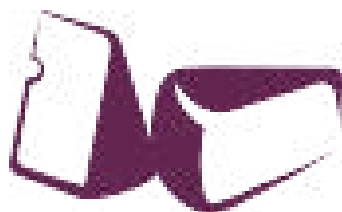




ESPECIALISTAS
EN QUESHOS
VEGANOS



ELABORADO
CON CARÍÑO
#WEAREVEGANS





Sobre nosotr@s

Somos una empresa familiar, con toda la vida de experiencia en el sector de la alimentación, nuestra empresa nace en el año 2004, y en el año 2018 lanzamos nuestra especialidad: Quesos veganos. Nuestros quesos de Serra Vegana ya están consolidados y asentados en el mercado, haciendo envíos a tiendas de toda España desde principios 2019.

Nuestra ilusión es la de seguir mejorando día a día, seguir ofreciendo productos de calidad, para que os cuiden por dentro y por fuera, además de preservar el mundo donde vivimos, para hacer de él, un lugar mejor.



Nuestros valores

- **Calidad:** Nuestro principal valor es la calidad de nuestros productos, y para ello, somos exigentes desde la recepción de la materia prima hasta la finalización del mismo.
- **Sostenibilidad:** Algo muy importante también, ya que afecta al planeta y por consiguiente, a todos los seres vivos que habitamos en él.
- **Atención al cliente:** Para nosotros que el producto llegue en perfectas condiciones es importante para su disfrute. Queremos conocer vuestra opinión, y cualquier sugerencia que nos haga mejorar.
- **Continuo aprendizaje:** Nos reciclamos constantemente, cursos, formaciones y búsqueda de información. Intentamos estar siempre al día de todas las novedades para poder ofrecer lo mejor de nosotros mismos.
- **Responsabilidad Social:** Ayudamos a aquellos animales mediante la gestión de colonias felinas, colaboraciones con protectoras y santuarios, siempre dentro de nuestras posibilidades.
- **Visión de futuro:** Queremos seguir creciendo y que tú lo hagas con nosotros, degustando nuestra gama de productos veganos para innovar y poder ofrecerte mucho más.



Sobre Nuestros Queshos

Están elaborados con la base de Anacardos, lo cual hace que tenga una textura en el paladar cremosa, suave y uniforme. Son quesos fermentados, con probióticos naturales y vegetales. Somos muy cuidadosos con la calidad de los ingredientes de la materia prima, ya que es una de nuestras filosofías, ofrecer productos de gran calidad, por ello, también los hacemos artesanalmente con mucho mimo y cuidado, uno a uno, cuidando al máximo los detalles.

Rodeados de las mejores materias primas, cada uno de nuestros productos contiene un poquito de nosotros en su elaboración, para ofrecer a los cinco sentidos, una experiencia gastronómica muy satisfactoria.



Ahumado y ceniza

"El original"



El primer queso Vegano Ahumado con Haya, de textura fina y sorprendente al paladar, consigue un sabor de lo más complejo, aportando notas dulces y delicadas, que hace de su degustación, toda una experiencia que no dejará a nadie indiferente. Recubierto con carbón activo, que nos recuerda la ceniza, y aportando sus beneficios desintoxicantes.



Brie Trufado



Nuestro Brie Trufado es un queso elegante y con gran personalidad, rico en matices y con sabor y aroma intensos que nos recuerdan al bosque, tiene el equilibrio perfecto entre un sabor muy especial, una textura cremosa y un aroma con matices de cacao.

Nuestro niño mimado, pues este queso es inigualable por su imponente imagen y por su seductor sabor.



Pimentón de la Vera



De textura cremosa, su corteza natural de pimentón ahumado de la Vera, con Denominación de Origen, de un rojo muy intenso, le aporta un sabor de gran intensidad, e importantes propiedades para nuestro organismo.

Y es que, el pimentón de la Vera es un antioxidante muy poderoso que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y daños en nuestro ADN..



CamemVert



Uno de nuestros favoritos, el CamemVert es un queso cremoso con la corteza enmohecida de forma natural, con un mes aproximado de maduración en nuestra cava.

El queso CamemVert destaca por su carácter que se va potenciando con la maduración. Además, su compleja elaboración hace de él un producto único en paladar, ya que, durante todo el proceso de elaboración, recibe unos cuidados diarios, tanto en temperatura como en humedad, cruciales para conseguir un queso perfecto.



