

Ancha de San Antonio 51,  
San Miguel de Allende  
facebook.com/lunadequesodeli  
Tel. (415) 154 8122

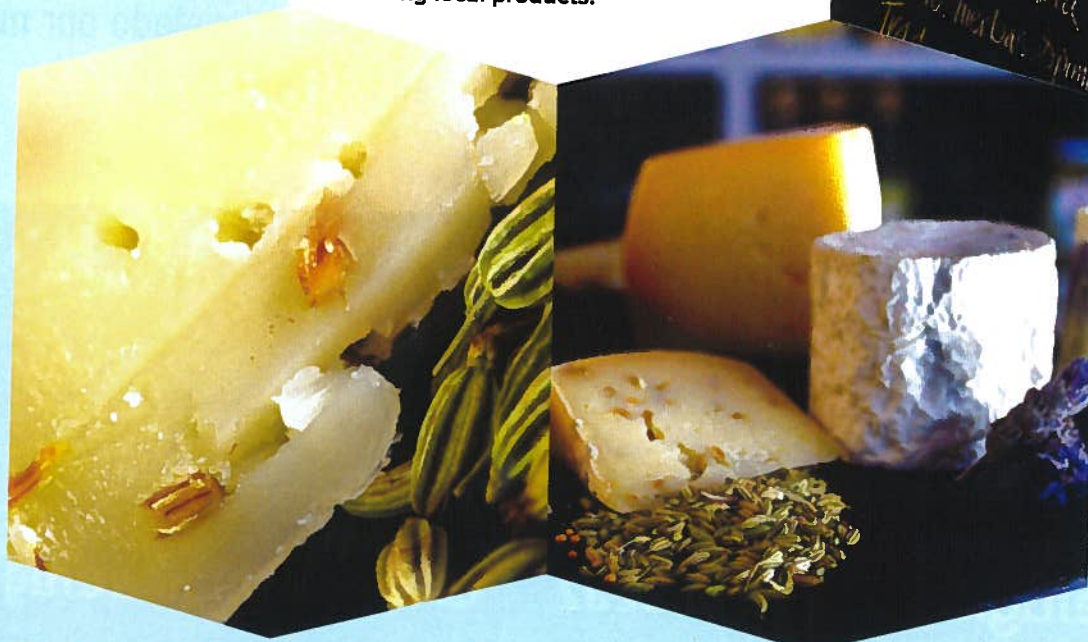
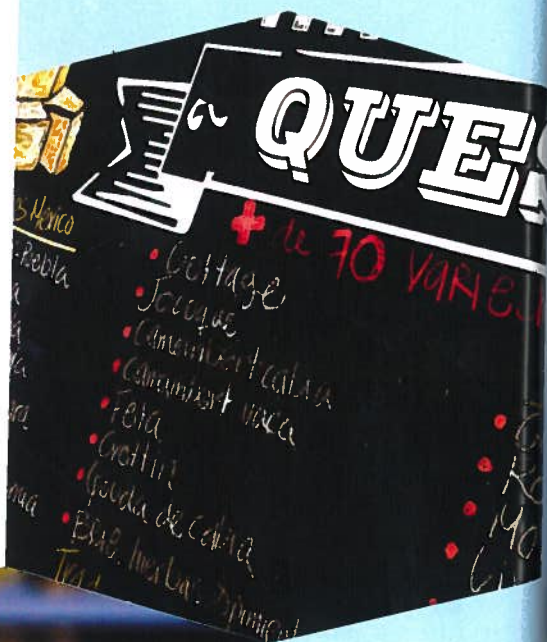
# Luna de Queso

Dedicados a promover los quesos nacionales y a darle voz a los productores mexicanos, **Luna de Queso** les ofrece un punto de venta donde pueden llevar a cabo degustaciones y catas, además de agregar sus productos a una vasta gama de más de 70 variedades.

Como muestra de este trabajo, el Queso Real de la Casa se hace en Querétaro específicamente para Luna de Queso, tiene un periodo de maduración que lleva de dos a tres meses y puedes pedirlo en su sabor natural, con hinojo tostado, o con semilla de mostaza negra y amarilla.

Dedicated to promoting national cheeses, and to giving a voice to Mexican producers, **Luna de Queso** offers an outlet where they can provide tastings, plus add their products to a wide range of over 70 varieties already available.

For example, the Queso Real de la Casa is made in Querétaro specifically for Luna de Queso. It has a period of maturation of two to three months, and you can order it natural, with toasted fennel seed, or with black and yellow mustard seeds. As Mariana says, "This gastronomic adventure reaffirms the commitment we have to promoting cheese in Mexico and promoting local products."



# Luna de Queso

Queso Mexicano,  
Calidad Internacional

El más reciente proyecto de Luna de Queso, a iniciativa de su propietaria, Mariana Peraza, consiste en la creación de una línea exclusiva de quesos mexicanos, elaborados con el propósito de introducir nuevos elementos y sabores a la amplia oferta gastronómica disponible en San Miguel de Allende.

El fruto de un esfuerzo colectivo entre Mariana y cuatro productores locales, cuya sólida reputación se basa en el compromiso de producir la más alta calidad en quesos, se plasma en forma de ocho innovadoras cuajadas de texturas, formas y sabores nuevos. Estas se maduran y afinan dentro de la cava de Luna de Queso, donde cada detalle es cuidado minuciosamente para evolucionar en quesos originales, con carácter y casta.

