

UXiO BRAVO

QUESOS & EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**
EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**
EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**
EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**





647 615 960



986 140 686

hola@uxiobravo.com

¡Síguenos en redes!



@uxiobravoembutidos

Nuestros quesos

Quesos de cabra

pág. 8

Monte Ceo
Vico Cabra con Pistacho
Vico Cabra con Ajo Negro
"Cabra Payoya "al pimentón"
"Cabra Payoya "Ahumado"
Cabra Payoya CURADO
Cabra Payoya SEMICURADO
Gouda Cabra Tierno
Queso Jara

Quesos de oveja

pág. 17

Torta del Casar
Oveja con Chili
Campos Góticos SEMICURADO
Campoveja Ahumado
"Oveja Viejo "FÉLIX"

Queso de mezcla

pág. 22

Queso El Berollo

Quesos de vaca **pág. 23**

XIROS (Bisqato)
Dziuga
Arzúa Ulloa
Campo Capela con Chorizo Celta
Campo Capela MOURO (Café y canela)
San Simón Da Costa
Cebreiro
Gouda Frutos Secos
Gouda Vaca Pesto Verde
Gouda Vaca Pesto Rosso
Gouda Vaca con Jalapeños
Gouda vaca Hierbas Italianas
Gouda Vaca Tierno
Blue SHROPSHIRE
SAVEL
"Queso "País" artesano"
Santa Cruz
Morbier
Comté 24 meses
Galmesán
Nazareth
Gouda añejo vaca 26 meses

Para acompañar

Membrillos **pág. 48**

Membrillo Casero
Membrillo Casero con Nueces
Membrillo de Puentegeñil
Crema de Membrillo de Puentegeñil

Nuestros embutidos

Lomos y derivados curados

pág. 54

Lomo Ibérico Cebo de Campo
Lomo Duroc
Cabecero Duroc

Chorizos

pág. 57

Chorizo de Cantimpalos Picante
Chorizo de Cantimpalos Dulce
Chorizo Ibérico Bellota Cular Sin aditivos
Chorizo del Bierzo (Dulce y Picante)
Chorizos Gallegos
Longaniza Bellota BEHER
Longaniza Dulce Los Ancares Sin aditivos
Longaniza Picante Los Ancares Sin aditivos

Pancetas

pág. 65

Panceta Magra
Panceta Duroc

Salchichones

pág. 67

Longaniza del Payés
Salchichón del Pirineo
Somalla Vela / Espetec
Salchichón Ibérico Bellota Cular
Salchichón Los Ancares

Sobrasadas

pág. 72

Sobrasada Ibérica 150 grs

Jamones, lacones y derivados

pág. 73

Jamón Deshuesado Duroc
Lacón Entero
Lacón Trozos
Cacheira deshuesada
Cacheira curada





Nuestros quesos

Una cuidada selección de quesos artesanos con carácter propio. Suaves, intensos, cremosos o curados, elaborados con leche de vaca, cabra, oveja o mezcla para todos los paladares.



Queso

Monte Ceo



Familia: Queso de cabra 

Origen: Ourense

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte 

Formato/ Peso: 500/600 gr



Queso

Cabra con pistacho

Familia: Queso de cabra 

Origen: Granada

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio ●●○

Formato/ Peso: 500/600 gr



Queso

Cabra con ajo negro



Familia: Queso de cabra 

Origen: Granada

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio   

Formato/ Peso: 500/600 gr



Queso

Cabra Payoya al pimentón

Familia: Queso de cabra 

Origen: Cádiz

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 1,5 kg



Queso

Cabra payoya ahumado

Familia: Queso de cabra 

Origen: Cádiz

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Fuerte 

Formato/ Peso: 1,5 kg



Queso

Cabra payoya curado



Familia: Queso de cabra 

Origen: Cádiz

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Fuerte 

Formato/ Peso: 1,5 kg



Queso

Cabra payoya semicurado

Familia: Queso de cabra 

Origen: Cádiz

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio   

Formato/ Peso: 3 kg



Queso

Gouda cabra tierno



Familia: Queso de cabra 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio   

Formato/ Peso: 4 kg



Queso Jara



Familia: Queso de cabra 

Origen: Huesca

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte 

Formato/ Peso: 3 kg



Queso

Torta del casar



Familia: Queso de oveja 

Origen: Extremadura

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte 

Formato/ Peso: 500/600 gr



Queso

Oveja con chili



Familia: Queso de oveja 

Origen: Ciudad Real

Tipo de leche: Pateurizada

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: 350 gr (cuñas)



