



Selección Ossau-Iraty AOP
¡El queso más premiado de la historia!



2018 : 2º mejor del mundo



2016 : 2º mejor de la historia



2011 : mejor del mundo



2006 : mejor del mundo



Ossau Iraty AOP
4 meses

El gran éxito de la quesería Agour. Nuestro queso tradicional, sutil, suave y rico mezcla sabores a mantequilla con aromas de leche y hierba.



Ossau Iraty AOP
« Grand Affinage »

Queso de oveja sutil. Su maduración óptima le confiere una textura tan suave y aromas muy ricos. Notas de avellana y frutos secos



Ossau Iraty AOP
leche Cruda

Queso con mucho carácter elaborado con leche cruda. Textura firme.

Maduración	Peso	Unidades caja	Maduración	Peso	Unidades caja	Maduración	Peso	Unidades caja
4 Meses	4.5kg	X2	9 a 12 Meses	4.5kg	X2	4 a 6 Meses	4.5kg	X2



Petit Agour

Queso de oveja en pequeño formato, elaborado con nuestra receta tradicional. Su corteza natural envuelve un corazón de sabor suave y delicado.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 à 3 Meses	750 g	X6 ou X12



Pequeño de Cabra

Queso de cabra muy rico y potente. Textura muy suave. Pequeño formato.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 à 3 Meses	750 g	X6



Queso de cabra

Queso de cabra muy rico y potente. Textura muy suave.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 à 3 Meses	2.5 kg	X3



Oveja con pimiento de Espelette

Queso con pimiento de Espelette. Queso de oveja con pimiento dulce integrado en la pasta. Se caracteriza por su apetitoso color asalmonado y destaca un gusto muy largo y persistente en la boca.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 à 3 Meses	4.5 kg	X2



Cabra y Oveja (Mezcla)

La mezcla perfecta. Ofrece el aroma sutil de leche de oveja y el sabor potente de la leche de cabra. Muy rico, de textura suave y ligeramente cremosa.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 à 3 Meses	4.5 kg	X2

Petit Agour a la trufa

Misma receta que nuestro Petit Agour con trufa rallada. Caracterizado por su aroma a trufa muy presente y una textura suave con sabor persistente a trufa. Se fabrica sólo para celebraciones de fin de año.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 à 3 Meses	env 750 g	X3



Queso vasco Ecologico

Queso de oveja tradicional del País Vasco. Aroma sutil y textura suave. Madurado sobre tablas de madera.

Maduración	Peso	Unidades caja
2 Meses mínimo	4.5 kg	X1

