



LA
Boulette
alta gastronomía®

Sugerencias
y especialidades

NAVIDAD

2024

Compre en laboulette.com



Un año más nos complace acompañarle en esta época del año, la Navidad.

Una época en la que procuramos estar más cerca de nuestra gente, nuestros amigos, nuestra familia... Disfrutar del calor de la buena compañía y del hogar. Una época de celebración en la que la gastronomía cobra especial relevancia, convirtiéndose también en parte esencial de la fiesta.

En La Boulette nos tomamos muy en serio la Alta Gastronomía y aplicamos una estricta metodología para conseguir los mejores productos nacionales e internacionales, de productores especializados y pequeños artesanos para ponerlos a su disposición.

En estas páginas, les mostramos algunas de nuestras especialidades, así como una selecta gama de productos de Alta Gastronomía que harán las delicias de usted y sus invitados.

Aprovechamos para desearles de todo corazón que disfruten de las fiestas, de sus familias y amigos.

Feliz Navidad y próspero Año Nuevo.

Selección Real Caviar

Fruto del objetivo inquietante de importar el caviar más auténtico de las zonas originarias de los esturiones y orientado en la máxima calidad.

Beluga Iraní

Lata de 50 g	180 €
Lata de 100 g	360 €
Lata de 250 g	890 €

Osetra Iraní

Lata de 50 g	120 €
Lata de 100 g	230 €
Lata de 250 g	570 €

Amur Osetra

Lata de 50 g	80 €
Lata de 100 g	160 €
Lata de 250 g	380 €



REAL CAVIAR



Nuestra Carta de Jamón 100% Ibérico de Bellota

Todos los jamones de La Boulette están seleccionados minuciosamente uno a uno por nuestro experto jamonero.



Jamón Joselito Vintage

Guijuelo - Salamanca.

Vintage 2017

270 €/kilo

Jamón Joselito Gran Reserva

Guijuelo - Salamanca

Gran Reserva 2019

240 €/kilo

Jamón 5J

Jabugo - Huelva

100% ibérico de bellota añada 2021

240 €/kilo





Jamón Ibesa

Pedroches - Córdoba

100% ibérico de bellota añada 2019

198 €/kilo

Jamón Extremeño

Dehesa - Extremadura

100% ibérico de bellota añada 2020

180 €/kilo

☰ Nuestra Carta de Jamón 100% Ibérico de Bellota Producción exclusiva La Boulette

Sevilla

100% ibérico de bellota añada 2019

190 €/kilo

Guijuelo

100% ibérico de bellota añada 2020

170 €/kilo



Entrantes selectos

Cecina Wagyu - Certificado Japonés

Wagyu 100% Full Blood (pura sangre).
Textura súper sabrosa por su infiltración de grasa saludable, rica en Omega3



Lomo 5J

100% ibérico de bellota.



Chorizo Joselito

Ibérico, Guijuelo - Salamanca.



Mejillón Ramón Franco Reserva

El famoso mejillón gigante de Ramón Franco. El mejor sabor del litoral gallego, una delicatessen para los paladares más exigentes.



Navajas a la brasa

Navajas pescadas artesanalmente y braseadas con madera de abedul, haya y roble. Enlatada en Aceite de Oliva Virgen Extra.



Pulpo del Cantábrico

El pulpo de roca del Mar Cantábrico, uno de los más valorados por su indiscutible sabor y textura.



Ahumados

Salmón del Atlántico (*Salmo Salar*) de calidad superior, seleccionado en granjas de Noruega y sometido a un proceso de ahumado artesanal.



Salmón Ahumado

72,10 €/kilo

Salmón Marinado

73,40 €/kilo

Anguila Ahumada Natural

22,80 €/unidad (150 g)

carpier

ahumados

Selección Carpier

Ventresca de salmón "Sujime"

19,80 €/ud. (140 g.)

Arenque marinado a la mostaza

8,80 €/ud. (200 g.)

