



# VALLE DE SAN JUAN

INDUSTRIAS LÁCTEAS

PALENCIA.ESPAÑA

**Catálogo de productos**



Una historia familiar

## Quiénes somos

Valle de San Juan tiene su origen en Villarrabé, una pequeña pedanía de la comarca de Páramo en la provincia de Palencia (Castilla y León, España), donde Juan Manuel Rodríguez, empresario y emprendedor, siembra en 1998 la semilla de un proyecto familiar que hoy en día está presente en más de 9 países.

Varias décadas en busca de la excelencia en la fabricación de quesos castellanos elaborados al modo tradicional, con leche cruda de las ovejas de esta tierra, siempre desde la perspectiva de la innovación, la seguridad y el crecimiento sostenible.

Hoy, tras 25 años, Valle de San Juan es una de las empresas líderes en España en la fabricación de quesos, liderada por Juan Manuel Rodríguez y su familia y un gran equipo humano donde cerca de 200 personas forman la plantilla en sus dos modernas plantas productivas, la de Villarrabé y la de Palencia.

Cerca de 180 ganaderos, principalmente castellanoleoneses, suministran su leche para producir sus apreciados quesos de oveja, cabra y mezcla.

Valle de San Juan continúa creciendo, incorporando nuevos productos y mercados, gracias a la calidad de sus quesos, al gran equipo humano que atesora un gran conocimiento en el mundo lácteo y a sus grandes capacidades industriales, ampliamente reconocidas en el sector y apreciadas por sus clientes.





Cuidando el producto

## Nuestra materia prima

Gracias a nuestra privilegiada ubicación contamos con la mejor materia prima para elaborar nuestros quesos.

La leche que utilizamos en nuestros procesos de elaboración proviene de las ovejas de nuestra tierra, la montaña palentina, y otras zonas de Castilla y León, una comunidad cuya fortaleza está en la industria agroalimentaria y donde destacan la tradición ganadera y quesera.

Se trata de una tierra de biodiversidad, con un sinfín de alternativas paisajísticas, orográficas y climáticas, todo ello con un común denominador, el conocimiento que sus gentes atesoran respecto a los recursos que este territorio nos ofrece.

En este entorno incomparable se obtiene la leche de oveja, con unas características especiales que hacen que los quesos de Castilla y León tengan un sabor inconfundible.





En crecimiento

## Nuestras fábricas

Desde nuestras plantas de Palencia y Villarrabé, fabricamos más de 8,5 millones de kilos de queso.

Con un crecimiento anual de +21%, nos hemos convertido en uno de los principales productores de queso de oveja de leche cruda.

Además, hemos apostado por la sostenibilidad y eficiencia energética con instalaciones fotovoltaicas.



CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA



Excelencia en nuestras certificaciones  
**Garantía de calidad**



**Certificado  
SAE**



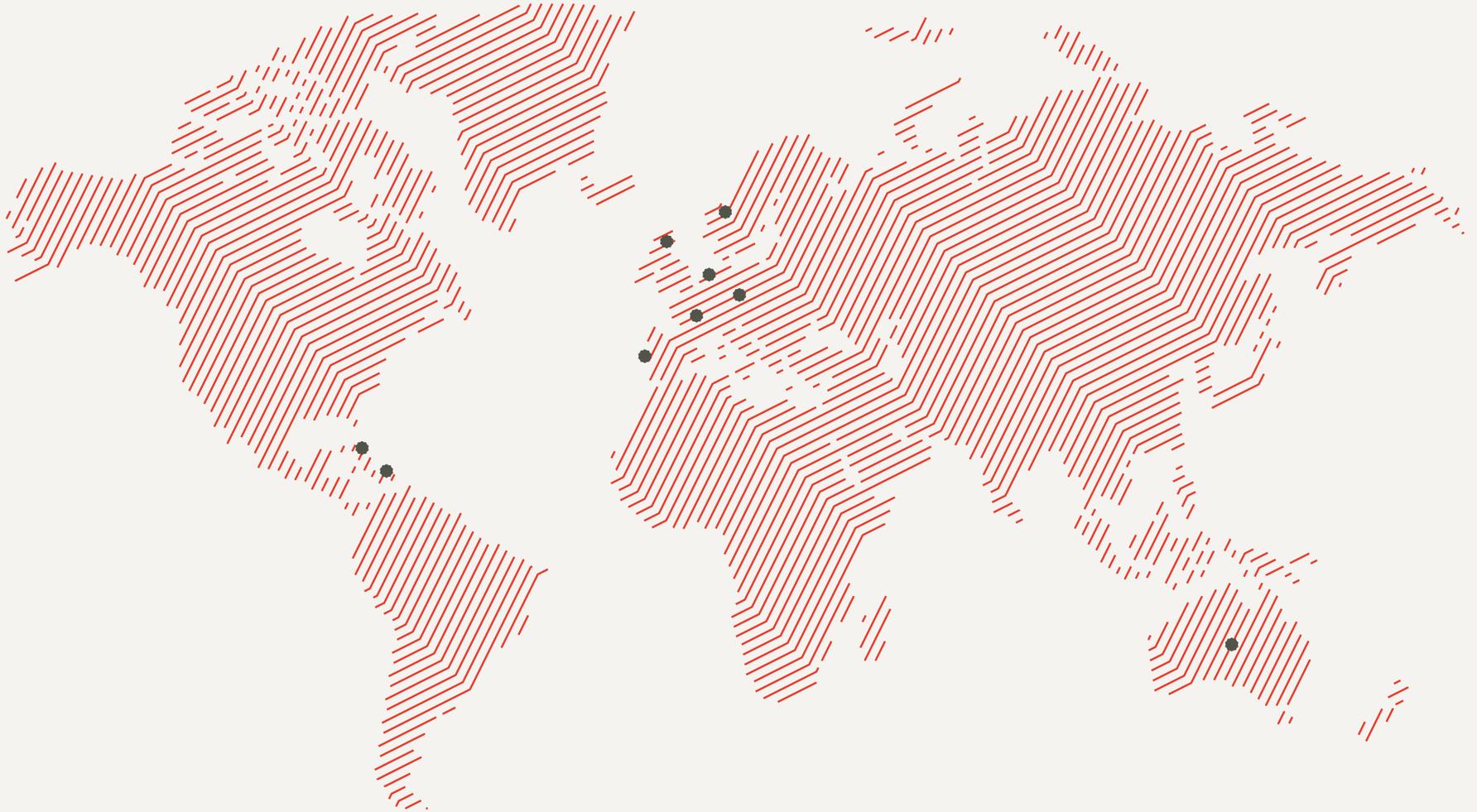
Desde 2024.

Ahorro de emisiones: más de 360 Toneladas  
menos de CO<sup>2</sup>/año emitidas a la atmósfera.

Cada vez más internacionales

# Expansión y futuro

Con la mirada puesta en el futuro y cada vez más presentes fuera de nuestras fronteras. Tras una fuerte expansión durante los últimos años, nos encontramos en una fase de consolidación de volumen de negocio en numerosos países.





NUESTROS QUESOS CON LECHE DE

# OVEJA

Con una personalidad única gracias a la materia prima procedente de nuestra tierra, Castilla y León, cuna de la gastronomía española.





# Para todos los gustos

## Leche cruda de oveja

4-6 meses



### QUESO DE OVEJA CURADO

Este es un queso clásico de Valle de San Juan dentro de la gama de leche cruda de oveja.

Un queso de oveja de sabor ligero, muy aromático y agradable al paladar. Con recuerdos a frutos secos, matices dulces e intenso retrogusto final.

Es ideal para consumir como aperitivo acompañado con frutos secos, membrillo o frutas frescas como manzana o pera.

 100%

6-9 meses



### QUESO DE OVEJA VIEJO

Queso tradicional de oveja, con un olor familiar que nos recuerda rápidamente a los quesos castellanos.

Se caracteriza por una textura de firmeza media alta debido a su curación y su sabor es intenso y duradero, con ligeras notas picantes y agradables en boca. Aporta un equilibrio perfecto entre aroma y sabor.

Puedes combinarlo con melocotón, dátiles y acompañarlo de una cerveza de graduación baja, un vino blanco sauvignon blanc o un tinto joven.

 100%

6-9 meses



ESPECIALIDAD

### QUESO DE OVEJA VIEJO CREMOSO

Fundente en boca y ligeramente ácido, su sabor nos recuerda al yogur. También destacan notas más dulces como la mantequilla.

