

# Quesera “Campo Rus”



Tradición y  
Modernidad

Tradition and  
Modernity



Ganado de "Raza Manchega", pastando en nuestra finca "Los Tollos"  
Flock of "Manchega ewes" grazing at our ranch "Los Tollos"



## QUESERA CAMPO RUS

Es una empresa ganadera y quesera de carácter familiar, heredera de una forma artesana y tradicional de elaboración del auténtico Queso Manchego, conservando antiguas costumbres que han perdurado en varias generaciones de ganaderos de la familia Olivares Solera. Esta herencia, es una de sus principales ventajas junto con su gran conocimiento del ganado ovino de pura "raza Manchega" y su adaptación a las nuevas tecnologías del sector, para obtener un producto tradicional con la más alta calidad.



## QUESERA CAMPO RUS

Is a cheese farm family whose character is inheritor of the way of elaborating the home-made Cheese of La Mancha of a traditional form and preserving the most ancient customs that have lasted during the different generations of ranchers of the family Olivares Solera. This legacy is one of our principal competitive advantages together with our deep knowledge of Manchega sheeps and our adjustment to the new technologies of the sector in order to obtain a traditional product with the highest quality.





## LA OVEJA DE PURA RAZA

**MANCHEGA**, es la base fundamental para la producción de nuestros quesos 100% naturales y artesanos.

Este ganado, se sigue pastoreando como hace más de un siglo hacían los antecesores de la familia Olivares Solera en los pastos de la zona de St<sup>a</sup>. M<sup>a</sup>. del Campo Rus, en plena Mancha Conquense. Pastos ricos en gran cantidad de sustancias ideales para obtener el núcleo de toda nuestra industria.. .... **LA LECHE**



## THE MANCHEGA SHEEP

**OF PURE RACE**, it is a fundamental base of production for our 100% natural and home - made cheeses. This flock continues being grazed like one century ago, as the predeccesors of the Olivares Solera family were doing at the Santa Maria del Campo Rus pastures (situated at La Mancha region). Rich pastures in ideal substances to obtain the core of our industry..... **THE MILK.**





## LA LECHE DE OVEJA DE

**RAZA MANCHEGA**, tiene una composición con cuantiosas propiedades fisicoquímicas reconocidas a nivel nacional e internacional, que la hacen ideal para la producción de nuestros quesos. Si a estas características añadimos todos los requisitos exigidos por Quesera Campo Rus a sus proveedores, tenemos una materia prima de alto nivel lista para su elaboración.

La recepción de la leche se realiza en tanques refrigerados para que todas sus cualidades se mantengan intactas.



## THE MILK OF PURE RACE

**MANCHEGA SHEEP**, it has a composition with a large physicochemical properties recognized at a national and international level. That makes it ideal for the production of our cheeses. If to these properties we add the demanded requirements from Quesera Campo Rus to its suppliers, we have a high-level raw material ready for its elaboration. The receipt of the milk is realized in refrigerated tanks, keeping all its properties intact.





**RECEPCIÓN.** En el momento en que la leche llega a la quesería es depositada en unos tanques de frío de última tecnología con una temperatura constante de unos 2º C y se mantiene durante 24 horas hasta que se pasa a la cuba de **CUAJADO**. En este proceso se utilizan solamente productos naturales, especialmente el cuajo. Una vez cuajada la leche se deja reposar y se pica para separarla del suero.

**MOLDEADO.** La cuajada se introduce en moldes para darle la forma final al queso y se separa definitivamente del suero.



**RECEIPT.** From the moment the milk comes to the dairy it is deposited in last technology refrigerated tanks keeping it at a constant temperature of approximately 2º C during 24 hours until it passes to the **CURLING** vat. In this process it is used only natural products especially the natural rennet. Once the milk is curdled it is kept resting and then, it is minced to separate it from the whey.

