



QUESOS PARA CANASTA DE NAVIDAD





LLEGA EL MOMENTO MÁS FELIZ Y FAMILIAR DEL AÑO,

donde compartimos mágicos momentos, y Le Chaudron lo sabe, por eso nuestros quesos le darán ese toque perfecto y exclusivo a las canastas navideñas.





QUESOS FRESCOS



CEBOLLINO

Textura: pasta cremosa para untar o hacer rebanadas si está bien frío.

Sabor: crema mezclada con la frescura del cebollino tipo chyves dejando una agradable nota ácida en el paladar.

Presentación: 200g

PRECIO
₡3,200 IVI



ALBAHACA

Textura: pasta cremosa para untar o hacer rebanadas si está bien frío.

Sabor: crema ligeramente ácida mezclada con la frescura de la albahaca natural.

Presentación: 200g

PRECIO
₡3,200 IVI



MANGO JENGIBRE

Textura: pasta cremosa para untar o hacer rebanadas si está bien frío.

Sabor: crema fresca mezclada con mermelada de mango y jengibre natural dejando una agradable nota ácida en el paladar.

Presentación: 200g

PRECIO **₡3,500 IVI**



NUEZ HIGOS

Textura: pasta cremosa para untar o hacer rebanadas si está bien frío.

Sabor: la nota ácida se contrarresta con el dulzor agradable que aporta la mermelada de higos frescos y los trocitos de nuez nogal light.

Presentación: 200g

PRECIO **₡3,500 IVI**



CAPRICO

Textura: pasta cremosa para untar.

Sabor: crema fresca mezclada con ajo natural y una pincelada de pimienta negra.

Presentación: 160g

PRECIO
C\$3,200 IVI



SAANEN

Textura: pasta suave y cremosa.

Sabor: la fusión de su fina corteza de hierbas deshidratadas con su pasta cremosa aporta gran frescura al paladar con una ligera nota caprina, esconde una pasta cremosa que deja un delicado gusto y fondo de boca caprino.

Presentación: 160g

PRECIO
C\$3,500 IVIA





QUESOS MADUROS





QUESOS
MADUROS

TOMME GUAYABO

Textura: pasta suave y cremosa.

Sabor: deja en el paladar un suave sabor amaderado con pinceladas de nuez.

Presentación: 140g



PRECIO
₡2,800 IVI



RACLETTE

Textura: pasta semidura y cremosa.

Sabor: A hongos frescos, resaltando notas de madera y ciprés propias de su terruño.

Presentación: 200g.



PRECIO
₡3,500 IVI



SAINT ANTOINE



Textura: Pasta suave y cremosa.

Sabor: expresa toda la fineza de un queso de cabra bien equilibrado. Su corteza natural esconde una pasta cremosa que deja un delicado gusto y fondo de boca caprino.

Presentación: 140g

PRECIO

₡3,200 IVI

Queso de cabra

PASCHE



Textura: pasta dura y firme.

Sabor: su corteza natural es producto de una esmerada maduración en tablas de madera. La pasta es de textura fina y suave al gusto, con un delicado acento caprino.

Presentación: 200g

PRECIO

₡4,600 IVI

Queso de cabra



QUESOS
MADUROS

SUPREMO



Textura: La pasta es dura y compacta con corteza natural.

Sabor: delicado sabor a avellanas

Presentación: 200g

PRECIO
₡4,500 IVI





QUESOS CORTEZA BLANCA



QUESOS
CORTEZA
BLANCA

CAMEMBERT DE CABRA

Textura: según su etapa de maduración el corazón del queso es firme y los bordes cremosos.

Sabor: cuando está joven, muestra suaves notas caprinas que se funden en la cremosidad de la pasta.

Presentación: 220g



PRECIO
₡5,400 IVI

Queso de cabra



CAMEMBERT

Textura: suave y cremosa en los bordes; el corazón del queso es firme según su etapa de maduración.

Sabor: Su pasta es ligeramente cremosa tiene un gusto láctico cuando está fresco. Ligeramente afrutado y notas de hierba fresca.

Presentación: 220g



PRECIO
₡5,200 IVI



BRIE DE CABRA



Queso de cabra

Textura: cuando está fresco su textura es firme. En una etapa de maduración avanzada es suave y cremoso hasta el corazón.

Sabor: crema fresca y un delicado sabor a hongo.

Presentación: 130 g

PRECIO **₡3,500 IVI**

BRIE DE VACA



Textura: su consistencia cremosa está cubierta por un delicado velo blanco.

Sabor: cuando está joven tiene un ligero gusto láctico y más pronunciado y potente cuando está más maduro.

Presentación: 130g

PRECIO **₡3,200 IVI**



QUESOS
CORTEZA
BLANCA

SAINT PIERRE



Textura: pasta cremosa

Sabor: cuando está joven su pasta es cremosa y ligeramente salada. En maduración plena, desarrolla un sabor más pronunciado y finamente equilibrado con la ceniza.

Presentación: 100g

PRECIO
₡2,500 IVI



Pedidos al:

 **+(506) 8340 5545**

info@barvakfoods.com

www.quesoschaudron.com

 **Le chaudron**

  **@quesoslechaudron**

**Entregas: Envío gratis en la GAM.
Fuera del GAM se establece una
tarifa dependiendo de la zona.**

Producto 
100% hecho en Costa Rica



QUESO ARTESANAL
Le Chaudron
GOURMET