La clave de la cremosidad de nuestro viejo cremoso está en el proceso de elaboración, donde se trabaja la pasta de una manera especial para que el queso, a lo largo de su vida, mantenga una cremosidad y elasticidad diferentes a los clásicos quesos viejos, cuya característica es una masa más quebradiza.

Marida a la perfección con frutas frescas como uvas, higos o manzanas, que aportarán un extra de frescor. También puedes combinarlo con nueces o incluso panes artesanos con mermeladas de temporada.

 100%

9-12 meses



### QUESO DE OVEJA AÑEJO

El queso histórico de Valle de San Juan, su proceso de elaboración artesano sigue intacto. Se trata de un queso clásico de nuestra tierra castellana que se solía consumir antiguamente en días de celebración.

Presenta una textura firme con una ligera aureola provocada por la larga curación en cámaras controladas en humedad y temperatura.

Su sabor es intenso, dominado por la mantequilla de oveja con una gama de sabores que pasan desde cuajo animal, algo de cuero, hierbas fermentadas, cereal y un picor agradable más persistente en el tiempo.

Por ser un queso con mucha intensidad de sabor y persistencia se recomienda maridarlo con unas gotas de aceite de oliva, panes artesanos y un tinto reserva de la tierra.

 100%

ESPECIALIDAD  
**VIEJO AHUMADO**

El queso de oveja leche cruda ahumado es uno de nuestros quesos más emblemáticos y cuenta con reconocidos premios a nivel internacional.





Con madera de haya

# Leche cruda de oveja

6-9 meses



ESPECIALIDAD

## QUESO DE OVEJA VIEJO AHUMADO

Nuestro queso ahumado con madera natural de haya tiene una personalidad única, una textura cremosa y un característico sabor con matices dulces con recuerdos a piña y torrefactos, desencadenados por el aroma a humo de haya.

Es equilibrado en boca tanto en los matices del queso como del humo.

Podemos presentarlo en cuñitas, bastones o dados con resto de corteza, para que el ahumado domine el plato, y acompañarlo con almendras, frutas dulces como uvas, orejones o alguna mermelada o membrillo.

 100%



Respeto por la tradición

# Leche pasteurizada de oveja

1,5-3,5 meses

**GOURMET  
QUESOS**  
13ª EDICIÓN 2023



## QUESO DE OVEJA PASTEURIZADO SEMICURADO

Suave y cremoso, así se presenta nuestro queso de oveja semicurado.

Nace en respuesta a las nuevas tendencias del mercado y nuevos hábitos de consumo donde las curaciones más cortas y los sabores suaves son cada vez más demandados.

Su textura es media, acorde a su tipo de curación y con mayor elasticidad que otros quesos de oveja.

Resaltan notas en nuestro paladar de nata y mantequilla aportando a nuestros sentidos ligeros recuerdos dulces.

Perfecto tanto para completar una tabla de quesos como para servirlo de postre.

 100%

4-6 meses



## QUESO DE OVEJA PASTEURIZADO CURADO

Este queso a medida que madura desarrolla una textura más firme.

En boca permanecen las notas de mantequilla mientras aparecen recuerdos torrefactos y de frutos secos gracias a la maduración.

Perfecto también para incluir en una tabla de quesos y acompañarlo de frutas frescas, membrillo y maridarlo con vinos tintos más estructurados y complejos.

 100%





NUESTROS QUESOS CON LECHE DE OVEJA O MEZCLA PASTEURIZADOS

# ESPECIALIDADES

Seguimos innovando cada día con nuevas recetas.  
Una variedad de sabores premium para sorprender.

¡No te los puedes perder!





Para los más gourmet

# Leche de oveja y mezcla



ESPECIALIDAD

## QUESO PASTEURIZADO CON TRUFA NEGRA

Equilibrio perfecto entre nuestros clásicos quesos y el exquisito sabor de la trufa negra.

Se crea un equilibrio perfecto entre el queso y la trufa negra natural. Esta combinación aporta sabores inconfundibles con matices terrosos y hongos que casan a la perfección.

Encontramos ligeros toques de mantequilla, torrefactos y notas dulces.