**MOULDING.** The curd is put into cylindrical moulds to shape the cheese and it is definitively separated of the whey.





**PRENSADO.** En esta parte del proceso los moldes con el queso, se colocan en prensas neumáticas para evacuar los últimos sueros y darles la forma y tamaño definitivos. También se estudia su acidez idónea para la introducción posterior en salmuera.

**SALADO.** Una vez conseguida la acidez requerida, se vacían los moldes, se recortan y se sumergen en agua con sal de 12 a 24 horas dependiendo de los tamaños. En esta fase, el queso forma la corteza que le servirá de protección para el resto de la conservación.

**PRESSING.** Once the curd is in the moulds, it is pressed to help to eliminate the whey from the inside of the cheese mass and to give them the definitive form and size. Also it is studied its suitable acidity for the later introduction in brine.

**SALT.** Once obtained the acidity that was required, the moulds are emptied, cut out and then, they are submerged in water with salt from 12 to 24 hours (depending on the sizes). In this phase, the cheese forms the rind that will be used as protection for the rest of the conservation.





**MADURACIÓN.** Una vez extraído el queso de la salmuera, se escurre y se traslada al secadero. Luego se le aplica aceite de oliva. Despues, se pasa a la cámara de maduración, donde se volteá periódicamente y se vigila para que madure con uniformidad sin ningún tipo de hinchazón o de malformación, hasta conseguir el tipo de maduración deseada: de 2 a 3 meses para los quesos Semicurados de 6 a 8 meses para los Curados y a partir de 12 meses para los quesos Añejos.



**AGING.** Once extracted from the brine, it has to be drained and moved to the drying place. Then the rind is greased with olive oil. Later, it passes to the aging chamber, where from time to time it has to be turned round and always under control in order that the aging could be with uniformity and without any type of bump or malformation, until obtaining the required aging: from 2 to 3 months for the Semi-smoked cheeses; from 6 to 8 months for the Smoked ones and up to 12 months for the Mature cheeses.





## PREPARACIÓN, ETIQUETADO

Y VENTA. Llegado al final de su proceso, el queso es cepillado para quitar cualquier impureza de la maduración. Se vuelve a untar con aceite de oliva y se procede al etiquetado y envasado para su venta. En QUESERA CAMPO RUS realizamos un proceso totalmente artesano, siguiendo las más antiguas y tradicionales recetas, pero con unos procesos muy estrictos en cuanto a calidad y salubridad. Esto convierte nuestra empresa en referente como fabricante de "Queso Manchego Artesano" con Denominación de Origen.



## PREPARATING, LABELLING

AND SALE. At the end of this process, the cheese is brushed to remove again any impurity. The rind is again greased with olive oil and finally, it comes the labelling and packaging for the sale.

In QUESERA CAMPO RUS we realize a totally handmade process, following the oldest and the most traditional recipes, but with a very strict process as for quality and health. This turns our company into a guideline as producer of "Home - made Manchego Cheese" with Denomination of Origin.



El ordeña la leche en la herrada

Aunque tosca, muy limpia y aseada,  
Escogiendo con maña y prudencia,  
Según tiene experiencia,  
Las ovejas más gordas y más sanas,  
Y hace para cenar las migas canas.

Luego por obsequiarme,  
Suele místicamente presentarme,  
Una crecida cuenca rebosada  
De creciente cuajada:  
Y a los perros les pone en su caldero  
El abundante suero,  
Que en los cíncos de esparto ha destilado  
El queso de aquel día fabricado.

Francisco Gregorio de Salas S. XVIII.

# Nuestros Quesos Our Cheeses

# PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS / PRIZES AND RECOGNITIONS



## CERTAMEN FERCAM, MANZANARES (CIUDAD REAL),

1<sup>er</sup> Premio: 1999, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015

2<sup>º</sup> Premio: 2002, 2012, 2013, 2014

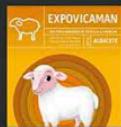


## PREMIO GRAN SELECCIÓN (JJ.CC. CASTILLA LA MANCHA).

1<sup>er</sup> Premio: 2001, 2003, 2010 (*Gran selección oro 2010*), 2011, 2012, 2013, 2015, (*Gran selección oro 2015*)

2<sup>º</sup> Premio: 2000, 2002, 2004.