**EN LOS MEJORES
MOMENTOS**
UN APERITIVO DISTINTO



Ahumados y ahumados a la mostaza
DESDE 1992



CARPIER LEGEND
LA HOJANA DEL SALMÓN

 Ahumados

Lomo de Salmón Nature

78,80 €/kilo

Lomo de Salmón con algas y wasabi

94,50 €/kilo

Lomo de Salmón con aroma de trufa

106,50 €/kilo



Benfumat



Huevas de Mujol

Bajo punto de salazón y de secado que crean un sabor único y suave en salazón

Textura tierna y jugosa

Ingredientes: Huevo de mujol, agua y sal gruesa.

Precio: 22,50 €/unidad

Formato: 160 gramos aproximado.



Huevas de Maruca

Huevas de la especie Molva molva sometidas a un proceso de salado, prensado y secado de manera natural.

Textura consistente y fácil de cortar

Ingredientes: Huevas de Maruca y sal.

Precio: 19,60 €/unidad

Formato: 200 gramos aproximado.



Mojama

Carne de atún a la que se le ha sometido a un proceso de curación en salazón y oreo.

Ingredientes: Atún Yellowfin (cola amarilla) y sal.

Precio: 17,10 €/unidad

Formato: 200 gramos aprox. taco.



Mojama de Salmón

Mojama de Salmón, salado, ahumado en frío con piñas de piñón piñonero y secado en secadero durante un tiempo prolongado.

Ingredientes: Salmón (*Salmo salar*)(99%), sal, azúcar, humo natural.

Origen: Noruega, Islas Feroe, Escocia.

Precio: 46,00 €/unidad

Formato: 200 gramos.





Anchoas Sanfilippo

Anchoas 9/10 filetes	13,80 €/unidad
Anchoas 12 filetes	26,40 €/unidad
Anchoas 17 filetes	21,20 €/unidad
Anchoas 24 filetes	48,50 €/unidad
Anchoas 30 filetes	37,00 €/unidad



Sugerencias del mar _

Pastel de Erizo de Mar

Ingredientes: Erizo de mar 40%, huevo, nata, sal, pimienta blanca, pimentón dulce, salsa de tomate (contiene trazas de cebolla, zanahoria, ajo, pimienta, azúcar y aceite de oliva).

Precio: 12,80 €/Unidad (98 g)



Huevas de salmón o trucha

Explosión de placer, puro sabor a mar.
Matices ligeramente salados, recuerdos marinos.

Huevas de salmón: 30,40 €/unidad. Tarro de 100 g.

Huevas de trucha: 17,00 €/unidad. Tarro de 100 g.



Crema/sopa de pescado o langostinos

Concentrada y cocinada con mantequilla.

Para tomar directamente como sopa o bien diluir un 30% o 50% con agua o leche según el sabor deseado. Se le puede añadir un poco de crema agria si se desea endulzar.

También se puede utilizar como fondo de salsa o enriquecer un plato de pescado.

Sopa de pescado **Precio:** 12,00 €/unidad.

Sopa de langostinos **Precio:** 12,80 €/unidad.

Formato: Tarro cristal: 850 ml/6-8 personas aprox.





Caldo de consomé

Caldo de huesos ecológico, rico en nutrientes esenciales para la salud con un alto contenido en proteínas. Fuente natural de colágeno y minerales.

Precio:15,30 € /unidad **Formato:** 900 ml



Cremas de la Huerta de Navarra

Para elaborar sus exquisitas cremas usan la mejor materia prima: verduras de la huerta Navarra.

Variedades: Crema de espárrago blanco, crema de puerro, crema de calabaza, crema de verduras y crema de calabacín.

Precio: 6,60 €/unidad

Formato: Tarro de 590 gramos



Pularda La Boulette al Foie Gras, rellena trufada —

Hace más de 30 años que nuestras Pulardas están presentes en las mejores mesas para deleitar a sus comensales.

Caducidad: 90 días desde fecha de fabricación.

Conservación: Refrigeración de 0° a 4°C. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración un máximo de 3 días.

Ingredientes: Pularda rellena de Jamón Ibérico, carne de ternera, piñones, pasas, ciruelas, foie gras fresco de pato, jugo de trufas, trufa entera, aceite de trufa, huevo pasteurizado, nata líquida, vino al oporto, pimienta y sal.

