

A top-down view of a sophisticated cheese and wine pairing. A wooden cheese board is the centerpiece, holding a variety of cheeses: a wedge of brie, a piece of camembert, several cubes of yellow Swiss cheese, and crumbled blue cheese. A small bowl of red jam and a sprig of fresh basil are also on the board. Surrounding the board are clusters of purple grapes, a bowl of round crackers, a bowl of olive oil, and two glasses of red wine. The background is a neutral, textured surface.

# *Cheesepeante* *Quesos con Alma*



# *¿Qué es el proyecto Cheesepeante?*

Queremos poner en valor y acercarte al mundo del queso artesano y su cultura de la mano de pequeños productores que cuidan de su entorno, dinamizando el territorio rural y ofreciendote productos únicos que nos dibujan el paisaje de donde provienen.

Es un proyecto vivo donde los elaboradores cobran especial importancia; nos transmiten con sus quesos una forma de vida llena de amor por los animales, la naturaleza y las tradiciones.

Seleccionamos quesos con alma, únicos, con personalidad propia y con proyectos de vida detrás de cada Quesería consiguiendo productos de proximidad de la máxima calidad, sanos, respetuosos con su entorno y que aportan valor añadido y diferenciador para tus clientes.



Este catálogo está preparado para que viajes por él y conozcas nuestro proyecto Cheesepeante

# Índice



## Quesos Leche Cabra



Quesos Elvira Garcia



Quesos la Rueda



Lácteos Argudo



Quesos Afinarte



Quesos Bolaños



Quesos el Bosqueño



Quesos Cerrón



Quesería La Zarcillera



Quesos la Peral



## Quesos Leche Oveja



Quesos La Torre de la Roda



Zalamero D.O.Manchego



Quesos Villarejo



Quesería Castrvm Erat



Quesería Doña Francisca



Quesería Campoveja



Quesos Cañarejal



Quesos Larra



Queso Idiazabal



Quesos Cerrón



## Quesos Leche Vaca



Quesería Quintián



Quesería Sto. André



Quesería Campo Capela



Quesos la Peral



Quesería Rey Silo



Quesería Redes



Quesería Son Mercer de Baix



Fromageries Macel Petit



Fromagerie Seignemartin



Affinage & Selletion Gourmino



Quesería Sennerei Huban



Q. Kaaslust y Boer'n Kaas



Q. Boer'n Trots y Boederijkaas



## Quesos Azules



Quesería Airas Moniz



Quesos Pepe Bada



Quesería Grumartini



Quesería Sobrecueva



Quesería el Recuestu



Quesos de Pría



Queso Zélu-Koloria



Cropwell Bishop



CasArrigoni



Q. La Torre de la Roda



Quesos Afinarte



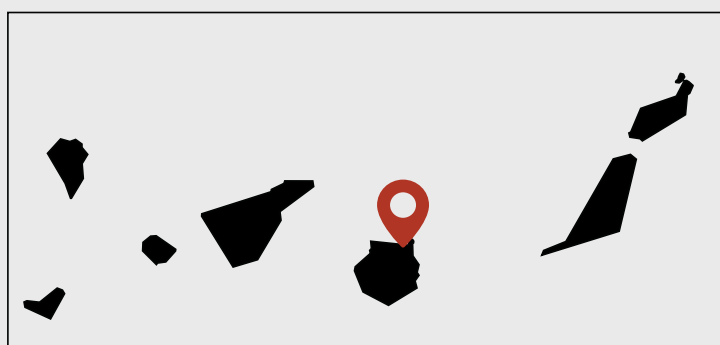
## Otros



Descubre cada una de nuestras queserías amigas presionando en cada una de las localizaciones