Queso

Campos góticos



Familia: Queso de oveja 

Origen: Palencia

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: 2 kg



Queso

Campoveja ahumado

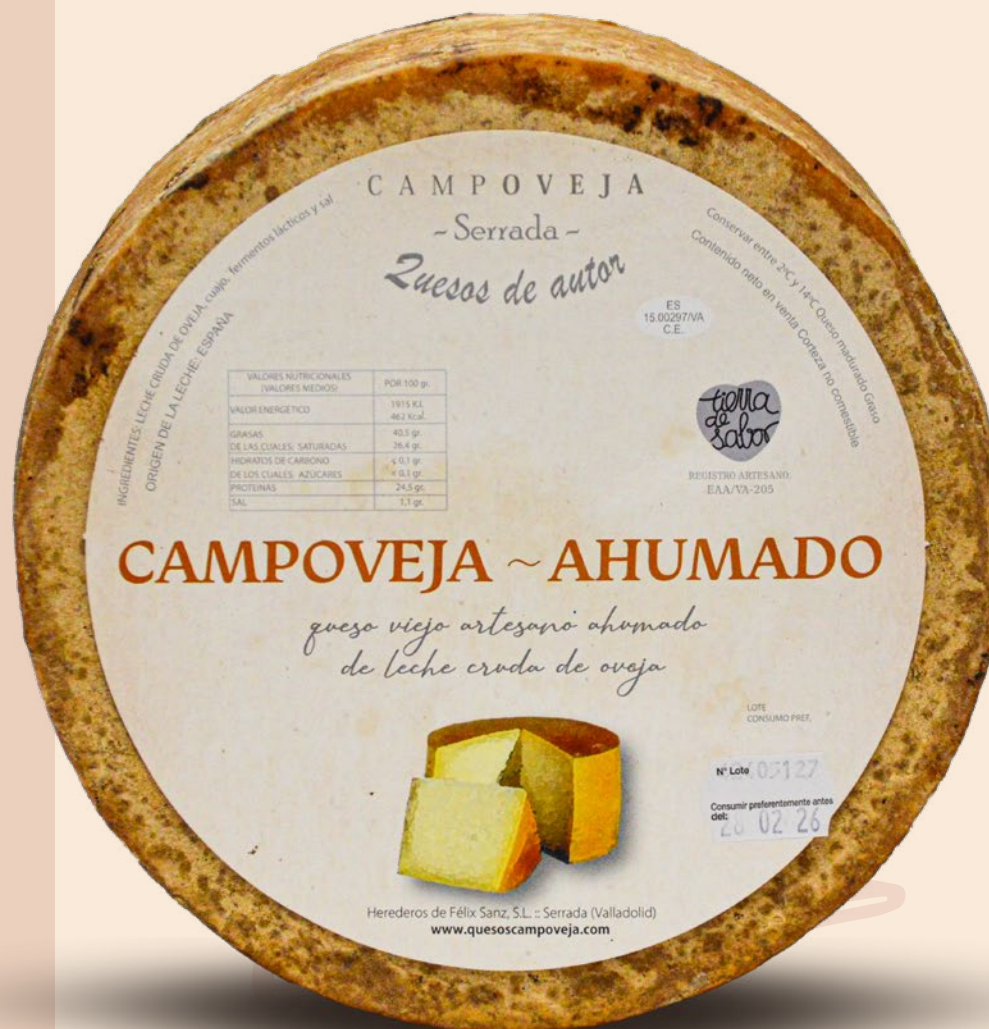
Familia: Queso de oveja 

Origen: Valladolid

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: 3 kg



Queso

Oveja Viejo Félix



Familia: Queso de oveja 

Origen: Valladolid

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: 3 kg



Queso

El berollo



Familia: Mezcla 3 quesos 🐄 🐄 🐄

Origen: La Rioja

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio ● ● ○

Formato/ Peso: 3 kg



Queso

Bisqato Xiros

Familia: Queso de vaca 

Origen: Lugo

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Medio ●●○

Formato/ Peso: 250 gr



Queso

Džiuga

Familia: Queso de vaca 

Origen: Lituania

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: 250 gr



Queso

Arzúa Ulloa



Familia: Queso de vaca 

Origen: A Coruña

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Suave 

Formato/ Peso: 500 gr /900 gr /3 Kg



Queso

Campo capela con chorizo celta

Familia: Queso de vaca 

Origen: A Coruña

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Suave   

Formato/ Peso: 450 gr



Queso

Campo capela Mouro con café y canela

Familia: Queso de vaca 

Origen: A Coruña

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Suave ● ○ ○

Formato/ Peso: 450 gr



Queso

San Simón Da Costa

Familia: Queso de vaca 

Origen: Lugo

Tipo de leche: Pateurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 500 gr / 1 kg