Preparación: Calentar ligeramente en horno o microondas. Calentar la salsa aparte al fuego y servir muy caliente.

Precio: 110,00€/unidad

Formato: 3,5 kilos aprox. / unidad.



☞ **Acompañamientos para nuestra pularda**



Puré Patatas Trufado: Precio: 5,80€/unidad.(250 g)

Puré de Manzana: Precio: 5,80€/unidad. (250 g)

Puré de Castañas: Precio: 8,70€/und (439 g)

Crema Castañas Dulces: Precio: 9,90€/und (500 g)

Chutney Mango: Precio: 7,20€/und (220 g)

Salsa Arándanos: Precio: 7,20€/und (210g)



🌀 Especialidades: Asados al horno de leña

Con el mejor género que proporcionan los productores de la zona Mingo-rria-Ávila.

Asado elaborado artesanalmente, con un toque de brasas de encina a la parrilla, la forma más natural que le otorga un sabor y aroma únicos a la leña y facilita su posterior asado al horno de leña.

Cochinillo asado en horno de leña

Media Pieza (para 4/5 personas)

Precio: 130 €/unidad



Cordero asado en horno de leña

Media Pieza (para 3/4 personas)

Precio: 140 €/unidad





Carnes enteras al corte

Seleccionados especialmente por nuestro equipo de restauración. Platos preparados sólo con ingredientes de primera calidad y el tiempo y la dedicación necesarios.

Roast beef asado al horno

Con salsa de cognac.

Preparación: Carne a temperatura ambiente y salsa caliente.

125 €/ kg



Porchetta Toscana al horno de leña

Asado tradicional de la Toscana (Italia).

Sabor intenso, aroma inconfundible, corteza crujiente y carne tierna.

Rollito de cerdo asado en horno de leña calentado con brezo local y aromatizado con una mezcla de sal, ajo pochado, romero, pimienta, hierbas aromáticas y flor de hinojo silvestre.

42 €/ kg



Jamón Toscana al horno de leña

Asado tradicional de la Toscana (Italia).

Jamón salado aromatizado con esencias típicas, atado a mano y cocido en horno de leña, lentamente, para obtener un sabor intenso y una corteza crujiente.

42 €/ kg



Aves

Perdiz Orellana

Cocinada con la mejor perdiz, con el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, vinagre de vino y un toque único de especias. Una perdiz con personalidad propia, diferente pero muy tradicional.

Precio: 36,00 €/unidad (550 g.)



Terrina de Pichón

Tomar como primer plato templado, acompañado de confitura de pétalos de rosa o confitura de pétalos de violeta.

Ingredientes: Carne de Pichón en tiras con corazón de bloc de foie gras de pato (20%) y cerezas

Preparación: Proporcionar en frío. Horno 200-220° C durante 5 minutos aprox.

Precio: 55,00 €/unidad (1 Kilo).



Capón asado con melocotón y almendras

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Capón deshuesado y relleno con carne de ave y cerdo, melocotones y almendras tostadas. Asado al horno con un fondo de verduras y fruta, regado con Armagnac a cocción lenta.



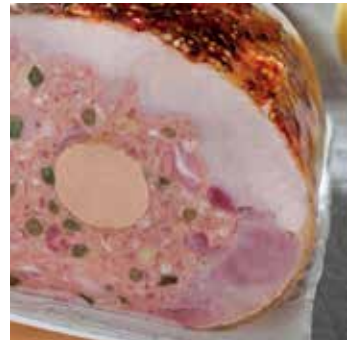
Precio: 41,60 €/Kilo.

Formato: Piezas de 3 kilos. Disponible al corte.

Pavita asada rellena de castañas, manzana y foie gras

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Pavita tierna, deshuesada, rellena con trozos de carne de pava, de cerdo, castañas, manzana verde y con un centro de foie gras. Todo marcado con Calvados y asado al horno.



Precio: 56,00 €/Kilo.

Formato: Piezas de 4 kilos. Disponible al corte.

