



Campollano, la marca de Food Manchegos

Javier Muñoz y Noelia Ormeño crearon en 2014 la compañía **Food Manchegos SL** en Ciudad Real. Una empresa dedicada a elaborar quesos de cabra, de oveja y sus mezclas bajo la marca **Campollano**. Javier, biólogo y cuarta generación de una familia quesera, ha juntado tradición y tecnología para crear distintos quesos, a cuál más original y personal.

Campollano, the Food Manchegos brand

Javier Muñoz, together with his wife Noelia Ormeño, created in Ciudad Real a company named **Food Manchegos SL** in 2014. They produce endless combinations of cheese specialties made from goat's milk, ewe's milk and their mixtures under the brand **Campollano**. Javier is a young biologist who has a great experience of making fresh and curado cheeses using Manchego technology as he is the fourth generation of a family of cheesemakers that started on the early XX century. He wanted to fly free and he has created up to 10 different cheeses, each of them as original and personal.

Campollano, la marque de Food Manchego

Javier Muñoz et son épouse Noelia Ormeño ont créé à Ciudad Real, en 2014, une entreprise nommée **Food Manchegos SL** pour produire une multitude de spécialités fromagères de lait de chèvre, de brebis et du mélange des deux sous la marque **Campollano**. Javier est un jeune biologiste, quatrième génération de fromagers depuis le début du XXe siècle et avec toute l'expérience familiale dans les fromages type Manchego, tant frais qu'affinés. Il a voulu s'envoler librement et a créé jusqu'à dix fromages différents, plus originaux et personnels les uns que les autres.



Oveja Curado con Trufa Negra, el nombre lo dice todo

Todos los quesos que elabora Food Manchegos con leche cruda, tanto de oveja como de cabra o sus mezclas, los recoge bajo la marca El Roble de Campollano. Al queso de oveja curado de 7 meses se le inyecta aceite de oliva con trufa negra (*Tuber Melanosporum*), se cubre externamente con manteca de cerdo ibérico y se envasa al vacío durante dos meses como mínimo para que el aroma de la trufa impregne la pasta curada y sabrosa del queso de oveja. La variante con romero, se cubre con una mezcla de manteca de cerdo y romero natural, y también se envasa al vacío durante dos meses para que el queso adquiera su aroma perfumado característico. Finalmente, encontramos el de oveja con chili en su interior, con pequeñas escamas muy repartidas que le dan el sabor fuerte y picante característico de este queso. Sorprendentes y maravillosos.

Oveja Curado with Black Truffle, the name says it all

All the cheeses that **Food Manchegos** makes with raw milk, both ewe and goat or their mixtures, are under the brand **El Roble de Campollano**. As this 7 months ripened **Oveja Curado** cheese, which is injected with olive oil with black truffle (*Tuber Melanosporum*), externally smeared with Iberian lard and vacuum packed for at least two months; so that the aroma of the Truffle impregnates the matured and tasty pate of ewe's milk cheese. An amazing and wonderful cheese.

Fromage de brebis longuement affiné à la truffe noire, le nom dit tout !

Tous les fromages fabriqués par **Food Manchegos** avec du lait cru de brebis, de chèvre ou de mélange, sont regroupés sous la marque **El Roble de Campollano**. C'est le cas de ce fromage de brebis, affiné durant sept mois et dans lequel a été injectée de l'huile d'olive à la **truffe noire** (*Tuber Melanosporum*). Il est enduit à l'extérieur de saindoux ibérique et emballé sous vide pendant au moins deux mois afin que l'arôme de la truffe imprègne la pâte affinée et savoureuse de ce fromage de brebis. Un fromage étonnant et merveilleux.