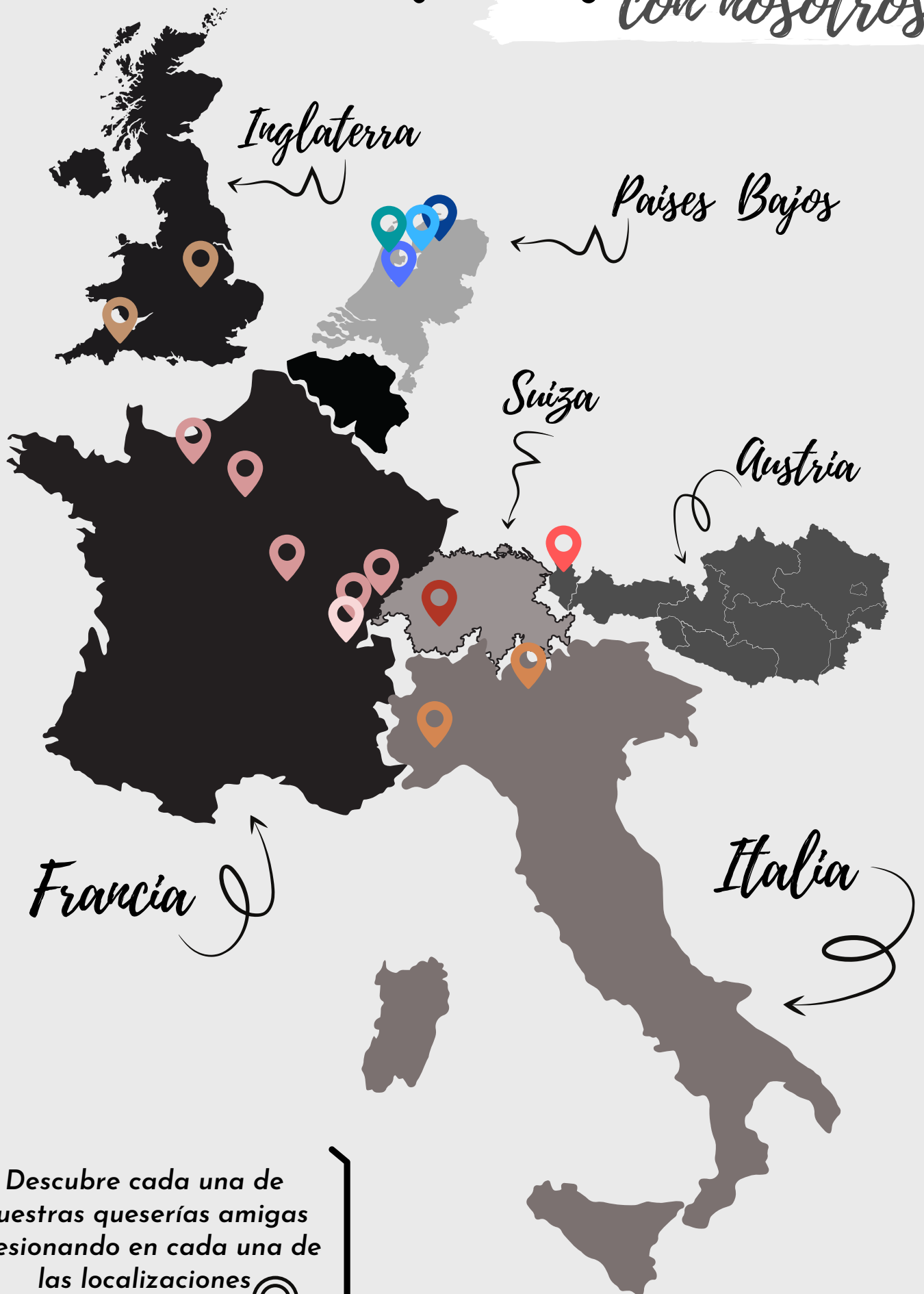


*Situate en el mapa*





*Sigue viajando  
con nosotros*



Descubre cada una de  
nuestras queserías amigas  
presionando en cada una de  
las localizaciones





# —— Quesos de Cabra ——





# QUESOS

## ELVIRA GARCÍA

EL BARRACO, ÁVILA



Quesería ubicada en El Barraco (Ávila), un pequeño pueblo de la Sierra de Gredos. La familia Alia lleva más de treinta años cuidando y seleccionando genéticamente su ganado de cabras Malagueñas consiguiendo una de las mejores leches con la que producen quesos de la más alta calidad.

El cuidado y bienestar de los animales junto con el respeto por el entorno y métodos de trabajo hace de esta quesería una de las más importantes de nuestro país dentro del mundo quesero artesanal.

Paco Alia (maestro quesero) junto a su familia nos hacen disfrutar del maravilloso mundo de los quesos honestos.