Pato asado a la naranja

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Carne de pato (35%) y naranjas (3,6%) relleno de carne de cerdo, medallón de hígado de pato, y condimentado vino Oporto, Armanac, vino Blanco, Pistachos, especias y plantas aromáticas.

Precio: 47,80 €/Kilo.

Formato: Pieza de 4,500 kilos. Disponible al corte.



Pintada Forestiere

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Pintada (30,5%) rellena de carnes de cerdo y pavo, morillas, champiñones negros.

Condimentado con Armanac, vino blanco, especias y plantas aromáticas.

Precio: 48,00 €/Kilo.

Formato: Pieza de 3 kilos. Disponible al corte.



Capón relleno de manzanas y ciruelas

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Capón (26,7%) relleno de carnes de cerdo, pava y pollo con manzanas y ciruelas.

Condimentado con vino Oporto, especias y plantas aromáticas.

Precio: 43,20 €/Kilo.

Formato: Pieza de 3,400 kilos. Disponible al corte.



Oca rellena con medallón de bloc de foie gras de pato

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Oca (38%) rellena de carne de cerdo, medallón de bloc de foie gras de pato (10%) y relleno forestier (boletus, hongos, trompetas y shiitake).

Condimentado con Armagnac, pimienta, vino blanco, especias y plantas aromáticas.

Precio: 60,00 €/Kilo.

Formato: Pieza de 4,400 kilos. Disponible al corte.



Pava rellena con castañas y Grand Marnier

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Pava (28,2%) rellena de castañas (8%) con extracto Grand Marnier. Condimentado con vino Oporto, vino de Madeira, especias y plantas aromáticas.

Precio: 35,60 €/Kilo.

Formato: Pieza de 3,300 kilos. Disponible al corte.



Ballotina de pintada al Jurançon y almendras

Tomar como primer o segundo plato, acompañado de guarnición fría o caliente, y si se quiere, acompañar con salsa caliente.

Ingredientes: Pintada (15,9%) con vino Jurançon (3%) y almendras (2,2%). Condimentado con vino Oporto, vino de Madeira, especias y plantas aromáticas.

Precio: 32,00 €/Kilo

Formato: Pieza de 3,200 kilos. Disponible al corte.





LAFITTE

Créateur de Foie Gras depuis 1920

Foie Gras de oca Entero al Natural

Lata de 400 gr.	206,80 €/unidad
Lata de 200 gr.	110,60 €/unidad
Lata de 130 gr.	73,60 €/unidad
Lata de 65 gr.	44,30 €/unidad
Bocal 180 gr.	107,40 €/unidad

Foie Gras de oca Entero Trufado

Lata de 400g.	232,00 €/unidad
Lata de 200g.	116,70 €/unidad
Lata de 130g.	76,00 €/unidad

Foie Gras de pato Entero al Natural

Lata de 400 gr.	102,00 €/unidad
Lata de 200 gr.	53,40 €/unidad
Lata de 130 gr.	36,50 €/unidad
Bocal 180 gr.	50,50 €/unidad
Bocal 50 gr.	20,60 €/unidad

Bloc trufado de Foie gras de pato con trozos

Lata de 200 gr.	58,00 €/unidad
Lata de 130 gr.	39,40 €/unidad



Foie Gras de Oca entero

Foie gras de oca entero en su tradicional formato de cristal – Suroeste de Francia.

Ingredientes: Foie gras de Oca del Suroeste (Francia) 98,20%, sal de Guérande (1,4%), pimienta negra.

Precio: 34 €/unidad (Bocal - 180 g)



Foie Gras Entero de Oca (Torchon)

Exclusivo foie gras entero de oca delicadamente elaborado al torchon – de manera artesanal el Foie se cuece en un trapito (torchon).

Sabor suave, original y único del foie gras

Precio: 46 €/unidad (200 g)



Mi Cuit Natural – 300 o 500 gramos

Patas Berberí cebadas con el mejor maíz. Lóbulos seleccionados de hígados desvenados. Cocción entre 64° y 85°. Exquisitamente aderezado. Preparación de hígado entero 100%.



