

Angulo presenta su nueva marca paraguas, Angulo Queso de Autor



Angulo Queso de Autor, es la **nueva marca paraguas** bajo la que se comercializará la **gama completa de productos Angulo**. Esta refleja el **espíritu de la marca**, presente en cada uno de sus productos y que es el resultado de su **tradición quesera** desde 1949, una cuidada **selección de las materias primas e ingredientes 100% naturales, técnicas de elaboración tradicionales y la pasión y el toque humano** en cada la elaboración de cada uno de nuestros quesos.

El concepto detrás de la marca. Angulo ofrece quesos superiores para amantes de la buena gastronomía. Da respuesta a aquellos consumidores que buscan productos auténticos y de calidad, con el sabor y la textura de siempre que ya casi hemos olvidado. Nuevos sabores, sin renunciar a los procesos tradicionales. Angulo queso de autor quiere dar el primer paso con una oferta de *quesos placer o quesos masstige*, permitiendo descubrir matices en el queso que sólo aquellas piezas elaboradas con la impronta personal de su autor pueden conseguir.

Por qué no es un queso más ... es un queso mejor . Gracias a su elaboración con materia prima de la mejor calidad e ingredientes 100% naturales.

A su cuidado proceso de elaboración siguiendo las técnicas tradicionales, fruto de la devoción y pasión de quienes lo trabajan para hacerlo realidad.

Recoge el saber-hacer de años de herencia y tradición y lo combina con su constante innovación creadora, que incluye los mejores avances tecnológicos para conseguir el resultado perfecto, ya que innovación y tradición pueden ir de la mano.

Angulo Queso de Autor, ahora mucho más que queso fresco

- Nuestra **gama completa de quesos frescos** en diferentes formatos de corte y libre servicio que ahora incluye nuestra novedad en queso fresco, **Angulo Ligero**: el primer queso fresco tradicional Ligero, todo el sabor y un 30% menos de grasa.
- Nuestra nueva gama de **rulos de cabra**, en su versión en natural y finas hierbas. Ambos elaborados 100% con la mejor leche de las cabras de la Serranía de Ronda con la técnica tradicional de desuerado y prensado en paños de algodón. Un sabor auténtico y con personalidad.
- Nuestra nueva gama de **quesos de untar**, con su versión en sabor natural y sabor finas hierbas. Los primeros y únicos quesos de untar moldeados directamente en su tulipa. Toda la cremosidad y el mejor sabor listos para servir y disfrutar.