### LUNA NUEVA

LECHE: CRUDA CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: LÁCTICA  
MADURACIÓN: 21 DÍAS  
CORTEZA: ENMOHECIDA COMESTIBLE  
FORMATO DE VTA: 200 GR,

### TABLA DE LUNAS

- LUNA NUEVA
- LUNA ROJA: CON PIMENTÓN EN SU CORTEZA
- LUNA NEGRA: CON CARBÓN VEGETAL EN SU CORTEZA



### BARRAQUEÑO

LECHE: CRUDA CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: LÁCTICA  
MADURACIÓN: 2 SEMANAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: C/CARBÓN, COMESTIBLE  
FORMATO DE VTA:  
1 KG, 500 G Y 5/10

### CANTO LAVADO

LECHE: CRUDA CABRA  
TIPO: PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: +60 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: LAVADA, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,500 KG.



### CANTO DE GREDOS

LECHE: CRUDA DE CABRA  
TIPO: SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: +60 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 3 KG.

### Fortín

LECHE: CRUDA DE CABRA  
TIPO: MOLDEADO A MANO  
COAGULACIÓN: MIXTA  
MADURACIÓN: +30 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
FORMATO DE VENTA: 200 GR.



### OTRAS REFERENCIAS

- LECHE
- YOGURTH
- KÉFIR
- BOMBONES DE IRUELAS





# QUESOS LA RUEDA

VILLAMALEA, ALBACETE



En el precioso valle que delimita los ríos Júcar y Cabriel es donde se ubica Quesos La Rueda desde el año 2014. Jose Luis, el maestro quesero, elabora los quesos con leche de cabra de la raza Murciano-Granadina perteneciente a la ganadería familiar que lleva décadas cuidando y mejorando sus estándares de calidad

Los quesos se elaboran con leche cruda, por lo que vamos a encontrar quesos sanos, ricos y nutritivos. Gracias a la flora bacteriana que contiene la leche y que no ha sido alterada, tendremos matices únicos tanto en sabor como en aromas. Los quesos se elaboran uno a uno, manualmente, con mimo y extremo cuidado.



## MOLUENGO



LECHE: CRUDA DE CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: LÁCTICA  
MADURACIÓN: 15 DÍAS  
CORTEZA: C/CARBÓN, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 350 GR

## GRANIZO

LECHE: CRUDA DE CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: LÁCTICA  
MADURACIÓN: 15 DÍAS  
CORTEZA: ENMOHECIDA COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 350 GR



## NOVEDADES

### LUCERO



250 gr

### ROTAM



180-200 gr

### CARAMELO



200-220 gr

### MYCELIUM



200-220 gr

### MOLUENGO MINI



200 gr

### TXIRIMIRI



200-225 gr



# QUESOS ARGUDO

CAMPILLOS, MÁLAGA



De la Garrotxa en Girona a Guadalteba en Málaga, allí se instala Pere Argudo con su familia para desarrollar un proyecto quesero atípico, dado que las elaboraciones de este Pastor y Maestro Quesero no son las habituales en la zona.

Las cabras de raza malagueña dan una leche de excepcional calidad que la familia Argudo se encarga de transformar en Quesos Artesanos y autóctonos europeos que se destinan al mercado de Afinadores y a la distribución tradicional. Poseen dos plantas de elaboración y tres de afinado.

En Campillos, Málaga, elaboran sus pastas blandas y en Campanario, comarca de La Serena, las pastas prensadas, cortezas lavadas y largas maduraciones.



## TIMBAL

LECHE: PASTEURIZADA CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 200 G Y 1,400 KG



## BRIQUETA

LECHE: PASTEURIZADA CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: MIXTA  
MADURACIÓN: MÍN. 21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 430 G, 2 KG



## GRIS DE MONTAÑA

LECHE: PASTEURIZADA CABRA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: MIXTA  
MADURACIÓN: 60 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 5 KG



## AFINARTE

CAMPILLOS, MÁLAGA

De la Garrotxa en Girona a Guadalteba en Málaga, allí se instala Pere Argudo con su familia para desarrollar un proyecto quesero atípico, dado que las elaboraciones de este Pastor y Maestro Quesero no son las habituales en la zona.

Las cabras de raza malagueña dan una leche de excepcional calidad que la familia Argudo se encarga de transformar en Quesos Artesanos y autóctonos europeos que se destinan al mercado de Afinadores y a la distribución tradicional. Poseen dos plantas de elaboración y tres de afinado.