Preparación: Semi cocido sólo con sal y pimienta, la cocción al corazón es de 72° o 85° C, pierde poca grasa por lo que mantiene casi todas las cualidades organolépticas del producto, respetando y conservando todo su sabor y calidad.

Zona de procedencia: Suroeste de Francia.

Formatos: Redondo 300 g o 500 g
Trapecio 500 g



Foie gras de pato entero

Foie gras de pato entero en su tradicional formato de cristal.

IGP Gers, Francia.

El foie gras más exclusivo en conserva y semi-conserva

Bocal de 125 g: 18,00 €/unidad

Bocal de 180 g: 26,00 €/unidad

Bocal de 300 g: 42,00 €/unidad

Bocal de 600 g: 80,00 €/unidad





☞ Algunas sugerencias para acompañar nuestros foies

Caramelizadas en horno de leña.

Pera al Oporto: Trozos de pera adobados en oporto y azúcar confitados en horno. Ligeramente tostados y reducción de oporto.

Mermelada de Naranja: Confitado por separado la cascara del zumo y la carne de la naranja durante 5 horas de horno. Se obtiene solo el jugo y unas virutas de cascara.

Cebolla Caramelo: Cubierta con un delicado caramelo artesano que proporciona matices tostados.

Manzana Tatin: Se confita para obtener el almibar de caramelo y vainilla, y se asa en seco para tener gajos tostados.

PERA AL OPORTO

CARAMELIZADA EN HORNO DE LEÑA

FOIE, QUESOS, ASADOS, REPOSTERÍA

CEBOLLA CARAMELO

ASADA EN HORNO DE LEÑA

FOIE, QUESOS, CARNES

NARANJA

MERMELADA COCINADA EN HORNO DE LEÑA

ASADOS, FOIE Y POSTRES

MANZANA TATÍN

CARAMELIZADA EN HORNO DE LEÑA

QUESOS, ASADOS Y FOIE



Paté en hojaldre

Formato: Pieza 2,200 – 2,500 Kilos. Disponible al corte.

Degustar a temperatura ambiente. Como aperitivo o como primer plato.

Paté en hojaldre Richelieu

Precio: 8 €/unidad (250g)

Paté en hojaldre de pato con higos

Precio: 9,00 €/unidad (250g)

Paté en hojaldre de Pintada con morillas y champiñones

Precio: 9,80 €/unidad (250g)

Paté en hojaldre de ciervo con Manzanas y Avellanas

Precio: 10,50 €/unidad (250g)





Jamones
por piezas

Seleccionados uno a
uno, para garantizar su
máxima calidad



☰ Jamón Joselito Vintage

Procedencia: Guijuelo - Salamanca.

Piezas de 8-9 Kilos aprox.

Añada: 2017.

Precio: 98 €/Kg.

JOSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO



☰ Jamón Joselito Reserva

Procedencia: Guijuelo - Salamanca.

Piezas de 8-9 Kilos aprox.

Añada: 2019.

Precio: 96 €/Kg.

JOSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO





Jamón 5 Jotas

Jamón 100% Ibérico de bellota .

Procedencia: Jabugo - Huelva.

Piezas de 7 - 9 Kilos aprox.

Añada: 2021.

Precio: 82 €/Kg.



Jamón 100% Ibérico de bellota

Procedencia: Los Pedroches – Córdoba.

Piezas de 8 a 9 Kilos aprox.

Añada: 2019.

Precio: 73 €/Kg.



Jamón 100% Ibérico de bellota – Selección La Boulette

Procedencia: Guijuelo.

Piezas de 8,5 Kilos aprox.

Añada: 2019.

Precio: 55 €/Kilo.



Jamón 100% Ibérico de bellota – Selección La Boulette

Procedencia: Sierra Norte de Sevilla.

Piezas de 8,5 Kilos aprox.

Añada: 2019.

Precio: 59 €/Kilo.





Jamón 100% Ibérico de bellota - Extremadura

Procedencia: Extremadura

Piezas de 7,7 Kilos aprox.

Añada: 2020.

Precio: 395 €/Pieza.