Te recomendamos maridar nuestra especialidad de trufa negra con vinos tintos robustos como Cabernet Sauvignon.

Y para una experiencia única acompáñalos de frutas frescas como por ejemplo peras y de frutos secos, nueces o almendras.

🧀 100%  
🍷 85% 🍏 5% 🌰 5%



ESPECIALIDAD

## QUESO PASTEURIZADO CON AJO NEGRO

Inconfundible y llamativa beta de ajo negro distribuida uniformemente a lo largo y ancho del queso. El ajo negro predomina en el interior y combina de manera equilibrada con el sabor del queso.

En el paladar destaca el sabor a mantequilla y un ligero matiz torrefacto que se funde de forma inconfundible con el sabor del ajo negro, que nos aporta pequeños recuerdos dulces de regaliz negro. Todo ello sobre una base con textura más o menos firme en función de la curación que elijas.

La intensidad del ajo negro marida bien con vinos tintos elegantes como Merlot o Rioja Reserva. Podemos acompañarlo una vez más con frutas que nos aporten frescor y frutos secos para un contraste extra de texturas.

🧀 100%  
🍷 85% 🍏 5% 🌰 5%



ESPECIALIDAD

## QUESO PASTEURIZADO CON QUESO AZUL

Equilibrio perfecto entre nuestros tradicionales quesos de pasta prensada y el inconfundible sabor del queso azul.

Esta combinación dota a esta referencia de una personalidad única, la textura firme de nuestros quesos con el sabor inigualable y prolongado del queso azul, otorgándole una persistencia extra en boca.

Una forma deliciosa de consumo es combinarlo con frutas otoñales que neutralizan el sabor fuerte del queso, como los higos, los dátiles, las uvas y, sobre todo, la pera, ya que su frescor contrasta con la intensidad y la fortaleza del queso azul.

🧀 100%  
🍷 85% 🍏 5% 🌰 5%

ELIGE TU RECETA

# AL GUSTO DE TODOS

Si buscas un sabor más intenso te recomendamos la receta 100% oveja curado y si prefieres un queso más suave opta por una base de queso mezcla semicurado.



Para los más gourmet

# Leche de oveja y mezcla

4-5 meses



ESPECIALIDAD

## QUESO PASTEURIZADO AL ACEITE CON ROMERO

En nuestra especialidad al aceite con romero encontrarás una combinación sorprendente de sabores. El romero otorga un aroma único y nos acompaña en boca con asombrosas notas alimonadas.

Se trata de un queso aromático e intenso que nos traslada al campo.

Te recomendamos maridarlos con vinos blancos secos como Sauvignon Blanc o Albariño e incluso de una cerveza suave.

Prepara una tabla de quesos junto a unos dados de membrillo y unas tostas de pan de masa madre.

 100%

 85%  5%  5%

4-5 meses



ESPECIALIDAD

## QUESO PASTEURIZADO CON MEMBRILLO

Uno de los maridajes más populares, queso con membrillo, ahora se funden en uno a través de nuestra especialidad de queso con membrillo, aportando unas notas de dulzor equilibradas y características de esta fruta.

Sabor agradable con el punto justo de dulzor, una experiencia única para nuestros sentidos.

Combínalo con una tosta de pan de masa madre y marida con un tinto envejecido en barrica para una experiencia culinaria inigualable.