En Campillos, Málaga, elaboran sus pastas blandas y en Campanario, comarca de La Serena, las pastas prensadas, cortezas lavadas y largas maduraciones.

## TOMINO

LECHE: PASTEURIZADA DE CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 21 DÍAS MÍN.  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 300 GR.



## ZURRÓN BLANCO

LECHE: PASTEURIZADA DE CABRA  
TIPO: PASTA Prensada MANUAL  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: + 21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: EMOHECIDA, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2 KG



## ZURRÓN GRIS

LECHE: PASTEURIZADA DE CABRA  
TIPO: PASTA Prensada MANUAL  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: + 21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: EMOHECIDA, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2 KG



## AZUL

LECHE: PASTEURIZADA DE CABRA  
TIPO: PASTA Prensada  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: + 21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
2 KG, 500 G Y 5/10



## BRIE DE CABRA

LECHE: PASTEURIZADA DE CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 1,5 KG



*Novedad*





# QUESOS BOLAÑOS

## LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



Quesos Bolaños está situada en Las Palmas de Gran Canaria. Esta quesería familiar está formada por un equipo joven con ganas de aprender nuevos conceptos, pero siempre respetando los tiempos de cada proceso que durante 4 generaciones han llevado a cabo; desde Bibiana, bisabuela de la actual gerencia y precursora, pasando por Manuel Hernández Bolaños (abuelo) y Manuel Hernández (padre) que potenciaron y apostaron del todo por este proyecto del que actualmente Aarón Hernández Déniz lleva el mando.

Quesos Bolaños elabora con la mejor leche de las ganaderías de la isla y de su ganadería propia. Afina quesos tanto de cabra, oveja y vaca.

Su gran variedad hace de Bolaños una quesería con quesos para todos los gustos y aptos para todo tipo de elaboraciones culinarias.



### BARRA AHUMADO BOLAÑOS



**LECHE:** CRUDA VACA Y CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 45 DÍAS  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** AHUMADA, COMÉSTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:**  
2.5 KG, 500 G Y 5/10

### PAJONALES ESPECIAL C/GOFIO

**LECHE:** CRUDA DE CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 4-6 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** C/GOFIO, COMÉSTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:**  
3,5 KG, 500G Y 5/10



### PAJONALES PIMENTÓN



**LECHE:** CRUDA DE CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 2 - 3 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** C/PIMENTÓN COMÉSTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 4,2 KG

### ALMOGROTE ROJO / VERDE

#### ALMOGROTE ROJO:

Paté de queso de más de 1 año de maduración, con ajo, pimienta palmera, pimentón y aceite de oliva.

#### ALMOGROTE VERDE:

Paté de queso de más de 1 año de maduración, con ajo, pimienta palmera, cilantro y aceite de oliva.



### ISLA BONITA AHUMADO

**LECHE:** CRUDA DE CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 2-3 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** AHUMADA, COMÉSTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 8-10 KG



# QUESOS EL BOSQUEÑO

EL BOSQUE, CÁDIZ



Quesos El Bosqueño es una quesería tradicional artesana ubicada en El Bosque, localidad serrana de la provincia de Cádiz y dentro del Parque Natural Sierra de Grazalema, lugar este donde los Pastores cuidan de las cabras y ovejas de razas autóctonas Payoya y Merino-Grazalemeña respectivamente.

Gracias a la labor de los pastores en estas maravillosas tierras se consigue que la leche de las razas autóctonas expresen todo su potencial en los quesos elaborados por El Bosqueño.

## CURADO A/OLIVA AL RON AÑEJO



**LECHE:** PASTEURIZADA CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** +6 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 2 KG

## CURADO

**LECHE:** PASTEURIZADA CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** +6 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 2 KG



## CURADO EMBORRADO



**LECHE:** PASTEURIZADA CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 4-7 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** C/EMBORRADO, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 2 KG

## SEMICURADO

**LECHE:** PASTEURIZADA CABRA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 60 DÍAS  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 2 KG





# QUESOS CERRÓN

FUENTE-ÁLAMO,  
ALBACETE



Su historia comienza en 1987 cuándo Juana García y Juan José, una pareja de jóvenes inquietos empiezan a elaborar sus propios quesos frescos de cabra en el sótano de casa.

