

La gama de quesos decorados Castello se elabora con leche fresca de vaca, pasan menos de 24 horas desde que se recoge hasta que se produce el queso. La calidad de sus ingredientes influye en el sabor y cremosidad de los productos.



Ref: 996 Castello  
Avellana y Ron 1Kg

El queso Castello Ron contiene uvas marinadas en auténtico ron de Jamaica. Los trocitos de avellana que se incorporan a este queso cremoso nos permiten jugar con las texturas de los platos



Ref: 997 Castello  
Cebolleta 1Kg

Este producto es perfecto para aperitivos y cócteles por su original presentación. Es un queso blanco cremoso con cebolleta y pimienta molida que sorprende al gusto y aporta frescura a tus platos.



Ref: 998 Castello Pimienta  
1Kg  
Ref: 1006 (125G)

El Castello Pimienta un queso blanco y cremoso decorado con pimienta negra. La pimienta otorga a esta variedad de queso un ligero picor capaz de ensalzar el sabor de cada plato. Disponible en 125 gramos y un kilo.



Ref: 1000 Castello Piña y  
Almendras 1Kg  
Ref: 1004 (125G)

El queso Castello Piña combina la cremosidad del queso blanco con el exótico sabor de la piña. Los trocitos de almendra que se incorporan son perfectos para que juguemos con las texturas en nuestras recetas. Disponible en 125 gramos y un kilo.

## ZONA: DINAMARCA



El origen de los quesos Castello es Dinamarca. Se trata de un país con un clima templado, principalmente llano pero a pesar de ello, con un paisaje muy variado. Actualmente la leche con la que se elaboran los quesos Castello procede además de granjas danesas, de Suecia y de Baviera, en el sureste de Alemania.



## MARIDAJE

### Castello Piña y almendras

Condimentos: Sabores cítricos, frutos secos, uvas  
Bebida: Cerveza de trigo  
Pan: Tosta crujiente

### Castello Pimienta

Condimentos: Tomate, pimientos confitados  
Bebida: Vino rosado  
Pan: Pan rústico

### Castello Ron

Condimentos: Fruta, frutos secos  
Bebida: Vino tinto  
Pan: Pan de pasas o de higos

### Castello Cebolleta

Condimentos: Fruta, mermelada de tomate  
Bebida: Vino blanco  
Pan: Colines o tostadas con semillas de amapola



## HISTORIA DE ARLA



Arla Foods es una cooperativa de ganaderos que se dedica a la producción de leche, diferentes tipos de quesos y mantequilla. Los granjeros, que aportan 13,4 mil millones de litros de leche fresca al año, proceden de hasta siete países diferentes de la Unión Europea. Todos ellos son miembros de la cooperativa y reparten sus ganancias de forma equitativa.

## RECETA: Tosta de Castello Piña con aguacate y mermelada de melocotón

### Ingredientes:

Castello Piña 50 gr  
Una tosta de pan  
Medio aguacate  
Una cucharada de mermelada de melocotón

Una combinación deliciosa que os recomendamos es una tosta crujiente con aguacate, Castello Piña y mermelada de melocotón.



## RECETA: Ensalada de Castello Pimienta con Salmón



Castello Pimienta 50 gr  
Hojas frescas de espinacas  
Salmón en taquitos 150 gr  
Aceitunas negras 50 gr  
Aceite de oliva  
Perejil  
Sal por encima.

Puedes combinar este queso aromático en una ensalada con la suavidad del salmón y la intensidad de las espinacas. Corta hojas frescas de espinacas. Añade taquitos de Castello Pimienta, salmón y aceitunas negras. Un chorrito de aceite de oliva virgen, sal, un poco de perejil.

## RECETA: Tostada de Castello Ron con Naranja Caramelizada

Castello Ron 50 gr  
Naranjas de la china 50 gr  
Una estrella de anís  
Agua 150 gr  
Azúcar 150 gr

El Castello Ron combina especialmente bien con fruta. Prueba a prepararla con naranjas de China de forma ovalada. Hierva durante 20 minutos la fruta en agua con una estrella de anís. Añade azúcar y hierva otros 20 minutos cuidando que no se queme. Acompaña la fruta caramelizada con el queso y pan.



## RECETA: Castello Cebolleta con Palitos de Hojaldre



### Ingredientes:

Castello Cebolleta 50 gr  
Palitos de hojaldre y queso con semillas de amapola

Este queso está especialmente pensado para untar sobre pan crujiente. También lo puedes acompañar con palitos de hojaldre con queso y semillas de amapola.