Queso

Cebreiro

Familia: Queso de vaca 

Origen: Lugo

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Suave ● ○ ○

Formato/ Peso: 350 gr



Queso

Gouda frutos secos



Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Termizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 4 kg



Queso

Gouda pesto verde



Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 4 kg



Queso

Gouda pesto rosso



Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 4 kg



Queso

Gouda con jalapeños



Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 4 kg



Queso

Gouda hierbas italianas

Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Suave ● ○ ○

Formato/ Peso: 4 kg



Queso

Gouda tierno



Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Suave   

Formato/ Peso: 4 Kg



Queso

Blue Shropshire



Familia: Queso de vaca 

Origen: Reino Unido

Tipo de leche: Pateurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 6 kg



Queso

Savel



Familia: Queso de vaca 

Origen: Lugo

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 1,2 kg



Queso

del país artesano



Familia: Queso de vaca 

Origen: A coruña

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 2/3 kg



Queso

Santa Cruz



Familia: Queso de vaca 

Origen: Lugo

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Suave 

Formato/ Peso: 4 kg



Queso

Morbier



Familia: Queso de vaca 

Origen: Francia

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: 6/8 kg



Queso

Comté 24 meses

Familia: Queso de vaca 

Origen: Francia

Tipo de leche: Cruda

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: Cuña 4 kg



Queso

Nazareth



Familia: Queso de vaca 

Origen: Bélgica

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Suave   

Formato/ Peso: 2,5 kg



Queso

Gouda añejo

26 meses

Familia: Queso de vaca 

Origen: Holanda

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Fuerte ● ● ●

Formato/ Peso: 12 kg



Queso

Galmesán

Familia: Queso de vaca 

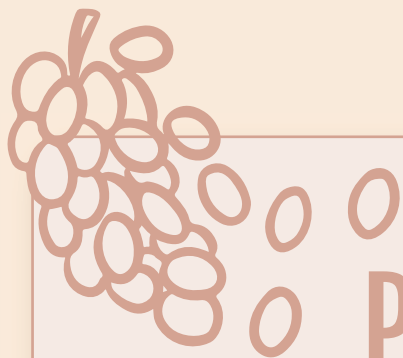
Origen: A Coruña

Tipo de leche: Pasteurizada

Intensidad: Medio 

Formato/ Peso: Cuñas 200/300 gr





Para acompañar

Toques dulces y caseros que elevan cualquier tabla.
Membrillos artesanos y cremas elaboradas con mimo para
lograr el contraste perfecto y ese punto justo de dulzor natural.



Membrillo

Casero

Formato/ Peso: 1,5 kg



Membrillo casero con nueces



Formato/ Peso: 1,5 kg



Membrillo

Puentegil

Formato/ Peso: Lata metálica 4,5 kg

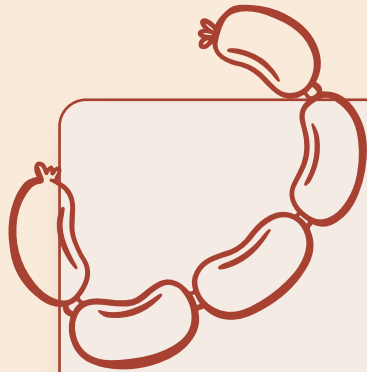


Membrillo

Crema de Puente Gil

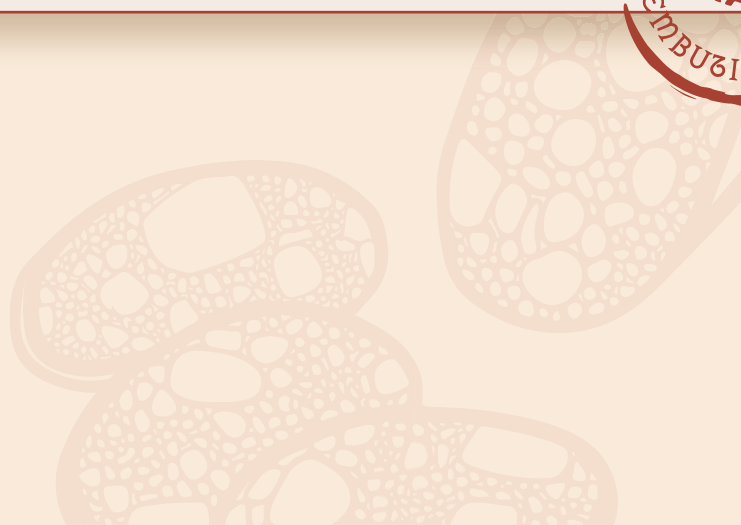
Formato/ Peso: Lata metálica 4,5 kg





Nuestros embutidos

Embutidos tradicionales llenos de sabor. Chorizos, lomos, salchichones y jamones que combinan buena materia prima y el tiempo justo de curación.



