



REBOLLÍN
QUESO AFUEGA' L PITU



Afuega 'l Pitu

Queso graso, elaborado con leche pasteurizada de vacas sanas de raza Frisona y Asturiana de los Valles.

Color blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración, o bien rojo anaranjado si se le añade pimentón.

El sabor es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco. En los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta. Su aroma es suave, característico y aumenta con la maduración.

Fat cheese made with pasteurized milk from healthy Frisona and Asturiana de los Valles cows.

White colour verging on yellowish, depending on its ripening degree, or orangish red if paprika and cayenne pepper is added.

Its taste is slightly acid, a bit salty or not salty at all, creamy and quite dry. On red cheeses this flavour deepens and becomes strong and hot. It is doughy and astringent when swallowed. It has a soft characteristic scent that increases as the cheese ripens.

Calidad / Quality

Las variedades de Atroncau Blancu y Atroncau Roxu de Rebolín cuentan con las garantías de calidad de la Denominación de Origen Protegida Afuega 'l Pitu y Alimentos del Paraíso Natural.

The Atroncau Blancu and Atroncau Roxu de Rebolín varieties hold the Denominación de Origen Protegida Afuega 'l Pitu and Alimentos Del Paraíso Natural quality assurance certificate.



Ficha logística / Logistic data

Agrovaldés S.C.L.

N.R.S: ES-1506244/0-CE

Conservación: Refrigerado, entre 4 y 10°C

Elaborado exclusivamente con leche procedente de nuestra propia recogida e ingredientes naturales.

Preserve refrigerated between 39.2 and 50 degrees Fahrenheit.

Made only with milk collected by us and natural ingredients.



Atroucau blancu

Queso curado

Matured cheese

Leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo y sal.

Pasteurised cow's milk, calcium chloride, lactio bacteria, rennet and salt.

Envase individual / Individual Pack

Pieza troncocónica / Tapered piece / Peso aprox: / Approx. weight: 250 - 300g

Envasado en bolsa de plástico al vacío y presentado en caja de cartón troncopiramidal.

Vacuum-packed in a plastic bag and delivered in a tapered cardboard box.

Formato: / Format: 105x105x65 mm

GTIN: 84 37009303 01 6

Cajas 6 unidades / 6 units Box

Peso aprox: / Approx. weight: 2 Kg

Formato / Format: 310x210x110 mm.

GTIN: 1 84 37009303 01 3

Cajas de 12 unidades / 12 units Box

Peso aprox: / Approx. weight: 4 Kg

Formato / Format: 410x310x110 mm.

GTIN: 2 84 37009303 01 0

Atroucau roxu

Queso curado con pimentón

Matured cheese with paprika and cayenne pepper

Leche pasteurizada de vaca, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, sal y pimentón.

Pasteurised cow's milk, calcium chloride, lactio bacteria, rennet, salt, paprika and cayenne pepper.

Envase individual / Individual Pack

Pieza troncocónica / Tapered piece / Peso aprox: / Approx. weight: 250 - 300g

Envasado en bolsa de plástico al vacío y presentado en caja de cartón troncopiramidal.

Vacuum-packed in a plastic bag and delivered in a tapered cardboard box.

Formato / Format: 105x105x65 mm

GTIN: 84 37009303 02 3

Cajas 6 unidades / 6 units box

Peso aprox: / Approx. weight: 2 Kg

Formato / Format: 310x210x110 mm.

GTIN: 1 84 37009303 02 0

Cajas de 12 unidades / 12 units box

Peso aprox: / Approx. weight: 4 Kg

Formato / Format: 410x310x110 mm.

GTIN: 2 84 37009303 02 7



Envases / Packaging

Los productos Rebollín se presentan al mercado en un atractivo y práctico envase de cartón, que facilita su manipulación y disposición en lineales y expositores.

Rebollín products are marketed in an attractive and practical cardboard pack, making it easy to handle and place them on shelves and display stands.



REBOLLÍN
QUESO AFUEGA 'L PITU



Agrovaldés
Polígono El Zarrín, 33891 La Espina
Salas, Principado de Asturias
Teléfono: 985 837 332
rebollin@agrovaldes.es

Visitas guiadas

Martes, miércoles y jueves de 10:30 a 14:00
Duración aproximada: 90'
Degustación y venta de producto.
Concertar cita previa en el teléfono: 985 837 332

Guided tours

Tuesday, Wednesday and Thursday from 10.30 am to 2 pm
Approximate duration: 90 minutes.
Product tasting and sale.
Telephone number to request an appointment: 985 837 332