Quesos

Ponemos a disposición
de nuestros clientes el
mayor muestrario de
quesos nacionales e
internacionales



Brie de Meaux Trufado

*La unión armoniosa entre el Brie y las trufas. Un queso exquisito.
Producto elaborado por La Boulette.*

Ingredientes: Leche cruda de vaca, cuajo, sal, fermentos lácteos. Relleno (25%): mascarpone, aceite de trufa blanca, trufa melanosporum, crema de trufa negra Velluatata. Corteza con un toque de frutos secos: avellanas y nueces.

Origen: Queso de Francia y elaboración artesanal de la pasta de trufa .

Nota de cata: Sabor potente y atrayente. El auténtico Brie debe oler a granja y a almendras tostadas, con el toque de las trufas negras.

Precio: 45,90 €/Kilo.

Formato: 3,500 kilos. Disponible al corte.



☞ Pecorino Tartufo Bianca

Exquisito queso maduro con el auténtico sabor y el potente aroma a trufa blanca.

Ingredientes: Leche de oveja pasteurizada (90,8%), trufa blanca Mag-natum (5%), aceite de oliva virgen extra (1,6%), sal (1,6%), cuajo (0,5%), fermentos lacteos (0,5%).

Origen: Italia

Nota de cata: Tras un período de maduración de 4 meses, se le va añadiendo lentamente trufa blanca del Piamonte (tuber magnatum pico, 5%). Sus pequeñas vetas blancas se van oscureciendo a medida que avanza la maduración, si bien conservan su excepcional sabor a trufa. Maduración 120 días.

Precio: 138,70 €/Kilo.

Formato: 3,500 kilos. Disponible al corte.





Bellavitano Espresso

Una artesanía única digna de probar. Creación elaborada a mano frotando el espresso recién tostado en las ruedas de queso para envejecerlas a la perfección.

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano. En la corteza: granos de café en polvo.

Origen: EE:UU

Nota de cata: Su corteza es fina cubierta de granos de café molido. El sabor se traspasa a la pasta para potenciar el aroma del queso.

Precio: 69,10 €/Kilo

Formato: 2,400 Kilos. Disponible al corte



Rogue River

Mejor Queso del Mundo – World Cheese Award 2019

Ingredientes: Leche ecológica cruda de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, penicillium roqueforti, hojas de uva, licor ecológico de pera.

Origen: EE:UU

Nota de cata: Envuelto en hojas de parra y macerado en aguardiente de pera. De sabor intenso y genuino con notas frescas.

Precio: 124,00 €/Kilo

Formato: 2,300 Kilos. Disponible al corte





Cabrales Teyedu

De sabor intenso y untuoso, se puede considerar el mejor Cabrales asturiano.

Ingredientes: Leche cruda de vaca.

Origen: Tielve de Cabrales - Asturias.

Nota de cata: Textura extremadamente cremosa y untuosa.

En nariz muy intenso y agradable olor a lácteos y mohos.

En boca fundente, ligeramente pastoso y picante, intenso azul equilibrado y elegante con sabores lácteos. Muy persistente.

Precio: 76,00 €/Kilo.

Formato: 2,500 kilos. Disponible al corte.



☰ Gamoneu Artesano del Puerto

Queso de tres leches, de producción limitada.

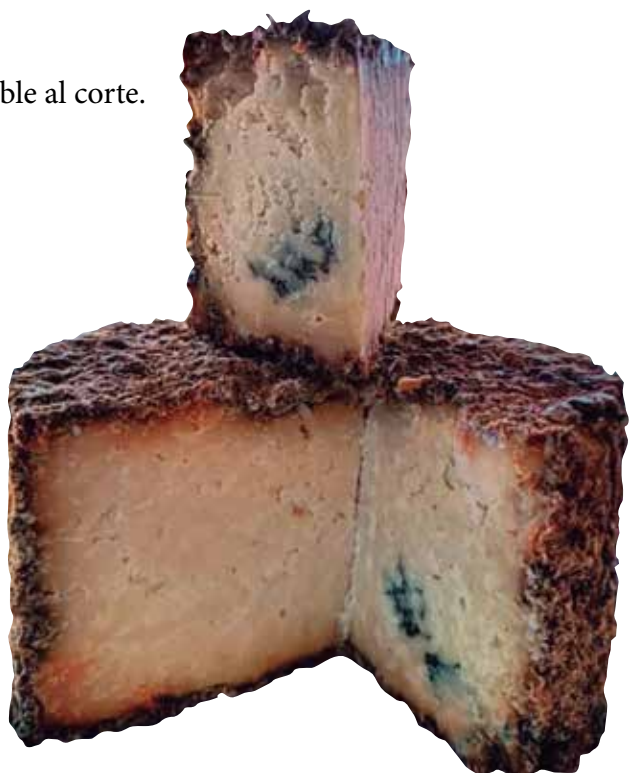
Ingredientes: Leche cruda de cabra-vaca y oveja, cuajo, fermentos y sal.

