

## **Los mejores afinadores y quesos internacionales, ahora en internet para España**

**Los mejores artesanos de quesos internacionales se han incorporado a [www.AIQueso.es](http://www.AIQueso.es) con algunos de sus mejores productos**

AIQueso.es, tienda online de referencia en la venta de quesos artesanos españoles, ha incluido entre su oferta una selección de los mejores quesos internacionales. Esta ampliación de su actual oferta se ha realizado mediante una cuidada selección realizada por los mejores expertos queseros de España.

En esta exclusiva selección se cuenta con quesos artesanos afinados por expertos internacionales como Luigi Guffanti, Xavier, Mons o queserías artesanas tan reputadas como Sparkenhoe o Westcombe que ahora se van a poder comprar online en España.

Luigi Guffanti es un maestro afinador italiano cuya familia lleva seleccionando, madurando y afinando quesos de pequeños artesanos de toda Italia desde 1876, donde comenzó afinando quesos Gorgonzola en una vieja mina de plata de su localidad. Son quesos de alta calidad y una de sus especialidades más reconocida e incorporada a AIQueso.es es el Latteria al tartufo

Xavier es un afinador francés que desde 1976 selecciona y refina en sus bodegas de Toulouse quesos artesanos de leche cruda y alta calidad. Se ha seleccionado como su mejor especialidad el Bethmale, un queso de los pirineos producido con leche de vaca cruda

Desde la década de 1960 la familia Mons lleva seleccionando y afinando quesos en distintas cavas distribuidas por las regiones francesas de Auvernia y la Saboya. De este afinador se ha seleccionado el famoso Mimolette curado de 12 a 24 meses y de aspecto impactante

Las queserías artesanas inglesas de Sparkenhoe y Westcombe son dos de las más prestigiosas queserías del Reino Unido y producen quesos con una calidad inigualable. Sparkenhoe, desde 1745 produce en su granja el famoso queso artesano Leicester Red, reconocido internacionalmente y que se produce con leche cruda de vaca. Westcombe, por su parte, produce, también de forma artesana, el conocido Cheddar de granja producido con leche cruda en la región de Somerset

A esta oferta se le unen quesos holandeses como el Gouda en sus versiones añejo y trufado, quesos italianos como el Pecorino Sardo, quesos suizos como el Appenzeller, el Sbrinz o el Tete de Moine y quesos franceses como el Ossau Iraty, el Comte, el Beaufort o el Raclette.

De esta forma la oferta actual de quesos artesanos que los clientes pueden comprar en la tienda online de AIQueso comprende una selección de quesos nacionales e internacionales que abarca todo tipo de variedades: tiernos, semicurados, curados, añejos, azules, en aceite o ecológicos. Así mismo podrán encontrar una selección de crackers, salsas, chutneys, miel o cremas de queso. En total son más de 130 referencias las que configuran la oferta actual de la tienda online de AIQueso.es.

**Datos de contacto:**

Jaime Chico Barbier  
Director de AIQueso  
914165274

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>