Lomo

Ibérico cebo de campo

Origen: Guijuelo

Formato/Peso: 400/500 gr



Lomo

Duroc

Origen: Segovia

Formato/Peso: 400/500 gr



Lomo

Cabecero duroc

Origen: Segovia

Formato/Peso: 400/500 gr



Chorizo

Cantimpalos picante

Origen: Cantimpalos (Segovia)

Formato/Peso: 400/500 gr



Chorizo

Cantimpalos dulce

Origen: Cantimpalos (Segovia)

Formato/Peso: 400/500 gr



Chorizo

Ibérico bellota cular sin aditivos

Origen: Guijuelo

Formato/Peso: 400/500 gr



Chorizo

del Bierzo dulce y picante

Origen: León

Formato/Peso: Bolsa 3 kg o granel



Chorizo Gallego



Origen: Pontevedra

Formato/Peso: Bolsa 3 kg o granel



Chorizo

Longaniza dulce Los Ancares sin aditivos

Origen: León

Formato/Peso: 400 gr



Chorizo

Longaniza picante Los Ancares sin aditivos

Origen: León

Formato/Peso: 400 gr



Chorizo

Longaniza bellota BEHER

Origen: Guijuelo

Formato/Peso: 400/500 gr



Panceta

Magra



Origen: Lugo

Formato/Peso: Piezas de 3/4 kg



Panceta

Duroc



Origen: Lugo

Formato/Peso: Piezas de 6 kg



Salchichón

Longaniza del Payés

Origen: Girona

Formato/Peso: 240 y 450 gr

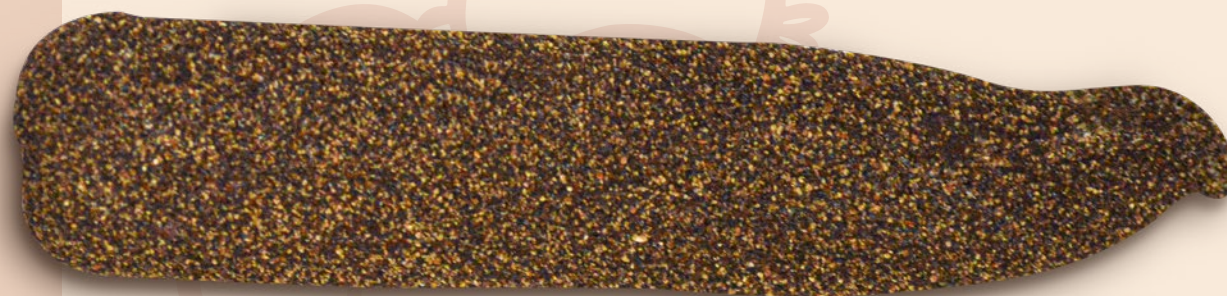


Salchichón del Pirineo



Origen: Barcelona

Formato/Peso: 300 gr



Salchichón

Somalla vela Espetec

Origen: Barcelona

Formato/Peso: 180 gr



Salchichón ibérico bellota cular



Origen: Guijuelo

Formato/Peso: 500 gr y 1 kg



Salchichón

Los Ancares

Origen: León

Formato/Peso: 400/500 gr



Formato/Peso: 150 gr



Jamón

Deshuesado Duroc



Origen: Segovia

Formato/Peso: 5/6 kg



Lacón

Entero



Origen: Lugo

Formato/Peso: 3/4 kg



Lacón

Trozos

Origen: Lugo

Formato/Peso: rodajas envasadas



Cacheira

Deshuesada



Origen: Lalín

Formato/Peso: medias



Cacheira

Curada



Origen: Lalín

Formato/Peso: entera





647 615 960



986 140 686

hola@uxiobravo.com

¡Síguenos en redes!



@uxiobravoembutidos

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**
EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**
EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**
EMBUZIDOS

QUESOS Y
**UXÍO
BRAVO**