Origen: Asturias.

Nota de cata: Pasta dura o semidura, firme y friable. De color blanco o blanco amarillento con leves floraciones verde azuladas en los bordes. Sabor predominante de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana.

Precio: 114,00 €/Kilo.

Formato: 5,500 kilos. Disponible al corte.





Manchego Dehesa de los Llanos - Reserva

Mejor Queso del Mundo – World Cheese Award 2012

Queso de leche cruda de oveja prensado a mano y elaborado con mimo artesano a la manera tradicional.

Ingredientes: Leche cruda de oveja manchega, sal, fermentos lácticos y cuajo.

Origen: Albacete - España.

Nota de cata: Sabor y aroma intensos, un ligero picor, una textura escamosa y una gran friabilidad que hace que el queso se descomponga en la boca liberando todo su sabor. Corteza natural.

Precio: 45,40 €/Kilo.

Formato: 3,000 Kilos. Disponible al corte



🌀 Pajarete Mezcla Reserva

Ganador Cinco Oro 2024 – Concurso Internacional de Queso.

Ingredientes: 50% leche cabra pasteurizada, 50% leche oveja pasteurizada, cuajo, cloruro calcico, fermentos lacticos, sal.

Origen: Serranía de Cádiz - España

Nota de cata: Textura firme y cremosa. Aroma suave entre oveja y cabra. Sabor equilibrado en matices a frutos secos y con toques a cabra en el retrogusto. Persistencia mediana.

Precio: 43,80 €/Kilo.

Formato: 3,000 Kilos. Disponible al corte





Majorero Artesano Pimentón

Es “una obra de arte” con sus matices de sabor propios.

Elaborado con leche fresca de cabra majorera por un grupo de ganaderos seleccionados. Un producto extraordinario avalado por el sello de la Denominación de Origen Protegida QUESO MAJORERO.

Ingredientes: Leche cruda de cabra, extracto de cuajo, fermentos lácticos, sal, pimentón. Corteza no comestible.

Origen: Fuerteventura, España.

Nota de cata: De textura cremosa. Sabor láctico y ligeramente picante. Con el característico color rojo del pimentón

Precio: 30,50 €/Kilo

Formato: 4,000 Kilos. Disponible al corte



🌀 Villarejo - Orégano y miel

Ganador Oro – Premios Icxex 2024.

Intenso sabor del queso curado artesano con un ligero toque dulce y el aroma del orégano natural.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, estabilizador e-509, fermentos lácticos, cuajo vegetal, lisozima (derivado del huevo) y sal. Corteza comestible: Miel 1% y orégano 1%

Origen: Cuenca - España.

Nota de cata: Corteza natural recubierta de miel de castaño y orégano natural. Interior color marfil intenso y textura cremosa.

Precio: 32,80 €/Kilo.

Formato: 3,200 Kilos. Disponible al corte





Granja Cantagrullas

Quesos elaborados con leche cruda de oveja de raza castellana y proceso afinado de gran valor.

Taray

Inspirado en las antiguas recetas de los quesos de la montaña cantábrica

Ingredientes: Leche cruda de oveja

Origen: Valladolid

Nota de cata: De pasta seca y aromática, destacando por sus notas a leche fermentada, de frutos secos, a madera tostada, salinas y de azul. Ligeramente ahumado. Vetas azules irregulares por la pasta

Precio: 29,00 €/Kilo

Formato: 10,000 Kilos. Disponible al corte



Junco

Sorprendente queso de corteza lavada con un proceso de elaboración muy minucioso.