3<sup>º</sup> Premio: 1999.



## CERTAMEN EXPOVICAMAN (ALBACETE)

1<sup>er</sup> Premio: 2000, 2001, 2011 (*semicurado y curado*),

2<sup>º</sup> Premio: 2003, 2004.



## CERTAMEN DE CALIDAD DE LA COFRADÍA DEL QUESO MANCHEGO

1<sup>er</sup> Premio: 2001, 2003, 2010, 2011,

2<sup>º</sup> Premio: 2002.

# EL PESEBRE CURADO D.O. / SMOKED MANCHEGO CHEESE D.O. EL PESEBRE



QUESO  
ARTESANO  
DE



MANCHEGO  
DENOMINACIÓN  
ORIGEN

## EL PESEBRE CURADO D.O.

**Presentación:** Corteza de color marrón oscuro untada con aceite de oliva, etiqueta negra.

**Características:** Elaborado con leche cruda de oveja Manchega (no pasteurizada). Pasta de color marfil ligeramente amarillenta, con pequeños ojos desigualmente repartidos. Textura quebradiza con toques sutiles de cremosidad y alta solubilidad en boca. Aroma y sabor profundos y duraderos. Retrogusto intenso y agradable con matices de crema.

**Formatos:** Piezas con un peso aprox. de 2.500 y 3.100 g

**Maduración:** Entre 6 y 12 meses.

HANDMADE  
CHEESE  
OF



MANCHEGO  
DENOMINATION  
ORIGIN

## SMOKED MANCHEGO CHEESE D.O. EL PESEBRE

**Presentation:** Dark brown rind greased with olive oil, black label.

**Characteristics:** Elaborated from unpasteurized sheep milk (Manchega sheep). Paste (or interior of the cheese) is with an ivory colour, lightly yellowish with uneven sprinkling of small holes. Its texture is highly fragile, creamy and it has high solubility in mouth (deep and lasting aroma and flavour). It has intense and agreeable aftertaste with shades of cream.

**Formats:** Pieces with a rough weight of 2.500 and 3.100 g

**Aging:** Between 6 to 12 months.



# EL PESEBRE SEMICURADO D.O. / SEMI-SMOKED MANCHEGO CHEESE D.O. EL PESEBRE





## EL PESEBRE SEMICURADO D.O.

**Presentación:** Corteza color marrón claro untada con aceite de oliva, etiqueta azul.

**Características:** Elaborado con leche cruda de oveja Manchega (no pasteurizada). Pasta de color blanco marfil, con pequeños ojos desigualmente repartidos. Textura compacta con cierta elasticidad y alta solubilidad en boca. Aroma y sabor profundos, agradables y suaves. Retrogusto intenso con matices de leche fresca.

**Formatos:** Piezas con un peso aprox. de 2.600 y 3.300 g

**Maduración:** Entre 3 y 6 meses.



## SEMI-SMOKED MANCHEGO CHEESE D.O. EL PESEBRE

**Presentation:** Light brown rind greased with olive oil, blue label.

**Characteristics:** Elaborated from unpasteurized sheep milk (Manchega sheep). Paste (or interior of the cheese) is with an ivory colour, lightly yellowish with uneven sprinkling of small holes. Its texture is compact with certain elasticity and high solubility in mouth. Its aroma and flavour is deep and agreeable. Intense aftertaste with shades of fresh milk.

**Formats:** Pieces with a rough weight of 2.600 and 3.300 g

**Aging:** Between 3 to 6 months.

CAMPO RUS SEMICURADO / SEMI-SMOKED CHEESE CAMPO RUS



QUESO ARTESANO



## CAMPO RUS SEMICURADO

**Presentación:** Corteza marrón clara untada con aceite de oliva, etiqueta marrón.

**Características:** Queso madurado graso, elaborado con leche cruda de oveja (no pasteurizada).

Pasta de color blanco a marfil con pequeños ojos muy desigualmente repartidos. Textura equilibrada pero firme y esmerada curación artesanal certificada por su presencia y color. Solubilidad ligera en boca con retrogusto suave y breve.