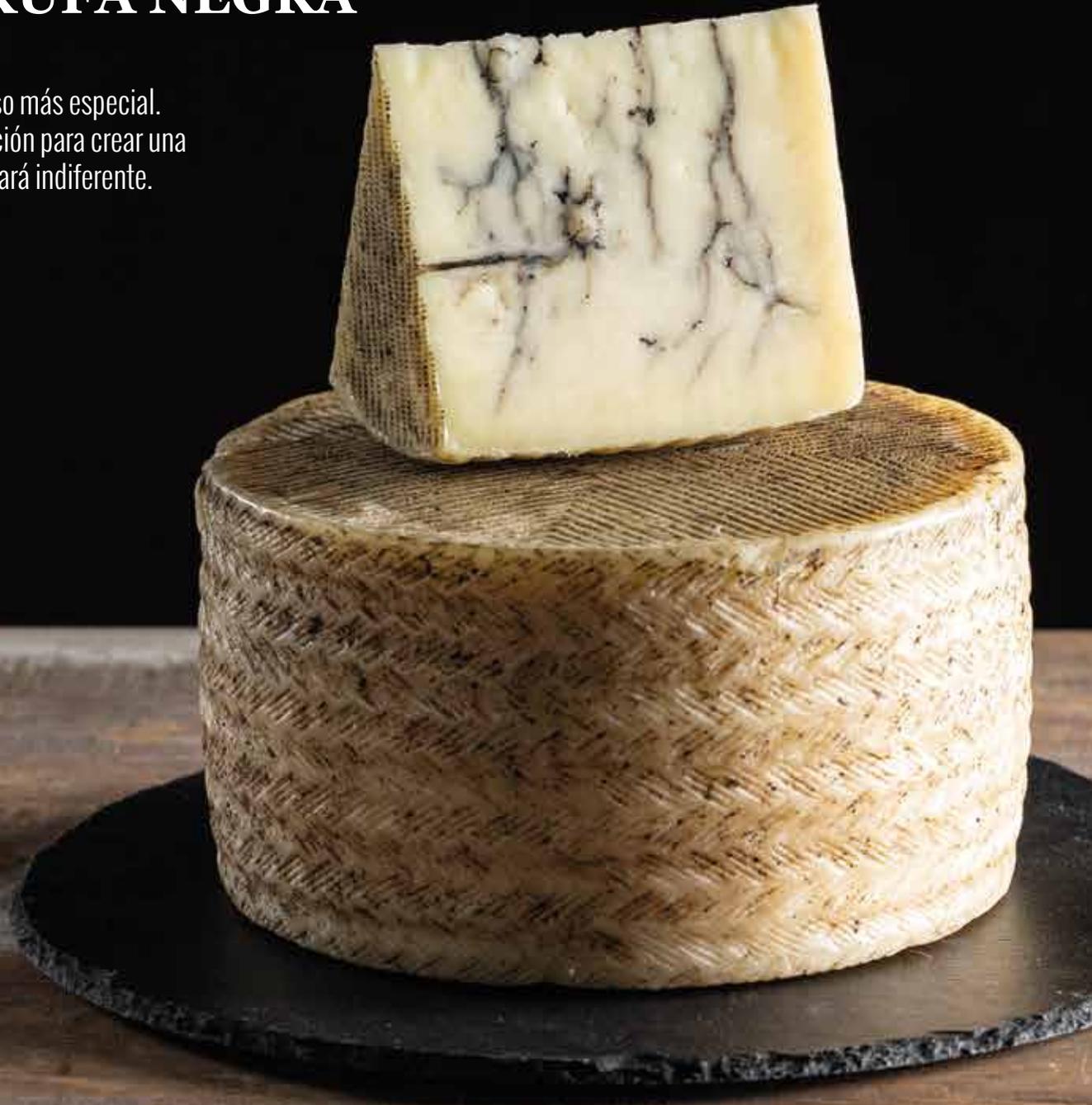
 100%

 85%  5%  5%

ESPECIALIDAD PREMIUM

# IBÉRICO CON TRUFA NEGRA

Atrévete con nuestro queso más especial.  
Aunamos tradición e innovación para crear una  
experiencia que no te dejará indiferente.



# Una receta muy especial

## Leche cruda

4-6 meses



ESPECIALIDAD

QUESO DE MEZCLA

### IBÉRICO CON TRUFA NEGRA

Uno de los quesos más especiales de Valle de San Juan, por su personalidad única gracias a una receta trabajada con esmero, aunando tradición e innovación.

Visualmente es un queso muy atractivo por su dibujo marmolado de betas negras sobre una base de queso color marfil.

Con una combinación perfecta de leche cruda proveniente de las tres especies. El cuerpo lo aporta la oveja pero sin sobresalir, y el gusto lo marca la cabra. Su sabor no deja indiferente, con matices terrosos y hongos que casan a la perfección con la base del queso, encontramos ligeras notas de mantequilla, torrefacto y recuerdos dulces.

De textura media-baja y humedad alta, la combinación de esta receta única con el incomparable sabor de la trufa negra hacen de esta especialidad una de las más premium de Valle de San Juan.

Atrévete a maridarlo con un vino espumoso o rosado y prepara una tabla de quesos colocando el ibérico con trufa como protagonista.

