madurado en su propio moho, lo que le brinda un sabor único, y una corteza natural totalmente comestible. Un queso manchego artesano con Denominación de Origen que posee unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor, aroma y textura únicos en su categoría.

**Ingredientes:** leche cruda de oveja manchega, fermentos lácticos, cuajo y sal.

**Elaborado a base de leche cruda de oveja manchega. Extracto seco mínimo: 55% materia grasa / extracto seco mínimo: 50%**

Tabla nutricional: (por cada 100g)

Valor energético	1863KJ - 425 Kcal		
Grasas	38g	Saturadas	28g
Hidratos de carbono	0,5g	Azúcares	0,5g
Proteínas	25g	Sal	1,6g

FORMATOS DISPONIBLES



250g



1kg



2kg



3kg



## CURADO

6 - 8 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUESO MANCHEGO ARTESANO

Un queso curado elaborado exclusivamente con leche recién ordeñada de nuestras ovejas de pura raza manchega. Queso manchego artesano de oveja sin pasteurizar, sin aditivos ni conservantes.

Nuestro queso manchego con denominación de origen madura en su propio moho, consiguiendo así que su corteza, totalmente natural, sea comestible al 100%. Esto, además, consigue que su sabor y textura sean realmente únicas. Un queso con unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor y aroma que destacan en su categoría.

**Ingredientes:** leche cruda de oveja manchega, fermentos lácticos, cuajo y sal.

**Elaborado a base de leche cruda de oveja manchega. Extracto seco mínimo:** 55% materia grasa / extracto seco mínimo: 50%

Tabla nutricional: (por cada 100g)

Valor energético	1863KJ - 425 Kcal		
Grasas	38g	Saturadas	28g
Hidratos de carbono	0,5g	Azúcares	0,5g
Proteínas	25g	Sal	1,6g

FORMATOS DISPONIBLES



250g



1kg



2kg



3kg





## VIEJO

8 - 12 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUESO MANCHEGO ARTESANO

Un queso manchego artesano de oveja de larga curación elaborado exclusivamente con leche recién ordeñada de nuestras ovejas de pura raza manchega. Ovejas que obtienen su alimento de los pastos de nuestra propia finca y de lo que recolectamos en ella. Un queso artesano, de leche cruda, sin pasteurizar, al que no se le añade aditivos ni conservantes.

Madurado en su propio moho, lo que le brinda un sabor único, y una corteza natural totalmente comestible. Un queso manchego artesano con Denominación de Origen que posee unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor, aroma y textura únicos en su categoría.

**Ingredientes:** leche cruda de oveja manchega, fermentos lácticos, cuajo y sal.

**Elaborado a base de leche cruda de oveja manchega. Extracto seco mínimo:**

**55% materia grasa / extracto seco mínimo: 50%**

### FORMATOS DISPONIBLES



250g



1kg



2kg



3kg

## MEDIO AMBIENTE

---

---

En ADIANO, cada parte de la elaboración de nuestros quesos es realizada con la convicción de que preservar y cuidar el medio ambiente, la naturaleza, y los animales es imprescindible para garantizar un futuro sostenible.

ADIANO nos brinda la oportunidad de ser el punto de referencia no solo para queserías en todo el mundo, si no para cualquier operador en la industria agroalimentaria.

Única quesería manchega artesana en obtener el Certificado de Bienestar Animal por AENOR

Nuestro compromiso con la naturaleza nos lleva a elevar los estándares de la industria, a ser la referencia en nuestro sector para aquellos que entienden que tan importante es ofrecer un producto de una calidad extraordinaria como tratar cuidadosamente y de manera sostenible a los animales y el medio natural en el que trabajamos.

La certificación, fruto de 15 años de investigación y del trabajo de más de 400 científicos

Se basa, de forma pionera, en los protocolos de los proyectos europeos Welfare Quality y AWIN® (Animal Welfare Indicators), que implican una auditoría rigurosa del bienestar animal mediante la observación directa de los animales, de su evolución, comportamiento y estado, así como de su entorno, y comprobación del cumplimiento de la legislación.

» » » » » » » »

---

Adiano, excelencia  
en todos los sentidos

---

» » » » » » » »



**CAHS** 

Consultoria Agroalimentaria  
Hispano Suiza

T +41 (0) 41 440 03 61  
M +41 (0) 78 849 10 36

[office@cahs.ch](mailto:office@cahs.ch)  
[www.cahs.ch](http://www.cahs.ch)

**Póngase en contacto con nosotros**  
Estaremos encantados de atenderle y asesorarle personalmente.