Ingredientes: Leche cruda de oveja.

Origen: Valladolid.

Nota de cata: Pasta blanda, de textura firme y fundente. Sabores cárnicos, con notas frutales y tánicas. Aroma embriagador.

Precio: 28,00 €/Kilo.

Formato: 1,200 Kilos. Disponible al corte.



Masiega

Un gran queso azul.

Ingredientes: Leche cruda de oveja.

Origen: Valladolid.

Nota de cata: Queso azul untuoso de intenso aroma y sabor directo e intenso, en el que destacan las notas de champiñón, salinas y apimentadas.

Precio: 28,00 €/Kilo.

Formato: 2,400 Kilos. Disponible al corte.



Gamón

Fruto de la adaptación de la tradicional receta del Cheddar inglés.

Ingredientes: Leche cruda de oveja.

Origen: Valladolid.

Nota de cata: Elaborado a partir de leche cruda de oveja de razas assaf y castellana.

De pasta prensada y recubierto de una fina capa de mantequilla elaborada en la misma quesería. Afnado más 24 meses.

Precio: 34,00 €/Kilo.

Formato: 40,000 Kilos. Disponible al corte.



Grama

Uno de los quesos más personales de Cantagrulla.

Ingredientes: Leche cruda de oveja.

Origen: Valladolid.

Nota de cata: Sorprendente aroma a leche de oveja y una consistencia cremosa comparable a la de la nata espesa. Su sabor es dulce y aterciopelado. Afinado dura entre 40 y 60 días.

Precio: 28,00 €/Kilo.

Formato: 2,000 Kilos. Disponible al corte.



Olavidia

Mejor queso del Mundo - World Cheese Award 2022

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, cloruro cálcico, fermentos, línea de ceniza. Corteza comestible.

Origen: Sierra Morena - Jaen.

Nota de Cata: Compacto, con notas a nata, yogur y cuajada fresca. Según evoluciona se va volviendo más cremoso.

Precio: 14,00 €/unidad. 350 gramos.



Comte Reserva

Uno de los quesos franceses más famosos. Con denominación de origen desde 1958.

Ingredientes: Leche cruda de vaca, sal, fermentos lácticos y cuajo.

Origen: Saboya - Francia.

Curación: Superior a 36 meses.

Nota de cata: Su pasta es amarilla, dulce y untuosa.

Precio: 61,00 €/Kilo.

Formato: 30,000 Kilos. Disponible al corte



☞ Vacherin Mon D'or ☞

Un queso estrella de Francia que solo se puede degustar de Septiembre a Marzo, al tratarse de un queso de temporada.

Ingredientes: Leche cruda de vaca, sal, cuajo animal, fermentos lácticos.

Origen: Doubs - Francia.

Nota de cata: Queso casi líquido, de sabor suave que recuerda a nueces con miel y a caramelo.

Precio: 14,90 €/Unidad. 550 gramos





Raclette Signature

Raclette afinada por la quesería Moléson, Alpes - Suiza, 4 meses de maduración y una calidad excepcional.

Ingredientes: Leche de vaca termizada, sal, cuajo animal, fermentos.

Origen: Suiza - Moleson.

Nota de cata: Una materia prima excepcional debido a la ubicación privilegiada, la montaña Moleson-Suiza, y posteriormente afinada por el Quesero. Una Raclette diferenciada.

Precio: 35,00 €/Kilo.





Gracias

Por confiar en
La Boulette

Su tienda de Alta
Gastronomía en el
corazón de Madrid



www.laboulette.com



La
BOULETTE
alta gastronomía[®]

les desea

Felices Fiestas

y próspero

2025

Estamos en el Mercado de La Paz

(C/ Ayala 28) Puestos 63 - 68

Madrid 28001 · Tel.: 914 317 725 · Fax: 914 318 154

laboulette@laboulette.com · www.laboulette.com