Los valores de sustentabilidad y conservación del medio ambiente siempre son una pieza esencial en el proyecto. Los métodos de agricultura y ganadería ecológica se siguen como una filosofía de vida, en la que a la tierra hay que cuidarla para generaciones venideras y no pensando en el presente.

Rendimientos bajos de leche en la ganadería, denotan una felicidad animal que lleva a producir quesos especiales.

## ALMA DE CERRÓN

LECHE: LECHE CRUDA DE CABRA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: +72 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG.



## QUESO MADURADO

LECHE: LECHE CRUDA DE CABRA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: +24 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG.



## QUESO CABRA GIGANTE

LECHE: LECHE CRUDA DE CABRA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: +8 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA:  
32 KG. Y 8 KG



## QUESO OVEJA MADURADO

LECHE: PASTEURIZADA OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: +24 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG.





# QUESERÍA LA ZARCILLERA

ZARCILLA DE RAMOS  
MURCIA



## EL HECHIZO

LECHE: PASTEURIZADA DE CABRA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: MIXTA  
MADURACIÓN: 30 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 1 KG



Situado a los pies de la Sierra del Almirez, un lugar privilegiado con un clima perfecto y un entorno único para la elaboración y maduración de sus quesos.

Esta quesería familiar está compuesta por Alfonso, Antonia, Maria, Antonio, y elaboran sus quesos con la leche de sus 500 cabras de raza murciano-granadina, que pastan libremente varias horas al día delante de la quesería, lo que hace una leche de primerísima calidad para elaborar sus deliciosos quesos, en los cuáles sólo utilizan fermentos y cuajos de origen natural, como lo hacía su abuela, hasta que los quesos están listos para descansar con una temperatura y humedad controlada en su cava de maduración.

## EL FINO

LECHE: CRUDA DE CABRA  
TIPO: PASTA PRENSADA Y SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: +5 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 2 KG





# —— Quesos de Oveja ——



# QUESERÍA

## TORRE DE LA RODA

LA RODA, ALBACETE



Juan Luis Aroca era un chaval cuando empezó a trabajar en su primera granja quesería dejando atrás la vida de joven que no encuentra su sitio. Persiguiendo un sueño descubre un mundo apasionante y comienza su formación por diferentes queserías nacionales hasta llegar a Francia, a la zona del Comté, donde adquiere los conocimientos necesarios para elaborar quesos de forma artesanal y finalizar su aventura aprendiendo de los grandes afinadores franceses. Junto a Marisa, su media naranja, deciden realizar su propio proyecto, una quesería en La Roda (Albacete) donde elaborar quesos de estilo francés con leche de oveja manchega

### ARISTEO

LECHE: CRUDA OVEJA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: MIXTA  
MADURACIÓN: +21 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: MIXTO  
CORTEZA: ENMOHECIDA, NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 350 G



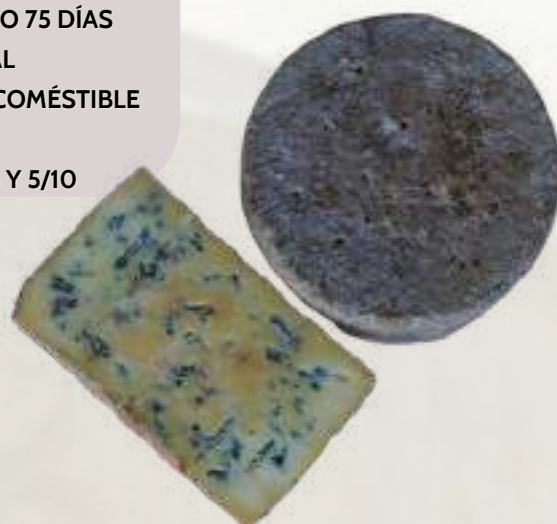
### TITÁN

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍNIMO 4 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,8 -3 KG



### CÁNDIDO

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍNIMO 75 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
1 KG, 500 G Y 5/10





# D.O. MANCHEGO

EL BONILLO, ALBACETE



Zalamero es queso y paisaje, el que divisamos en la finca ganadera y agrícola situada en el corazón de la Mancha y que trabajan desde hace décadas aprovechando los recursos que nos da la naturaleza. Tomillo, romero y mejorana junto a encinas, sabinas y cultivos dibujan el paisaje que alimenta las 1300 ovejas de raza Manchega en continuo pastoreo, el cual solo se interrumpe por la nieve que les visita algún invierno.