Rock & Blue



Nuestra última creación, una variedad de roquefort inspirado en Gran Bretaña. Queso untoso, elaborado con anacardos fermentados, donde las vetas van adquiriendo un intenso tono verde azulado con la maduración. Posee un aroma a que nos recuerda a las nueces y su sabor, que se intensifica con la maduración, evoca intensamente a nueces dulces recién cosechadas y fruta madura. De sabor muy suave. Nuestro queso Roquefort se presenta con la corteza de moho azul que le da un toque final potente y persistente en boca, con un interior anaranjado.



Brie



Un clásico artesanal, elaborado con pasta blanda de color marfil.

De textura untosa y flexible, es ideal para untar en tostadas acompañado de una mermelada suave.

Con notas de nuez y frutales, nuestro queso Brie es delicado, aunque se percibe con más fuerza a medida que va madurando.



Romero



Nuestro queso curado al romero es también todo un clásico.

Con una textura suave junto con la original corteza de romero, hacen de su sabor algo muy diferente y atrevido.

Con notas de aromas campestres que nos trasladan al monte, se convierte en el acompañante perfecto para degustar una buena copa de vino.



Tomillo



Queso curado al tomillo de color marfil anacarado, cubierto de un intenso tomillo muy aromático.

Con muchos matices al paladar por su especial proceso de maduración con tomillo natural, el cual tiene grandes propiedades para el sistema digestivo.



Pimienta Rosa



Quesho cremoso con notas cítricas y florales, y con el toque característico de la pimienta rosa.

Nuestro Quesho de Pimienta Rosa tiene un agradable punto dulzón que se convierte en toda una explosión de sabores en el paladar.



Cúrcuma y ajo negro



Elaborado con ajo negro de Pedroñeras y cúrcuma, nuestro queso se distingue por una agradable y untosa textura al paladar que se deshace dejando un sabor intenso, pero suave y delicado con notas dulces y afrutadas, y con ligeros toques que nos recuerdan a la regaliz.

Es un queso imprescindible en casa porque tanto el ajo negro como la cúrcuma disponen de importantes propiedades para cuidarnos por dentro y por fuera.



Red Hot Cheese



Nuestro Red Hot Cheese, un queso elegante y picante con una textura suave al principio, que en breves instantes saca su lado más juguetón y picante gracias al chipotle, una rica variedad de chili.

Con una capa de hojillas de pimentón alrededor, las cuales le aportan un distinguido sabor, y maravillosas propiedades, las hojillas de pimentón antiguamente eran muy usadas en todos los platos valencianos tradicionales.

Con muchos matices, es un queso que agrada a quien lo prueba.



El Loco



Bautizado cariñosamente como “el loco”, este quesho Vegano, no es un quesho picante más.

Es un quesho Vegano elaborado de una manera artesanal de pasta suave, con un sabor que perdura en el paladar, a la que le añadimos anillas de chile seco, lo dejamos unos días curando, volteándolo con mimo, y luego le espolvoreamos una mezcla de chiles en copos y zumo de limón, creando al paladar un sabor “loco”, cítrico, potente y sabroso en lugar de picante.



Cerveza Mascletà



Quesho de textura fina y de intenso sabor que deja en nuestro paladar el agradable gusto de esta cerveza valenciana.

Elaborado con Cerveza Masceltà, una cerveza Vegana, de autor y de agricultura ecológica, con notas de mandarina.

Y para conseguir su punto de madurez exacto, lo aceitamos con aceite de oliva virgen extra.



Rulo Especiado



El Rulo Especiado es un queso semi-curado suave, de sabor fresco y muy aromático, gracias a nuestra exclusiva mezcla de especias que lo hacen único.

Es un queso muy versátil que no puede faltar en casa, ya que es ideal para tomarlo como aperitivo, y magnífico para añadirlo a tus ensaladas.



Ñame Purpura



Suave quesho de nuez de Caju, que obtiene su peculiar color gracias al ñame púrpura, procedente de agricultura sostenible, que le agregamos durante su elaboración, y que le confiere grandes beneficios para nuestra salud.

Y es que, el toque dulzón de este tubérculo lo hace ideal para tomar con mermeladas, confituras y con fruta fresca.



Mushroom



Este queso Vegano artesano lo hemos creado pensando en lo maravilloso que sería poder comer un queso exquisito, y que a la vez nos aporte muchos beneficios para nuestra salud.

Lleva una mezcla de hongos y mangostán espectacular, además con la incorporación de la vitamina C de la Acerola para reforzar la biodisponibilidad de los Betaglucanos.