 35%  25%  25%



VALLE DE SAN JUAN

NUESTROS QUESOS CON LECHE DE

# MEZCLA

La mejor materia prima, distintas combinaciones de leche de vaca, oveja y cabra, para dotar del sabor y la textura adecuada en cada receta.





# Sabores intensos

## Leche cruda de mezcla

6-9 meses



### QUESO DE MEZCLA VIEJO INTENSO

Nuestro mezcla viejo intenso destaca por su textura firme y su fundencia en boca.

Tiene persistencia media en nariz donde nos llegan aromas a mantequilla y ligeras notas de yogur.

Nos encontramos con una receta más equilibrada en cuanto a la proporción de leches, predominando aún así la de vaca que hace que este sea un queso curado de sabor más suave y delicado, aporta notas dulces que nos recuerdan a la mantequilla y la nata y es muy agradable al paladar.

Atrévete a combinarlo con un pan artesanal castellano y prepara unos encurtidos para un contraste de sabores muy especial.

75% 5% 5%

6 meses



### QUESO DE MEZCLA VIEJO

La receta de este mezcla curado, a diferencia del intenso, es más suave.

La leche de vaca destaca por encima de las otras especies en los primeros sabores que encontramos en boca y otorga mayor cremosidad y suavidad al queso.

Su textura es firme con fundencia alta y de sabor dulce con recuerdos a tofe y mantequilla.

Preséntalo en bastones, dados o cuñitas y prepara un aperitivo con pan artesano, aceitunas negras, anchoas y una mermelada de pimientos.

85% 5% 5%

A partir de 9 meses



### QUESO DE MEZCLA AÑEJO IBÉRICO

La receta de nuestro queso ibérico añejo es una de las más especiales. Se elabora con una proporción meticulosa de las tres leches, vaca, oveja y cabra. Su combinación hace que sea un queso con un perfil nutricional muy rico y, además, le otorga un sabor característico de esta variedad de queso.

De textura firme pero cremosa y persistencia alta en nariz, donde destaca su dulzor encontrándonos recuerdos a nata y mantequilla, tofe y torrefactos y un ligero picor muy agradable al final.

Acompáñalo de frutas secas, unas nueces y una cerveza tostada.

35% 25% 25%





Quesos esenciales

# Leche pasteurizada de mezcla

2-3 meses

 GOURMET  
QUESOS  
13ª EDICIÓN 2023



## QUESO DE MEZCLA PASTEURIZADO SEMICURADO

Un queso que, por su delicadeza y sencillez, es aceptado por todo tipo de consumidores.

Presenta una textura elástica y retiene más la humedad por su curación.

La leche de vaca predomina y aporta cremosidad, la leche de oveja mejora la textura y realza la persistencia y la leche de cabra potencia su sabor.

En boca encontramos recuerdos a frutos secos tostados, ligeras notas dulces y acidez del yogur al final. Este conjunto de sabores crea una experiencia muy agradable para el paladar.

La suavidad de nuestro semicurado mezcla lo hace una elección perfecta para incluirlo en preparaciones como sandwiches, ensaladas... y es también una idea perfecta de postre acompañado de unas uvas o unos daditos de membrillo.

 85%  5%  5%

4-6 meses



## QUESO DE MEZCLA PASTEURIZADO ESENCIA

Queso Esencia se caracteriza por su cremosidad y fundencia alta. Su olor intenso nos lleva a aromas dulces y despunta una ligera acidez del yogur natural.

Su sabor recuerda a las notas de los clásicos caramelos tofe, con notas de azúcar caramelizada, nata dulce y mantequilla.

Persistencia alta con sabores dulces y agradables.

Prepara tu aperitivo favorito, combínalo con unas cuñitas del Esencia y marida con una cerveza tostada.

 80%  10%  10%



NUESTROS QUESOS CON LECHE DE

# CABRA

Característico queso, marcado por la intensidad  
y peculiaridad de la leche de cabra.







Potencia en su sabor

# Leche de cabra pasteurizada

2-3 meses



## QUESO DE CABRA PASTEURIZADO SEMICURADO

Queso elaborado con 100% leche de cabra que aporta en su interior un blanco intenso muy llamativo y propio de este tipo de leche.