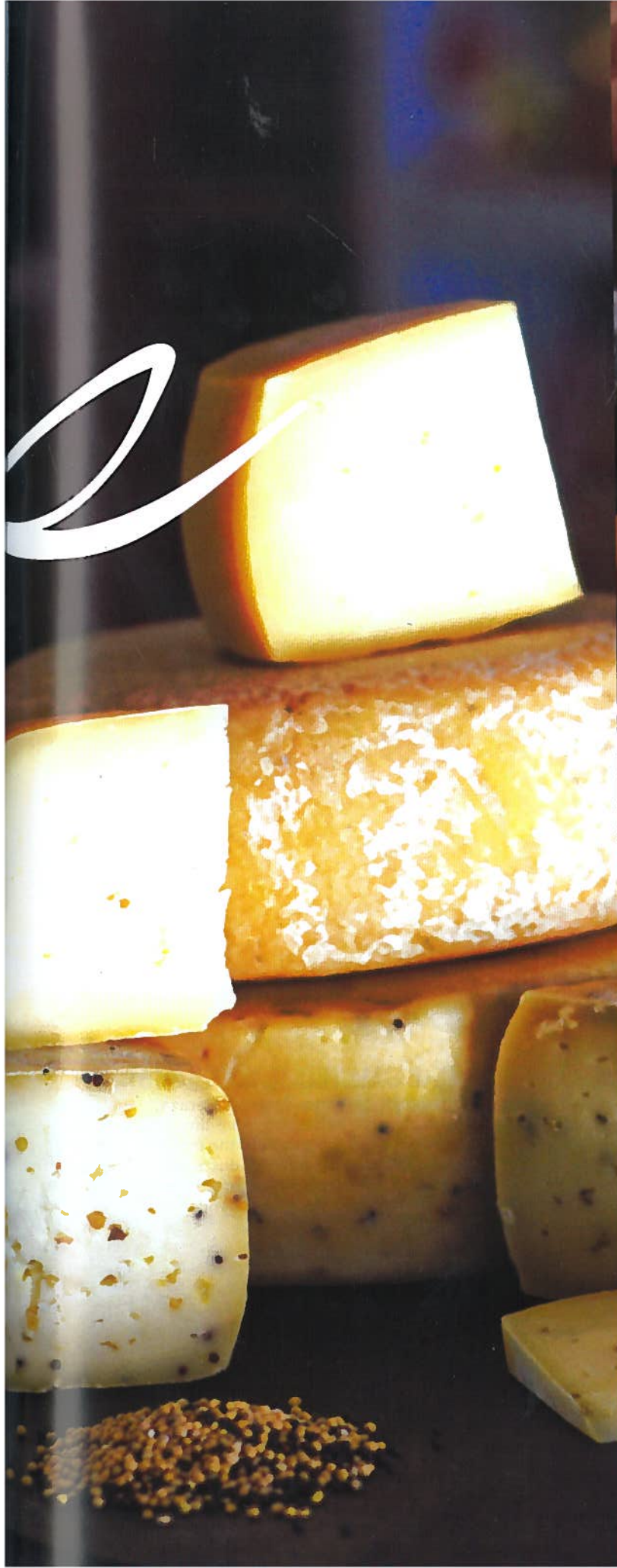


Mexican  
Cheese,  
International  
Quality



**Luna de Queso's latest project, on the initiative of its owner, Mariana Peraza, is the creation of an exclusive line of Mexican cheeses made with the intention of introducing new products and flavors to the wide range of cuisine available in San Miguel de Allende.**

The result of this collective effort between Mariana and four local producers, whose solid reputations are based on the commitment to produce the highest quality cheeses, is expressed in the form of eight innovative combinations of textures, shapes and new flavors. The cheeses are matured and refined within the **Luna de Queso** cellar, where every detail is tended to meticulously, cultivating an original cheese with character.



# Vino

## Y Quesos

El queso y el vino, con sus tradiciones centenarias, son productos naturales que con frecuencia se consumen juntos. La búsqueda de la pareja perfecta puede resultar siendo una deliciosa tarea.

Como con cualquier vino y su comida de acompañamiento, hay algunos puntos que deben tomarse en cuenta tales como la textura, la acidez, la grasa y los taninos. Maridar vinos y quesos de la misma región es ideal para lograr combinaciones que te embarcan en una travesía de sabores.

Luna de Queso y Cuna de Tierra se unen para seducir tu paladar y hacerte disfrutar de los más finos placeres culinarios en Guanajuato.

Placeres  
Culinarios de la Vida

## Cheese And Wine

### Culinary Delights of Life

Cheese and wine, with their centuries-old traditions, are natural products often consumed together. The search for the perfect mate can prove to be a delicious task.

As with any accompaniment to wine, there are some points that need to be taken into account, such as texture, acidity, fat and tannins. Pairing wines and cheeses from the same region is ideal for achieving combinations that take you on a journey of flavors.

Luna de Queso and Cuna de Tierra are united to seduce your palate, and help you enjoy the finest culinary delights of Guanajuato.