La comarca del Campo de Montiel nos proporciona los recursos necesarios para desarrollar una actividad que, desde el neolítico, lleva moldeando el territorio y nos permite saborear un queso que representa el valor de la naturaleza en estado puro. Este proyecto se elabora de forma artesanal y con sumo cariño, siendo consciente de la riqueza que atesora el campo y la importancia de su mantenimiento. De modo, que cree firmemente, en que con este Queso se ayuda a mantener la tradición y la riqueza del entorno. Tomás y Mari Carmen (Maestra quesera) consiguen que Zalamero represente como nadie el Queso Manchego Artesano.

## ZALAMERO

LECHE: CRUDA OVEJA MANCHEGA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: +6 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL Y COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG



## CHANGARRILLA

LECHE: CRUDA OVEJA MANCHEGA  
TIPO: PASTA BLANDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: +2 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL Y COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 600 GR



# QUESOS EL RASO

## VILLAREJO DE FUENTES CUENCA

Cuando se abrieron al público las puertas de esta quesería dedica a la elaboración artesanal del queso auténtico manchego, en el municipio de Villarejo de Fuentes. Un pueblo, ubicado en pleno centro de la Mancha Alta Conquense, siempre ha gozado de aires limpios y temperaturas idóneas la elaboración de estos quesos.

Añadido a unos pastores de excelentes calidades, de sus ganados se obtiene la materia prima necesaria para dicha elaboración. De hecho, una de las economías que proliferaron en el municipio, ya desde la Edad de Bronce, hacía el año 1800 a. C., fue el pastoreo, pues en un cerro próximo al municipio fueron localizadas queseras y útiles relacionados con la elaboración del queso que estaba íntimamente ligada a esa tradición. En la actualidad, el propio Patrón del municipio conserva nombre que da fe de esto: "El santísimo Cristo de los pastores".

Tienen objetivo de convertirnos en un referente en la elaboración de quesos artesanales de auténtica calidad siendo reconocidos por destacar su respeto por el medio ambiente a la vez que unifican dentro de la una misma empresa los términos con los cuales se sienten identificados profundamente: ARTESANOS E INNOVADORES

### SEMICURADO



LECHE: CRUDA OVEJA MANCHEGA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 60 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL Y COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 3 KG



### CURADO

LECHE: CRUDA OVEJA MANCHEGA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍNIMO 6 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL Y COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 3 KG



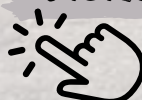
### CURADO C/MIEL Y OREGANO



LECHE: CRUDA OVEJA MANCHEGA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 6 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG



Visita virtual





# QUESERÍA CASTRVM - ERAT CASTUERA, BADAJOZ



La quesería Castrum-Erat está localizada en Castuera, Badajoz, en el corazón de la comarca con mayor censo de cabezas de ovino de Extremadura. Es una empresa familiar que lleva mas de 25 años como ganaderos y que después de haber estado observando, formándose y aprendiendo diferentes formas de elaboración por toda la península decidieron dar el paso a la elaboración de quesos consiguiendo unir tradición y modernidad en unos quesos con personalidad propia. Castrum posee 300 ovejas de raza Lacona muy bien cuidadas y seleccionadas. El ciclo de ganadería-quesería está completamente cerrado ya que controlan todo los procesos, desde la crianza de los animales, pasando por la producción de comida para el ganado y la elaboración de los quesos.

## MAXIMUM

**LECHE:** CRUDA DE OVEJA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 60-90 DÍAS  
**TIPO DE CUAJO:** VEGETAL  
**CORTEZA:** NATURAL, COMÉSTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:**  
3.5 KG, 500 GR Y 5/10 GR



## GRUS

**LECHE:** CRUDA OVEJA  
**TIPO:** PASTA BLANDA  
**COAGULACIÓN:** MIXTA  
**MADURACIÓN:** 30 DÍAS  
**TIPO DE CUAJO:** VEGETAL  
**CORTEZA:** ENMOHECIDA, COMÉSTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 270 GR



## NACENCIA

**LECHE:** CRUDA DE OVEJA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** MÍN. 50 DÍAS  
**TIPO DE CUAJO:** VEGETAL  
**CORTEZA:** NATURAL, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 350 GR