De aroma fresco, su textura es cremosa en boca y aparecen notas que recuerdan al yogur, la mantequilla o la nata dulce. Su elaboración con 100% leche de cabra hace que sea un queso de sabor más intenso.

Un maridaje perfecto puede ser acompañarlo de un vino blanco Denominación de Origen Rueda.

 100%

1,5-2 meses



## QUESO DE CABRA PASTEURIZADO MURCIA AL VINO

Esta Denominación de Origen Protegida destaca por el origen de su leche procedente de la cabra murciano-granadina, una raza autóctona que destaca por la gran calidad de su leche.

Su característica principal es que se baña la corteza en vino tinto de las denominaciones de origen de Murcia (Jumilla, Yecla y Bullas).

Opta por vinos crianza y combínalo con alimentos salados, que contrasten su sabor, como unas almendras o anchoas.

 100% cabra murciano-granadina



NUESTROS QUESOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# MANCHEGOS

## OVEJA DE RAZA MANCHEGA

La oveja manchega se explota en pastoreo durante todo el año, aprovechando los recursos naturales de la zona de La Mancha.

## IDENTIFÍCALO POR SU PLACA DE CASEÍNA

Un Queso Manchego muestra en su etiqueta el término "Denominación de Origen Queso Manchego". Si ha sido elaborado con leche cruda aparecerá el término 'artesano'. Con forma de corona circular en la cara opuesta a la de la etiqueta comercial, aparecerá incrustada en la corteza con los términos "D.O.P. QUESO MANCHEGO" y una serie de cinco dígitos y tres letras.

## CONTRAETIQUETA Y LOGO EUROPEO

La encontraremos adherida a la etiqueta comercial, con el logo de la Denominación de Origen. El distintivo con el que la Unión Europea identifica a las Denominaciones de Origen Protegidas. Se encuentra en la etiqueta comercial del Queso Manchego.





# Un clásico nacional

## Leche pasteurizada

2-3 meses

4-6 meses

9-12 meses



### QUESO MANCHEGO

## SEMICURADO, CURADO, VIEJO

Los quesos manchegos más jóvenes destacan por sus texturas medias y con fundencia alta. Una textura que se va haciendo más firme a medida que avanza la curación, hasta convertirse en quebradiza en piezas muy curadas.

El sabor evoluciona desde notas más ligeras a yogur y mantequilla con suaves toques ácidos y persistencia baja en el paladar, a connotaciones ligeramente picantes y de frutos secos, características de los quesos más curados, pero siempre sin perder el peculiar dulzor de esta leche de oveja manchega.

A medida que evoluciona la curación, la persistencia es mayor y el retrogusto más prolongado en el tiempo.

Te proponemos maridarlo con un vino crianza equilibrado para compensar el sabor intenso de los quesos.

 100% oveja manchega



Variedad de formatos

## Formato pre-cortados

Contamos con unos formatos especiales para la hostelería. Son los ESPECIAL TAPAS.

Ya está cortado y lo presentamos listo para servir.

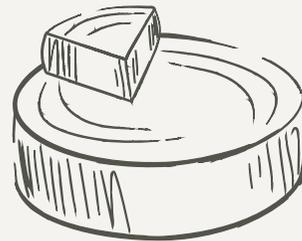
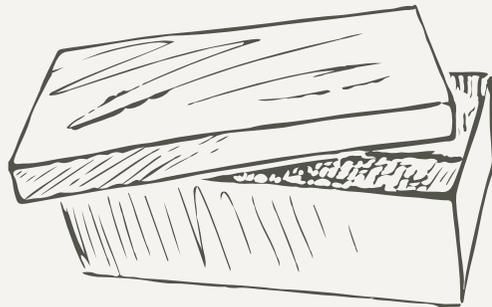
Con esto ganarás tiempo de preparación y además asegurarás la uniformidad en el producto final.



INFORMACIÓN Y PALETIZADO

# INFORMACIÓN TÉCNICA

Conoce la vida útil de nuestros productos así como su paletización y los distintos formatos que se pueden adaptar a tu negocio.