Ajo de oso al toque de calendula



Quesho elaborado con ajo de oso, un ingrediente con múltiples propiedades medicinales, tales como bactericida, depurativa potente del sistema gastrointestinal, antioxidante, hipotensor, combatir el colesterol, y muchas más.

Su curioso nombre viene dado que este suele darse en lugares sombríos y húmedos con suelos alcalinos y ricos en nutrientes, los osos escarban en el suelo en busca de los bulbos ya que les gustan.



Thay Curry



Para elaborar nuestro queso Thay Curry, juntamos nuestra auténtica mezcla de especias aromáticas, cilantro, pimentón, jengibre y comino, le agregamos un poco de leche de coco y así conseguimos crear un queso suave, equilibrado de gran aroma y sabor.

Este exquisito queso hace que nos traslademos a la India.



De la Huerta



En nuestra zona tenemos mucha huerta, por lo que hemos querido crear un queso Vegano artesanal al que hemos llamado “De la Huerta”, pues entre sus ingredientes lleva cebolla, pimienta roja, el cual le aporta su color, y ajo, todo deshidratado y pulverizado, para que nuestro queso tenga un corte fino, también le hemos añadido unas hierbas aromáticas, como lo son el orégano, el cilantro, el perejil y el jengibre, que le aportan un aroma sin igual, y una mezcla de especias que incluye el comino, pimienta de Cayena, pimentón dulce y pimienta negra, todos estos ingredientes combinan entre ellos a la perfección creando un delicioso queso con un sabor exquisito.



Azafran y Pera Williams



Este nuevo queso de “edición limitada”, está elaborado con anacardos de la mejor calidad, infusionado con infusión de Azafrán D.O.P. de la Mancha, también le añadimos hebras, tanto en el interior, como en el exterior, con ese sabor tan característico del azafrán, también lleva Pera Williams en láminas, aportándole un gran sabor y dulzura excelente.



Umami



Nuestro queso UMAMI de un gran sabor y un gran aroma, le llamamos UMAMI, ya que es un queso que ha permanecido en la oscuridad de nuestra cava el tiempo suficiente, para curarse y adquirir un sabor y regusto prolongado, difícil de describir.

Lo elaboramos a partir de anacardos fermentados a los cuales le añadimos arroz fermentado, que tiene 12 veces más proteínas y 17 veces más fibra que el arroz común, además su gran contenido en amino ácidos y vitamina B, que ayudan al buen estado general de salud, también añadimos sake este queso es tan sabroso que despertará vuestras papilas gustativas, sin duda alguna no os dejará indiferente.



Espirulina Azul



Este atractivo queso Vegano, no es un queso de espirulina común, ya que está elaborado con la espirulina azul (más conocida entre los expertos como el “diamante de los alimentos”). Podríamos decir que es un súper queso Vegano, de sabor suave y sedoso con más de un mes de curación y sin aceite de coco. La espirulina azul, es el principio activo de la espirulina. Este concentrado de antioxidantes tiene sorprendentes beneficios para la salud, contiene una variedad mayor de nutrientes que la espirulina común.



Black Velvet



Un queso elegante, sabroso, que aporte un toque distinción en vuestras tablas, y que fuera el centro de atención de la mesa, en definitiva un queso fuera de lo normal. Es negro y rojo, una deliciosa combinación de colores, y sabrosos aromas que le aporta el pimentón ahumado de la vera y gracias al carbón activo tiene muchos beneficios para nuestro organismo.



Love



Queso fresco, cremoso, suave y afrutado gracias a una combinación de papaya y piña deshidratada con notas dulces recubierto con harina de almendras Marcona tostada convirtiéndolo en todo un manjar para el paladar es ideal para los desayunos o para crear tablas de queso.



"Me he enamorado de vuestros Quesos!!! Soy vegana y no había disfrutado tanto con un queso desde que dejé de comerlos. Sin duda, vuestro producto es espectacular! Gracias"

"El ahumado con ceniza está inmejorable!!! De 10!!! Gracias por crear estas delicias saludables!!!"

"Muy buen trato y excelentes productos, los mejores quesos veganos que he probado sin duda"

"Hacen los mejores quesos artesanales que haya probado nunca. Están deliciosos."

"Los quesos de @serra_vegana nuestros favoritos. Pruebes el que pruebes te va a gustar. Nosotros morimos con el ajo de oso, con el brie trufado, el de cúrcuma y ahí negro, el ahumado y ceniza, el de el de el de el de.....tooooooodos!!!"