**Formatos:** Piezas de un peso aprox. de 1.300, 2.600 y 3.300 g

**Maduración:** Entre 2 y 4 meses.

HANDMADE CHEESE

## SEMI-SMOKED CHEESE CAMPO RUS

**Presentation:** Light brown rind greased with olive oil, brown label.

**Characteristics:** Full fat aged cheese elaborated from unpasteurized sheep milk (Manchega sheep).

The paste (or interior of the cheese) is white colour almost ivory with uneven sprinkling of small holes.

Balanced texture but firm and carefully home-made aging. It is certified by its appearance and colour. Light solubility in mouth with soft and brief aftertaste.

**Formats:** Pieces with a rough weight of 1.300, 2.600 and 3.300 g

**Aging:** Between 2 to 4 months.



# CAMPO RUS AL AZAFRÁN / SAFFRON CHEESE CAMPO RUS



QUESO ARTESANO



## CAMPO RUS AL AZAFRÁN

**Presentación:** Envasado al vacío, corteza de color amarillo, etiqueta roja.

**Características:** Elaborado con leche pasteurizada y azafrán Manchego D.O. Pasta ligeramente cremosa de un color amarillo pálido, homogénea. Ojos desigualmente repartidos, textura equilibrada y elasticidad precisa. Aroma peculiar que conjuga la crema de queso y el azafrán, evocando motivos propios del campo Manchego. Sabor intenso, con un retrogusto a azafrán muy agradable y alta solubilidad en boca.

**Formato:** Pieza con un peso aprox. de 3.300 g

**Maduración:** Entre 1 y 3 meses.



HANDMADE CHEESE

## SAFFRON CHEESE CAMPO RUS

**Presentation:** Vacuum-packed, rind of yellow colour, red label.

**Characteristics:** Elaborated from pasteurized milk and la Mancha saffron D.O. Lightly creamy paste (or interior of the cheese) of a pale yellow colour homogeneous. It is with uneven sprinkling of small holes, balanced texture and accurate elasticity. It has an intense flavour, with a saffron aftertaste very agreeable and in mouth has a high solubility.

**Format:** Piece with a rough weight of 3.300 g

**Aging:** Between 1 to 3 months.

# CAMPO RUS AL ROMERO / ROSEMARY CHEESE CAMPO RUS



QUESO ARTESANO



## CAMPO RUS AL ROMERO

**Presentación:** Corteza untada con manteca y hoja de romero picada, etiqueta verde.

**Características:** Queso curado graso, elaborado con leche cruda de oveja (no pasteurizada).

Pasta de color marfil amarillenta, ojos desigualmente repartidos. Cremosa, de textura ligeramente quebradiza, con sabor fuerte y profundo, aromas a romero y a campo seco. Su retrogusto es ligeramente picante y aromático.

Solubilidad en boca media.

**Formato:** Pieza con un peso aprox. de 3.300 g

**Maduración:** Entre 3 y 6 meses.

HANDMADE CHEESE

## ROSEMARY CHEESE CAMPO RUS

**Presentation:** Greased rind with lard and chopped rosemary leaf, green label.

**Characteristics:** Full fat aged cheese elaborated from unpasteurized sheep milk (Manchega sheep). Paste (or interior or of the cheese)

appears with an ivory colour, lightly yellowish with uneven sprinkling of small holes. It is creamy, lightly fragile texture, with a strong and deep rosemary flavour and dry field aromas. Its afftartaste is aromatic and lightly spicy.

Solubility in middle mouth.