Información técnica

# Referencias leche de oveja

	ENTERO	PIEZA 1/2	PIEZA 1/4	PIEZA 1/16 CUÑAS	PRECORTADO
<b>OVEJA LECHE CRUDA</b>					
QUESO DE OVEJA CURADO					
QUESO DE OVEJA VIEJO					
QUESO DE OVEJA VIEJO CREMOSO					
QUESO DE OVEJA AÑEJO	X	X	X	X	X
QUESO DE OVEJA VIEJO AHUMADO	X	X	X	X	X
<b>OVEJA LECHE PASTEURIZADA</b>					
QUESO DE OVEJA CURADO	X	X	X	X	X
QUESO DE OVEJA SEMICURADO	X	X	X	X	X
QUESO DE OVEJA CON TRUFA NEGRA	X			X	
QUESO DE OVEJA CON AJO NEGRO	X			X	
QUESO DE OVEJA CON QUESO AZUL	X			X	
QUESO DE OVEJA AL ACEITE CON ROMERO	X			X	
QUESO DE OVEJA CON MEMBRILLO	X			X	

# Referencias leche de mezcla

	ENTERO	PIEZA 1/2	PIEZA 1/4	PIEZA 1/16 CUÑAS	PRECORTADO
<b>MEZCLA LECHE CRUDA</b>					
QUESO DE MEZCLA VIEJO INTENSO	X	X	X	X	X
QUESO DE MEZCLA VIEJO	X	X	X	X	X
QUESO DE MEZCLA IBÉRICO AÑEJO	X	X	X	X	X
QUESO DE MEZCLA IBÉRICO CON TRUFA NEGRA	X			X	
<b>MEZCLA LECHE PASTEURIZADA</b>					
QUESO DE MEZCLA CURADO	X	X	X	X	X
QUESO DE MEZCLA SEMICURADO	X	X	X	X	X
QUESO DE MEZCLA CON TRUFA NEGRA	X			X	
QUESO DE MEZCLA CON AJO NEGRO	X			X	
QUESO DE MEZCLA CON QUESO AZUL	X			X	
QUESO DE MEZCLA AL ACEITE CON ROMERO	X			X	
QUESO DE MEZCLA CON MEMBRILLO	X			X	

Información técnica

## Referencias leche de cabra

	ENTERO	PIEZA 1/2	PIEZA 1/4	PIEZA 1/16 CUÑAS	PRECORTADO
<b>CABRA LECHE PASTEURIZADA</b>					
<b>QUESO DE CABRA SEMICURADO</b>	X	X	X	X	X
<b>QUESO DE CABRA MURCIA AL VINO</b>	X			X	

## Referencias leche oveja D.O.P. Manchegos

	ENTERO	PIEZA 1/2	PIEZA 1/4	PIEZA 1/16 CUÑAS	PRECORTADO
<b>OVEJA LECHE PASTEURIZADA</b>					
<b>QUESO MANCHEGO 3 MESES</b>	X		X	X	
<b>QUESO MANCHEGO 6 MESES</b>	X		X	X	
<b>QUESO MANCHEGO 12 MESES</b>	X		X	X	

Información técnica

# Logística e información por formato

ENTERO

PIEZA 1/2

PIEZA 1/4

PIEZA 1/16 CUÑAS

PRECORTADO

LOGÍSTICA						
Unidades / Caja	2	4	8	12	24	24
Caja / Altura	10	10	10	20	10	10
Altura / Palet	10	10	10	8	10	10
Caja / Palet	100	100	100	160	100	100
Unidades / Palet	200	400	800	1920	2400	2400
Peso aproximado	3,2 kg	1,5 kg	0,75 kg	200 gr		175 gr
VIDA ÚTIL						
Vida útil quesos NO inyectados	365 días	270 días	270 días	270 días	90 días	
Vida útil quesos inyectados	120 días			120 días		
Vida útil excepto inyectados con trufa	270 días			270 días		



¿Hablamos?

## **Contacto**

info@vallesanjuan.com  
www.valledesanjuan.com

**VSJ PALENCIA (España)**  
Avda. Comunidad Europea 48, 34004 Palencia

**VSJ VILLARRABÉ (España)**  
C/Carretera 1, 34113 Villarrabé, Palencia

EST.



1998

# VALLE DE SAN JUAN

## INDUSTRIAS LÁCTEAS

PALENCIA.ESPAÑA

[www.valledesanjuan.com](http://www.valledesanjuan.com)