**Format:** Piece with a rough weight of 3.300 g

**Aging:** Between 3 to 6 months.



CAMPO RUS EN ACEITE DE OLIVA / OLIVE OIL CHEESE CAMPO RUS





## CAMPO RUS EN ACEITE

**Presentación:** Cuñas envasadas al vacío de queso curado en aceite de oliva virgen extra, etiqueta negra.

**Características:** Elaborado con leche cruda de oveja (no pasteurizada). Se cura lentamente envasado en aceite de oliva. Su pasta presenta los tonos rosados propios, su sabor es fuerte, picante y rotundo. Muy soluble en boca con una textura altamente quebradiza. Un retrogusto muy intenso y ligeramente dulzón.

**Formato:** Cuñas con un peso aprox. de 500 g

**Maduración:** Entre 3 y 6 meses.



## OLIVE OIL CHEESE CAMPO RUS

**Presentation:** Vacuum-packed wedges with extra virgin olive oil smoked cheese, black label.

**Characteristics:** Elaborated from unpasteurized sheep milk (Manchega sheep). It slowly ages packed in olive oil. Its paste (or interior of the cheese) presents pink tones; its flavour is strong, spicy and emphatic. It is very soluble in mouth with a highly fragile texture, a very intense aftertaste and lightly overly sweet.

**Format:** Wedges with a rough weight of 500 g

**Aging:** Between 3 to 6 months.

CAMPO RUS TIERNO / TENDER CHEESE CAMPO RUS



QUESO ARTESANO



## CAMPO RUS TIERNO

**Presentación:** Envasado al vacío, etiqueta naranja.

**Características:** Elaborado con leche de oveja pasteurizada.

Pasta de color blanco, compacta y tierna al paladar. Con ojos pequeños.

Sabor suave y delicado.

Su textura es firme en los cinco primeros días de elaboración y posteriormente se transforma en cremosa y más acentuada en sabores.

**Formatos:** Piezas con un peso aprox. de 1.300, 2.800 y 3.300 g

**Maduración:** A partir de 7 días.



HANDMADE CHEESE

## TENDER CHEESE CAMPO RUS

**Presentation:** Vacuum-packed, orange label.

**Characteristics:** Elaborated from pasteurized sheep milk (Manchega sheep). The paste (or interior of the cheese) is white colour, compact and tender to the palate.

It is also with uneven sprinkling of small holes. Soft and delicate flavour. Its texture is firm during the first five days of elaboration and later it is transformed in creamy and more accentuated flavours.

**Formats:** Pieces with a rough weight of 1.300, 2.800, and 3.300 g

**Aging:** From the 7<sup>th</sup> day.

CAMPO RUS EN MANTECA / LARD CHEESE CAMPO RUS



QUESO ARTESANO



## CAMPO RUS EN MANTECA

**Presentación:** Envasado al vacío con corteza de manteca natural de cerdo, etiqueta negra.

**Características:** Elaborado con leche cruda de oveja (no pasteurizada).

Pasta de color blanco marfil ligeramente amarillenta, muy soluble en boca, con pequeños ojos desigualmente repartidos. Textura altamente quebradiza y cremosa. Sabor intenso y muy agradable con retrogusto potente pero sutil. El aroma es fuerte, envejecido y evocador.

**Formato:** Pieza con un peso aprox. de 3.300 g

**Maduración:** Entre 8 y 12 meses.

HANDMADE CHEESE

## LARD CHEESE CAMPO RUS

**Presentation:** Vacuum-packed with rind of natural lard of pork, black label.

**Characteristics:** Elaborated from unpasteurized sheep milk (Manchega sheep). The paste (or interior of the cheese) is with an ivory colour, lightly yellowish with uneven sprinkling of small holes. Its texture is highly fragile and creamy. Its flavour is intense and very agreeable with a powerful but subtle aftertaste. The aroma is strong, aged and evocative.

**Format:** Piece with a rough weight of 3.300 g

**Aging:** Between 8 to 12 months.



Quesera "Campo Rus".  
C/ Carrera, 56.  
16.621 Sta.Mª del Campo Rus  
CUENCA - ESPAÑA.



Telf: 969 196 236 - Fax: 969 196 311

E-mail: ventas@queseracamporus.com - export@queseracamporus.com  
<http://www.queseracamporus.com>