# QUESERIA DOÑA FRANCISCA

CASAR DE CÁCERES,  
CÁCERES



## TORTA DEL CASAR

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: CREMOSO  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: +30 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: VEGETAL  
CORTEZA: LAVADA  
FORMATO DE VENTA: 350 GR

La Quesería Dña. Francisca, donde Diego elabora esta torta, se sitúa en El Casar, un pequeño pueblo de Cáceres y certificada por la D.O.P. Torta del Casar, obtuvo en el World Cheese Awards 2019, de entre 3.804 Quesos de 42 países, como el tercer mejor queso del mundo.

Este queso está elaborado con leche de oveja merina y entrefino, producen la leche necesaria para la elaboración de Torta del Casar aprovechando los recursos de la zona geográfica en régimen extensivo o semiextensivo. Su principal característica, el ser cruda (no tener tratamiento térmico) hace de ella una materia prima especial que requiere un manejo muy cuidadoso, pero que al mismo tiempo transfiere al queso los aromas y sabores diferenciadores.





# QUESERÍA CAMPOVEJA SERRADA, VALLADOLID



Desde 1952 llevan haciendo queso, esta es la tercera generación. Elaboran Un auténtico queso castellano de leche cruda de oveja castellana y cuajo natural.

El uso de moldes y paños para dar la forma deseada es fundamental, luego en la bodega se utiliza la madera que tiene dos funciones; por una parte, regula la humedad que necesita el queso y por otra provoca el florecimiento de los mohos naturales para obtener el máximo de sabor y aromas únicos de Quesos Campoveja.

En la bodega los quesos permanecen el tiempo, que, de una manera natural, necesitan sin acelerar el proceso de maduración esperando a que el producto esté terminado. Cada tres días los quesos se voltean manualmente sobre las tablas de madera durante tres meses, de esta manera evitan la deformación de la pieza y al final de este proceso el queso semicurado estaría terminado.

## CAMPOVEJA SEMI

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG



## CAMPOVEJA VIEJO

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 9 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG



## CAMPOVEJA AÑEJO

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 12 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG



## CAMPOVEJA AHUMADO

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: AHUMADA, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 500GR



## CAMPOVEJA TRUFADO

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 2-3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2,5 KG



# Quesería CAÑAREJAL

POLLOS, VALLADOLID



En 1996 La Familia Santos de tradición agricultora y ganadera puso en marcha la Quesería Cañarejal, un paso necesario para muchas ganaderías, ya que comercializar sólo leche y ganado no les permite mejorar ni controlar su calidad de vida. Cañarejal es el nombre del Pago donde todo coje forma, se encuentra anclado en el Parque natural de Las Riberas de Castronuño, a orillas del Duero. Un entorno natural que se convierte en el lugar perfecto donde cerrar el ciclo; naturaleza, ovejas , leche , queso.

Unas 2000 ovejas de raza Assaf se alimentan de pastos propios de la finca, plantas aromáticas y una variada vegetación que aporta el sabor especial a la leche cruda con la que nacen los diferentes quesos, los castellanos tradicionales así como otros diferentes y novedosos, aplicando técnicas propias de elaboración que permiten obtener texturas y sabores muy interesantes.

## CREMOSO

Elaborado con leche cruda de ovejas recién ordeñadas y se comercializa con una maduración mínima de 20 días.

La tecnología de elaboración desarrollada en la propia quesería permite obtener un queso que a pesar de su cuajo vegetal no desarrolla notas amargas. Es de corteza blanca con mohos de *penicilium candidum*. La textura es licuada, el aroma fresco y el sabor elegante.





# QUESOS LARRA

BURGUI, NAVARRA



## PUENTE DEL ESCA

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 6 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL Y COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 1,700 KG

En Burgui, Navarra, en el valle del Roncal fué donde los hermanos Heli y Mikel decidieron montar una granja para producir leche de oveja y elaborar queso Roncal de pastor recuperando así una tradición del Valle actualmente Mikel y Malú están a cargo de esta quesería.

Hoy en día trabajan con leche de diferentes rebaños que pastorean por el valle, consiguiendo dinamizar la zona y aumentar la producción de un queso que fué el primero en tener DO en España.

Nos podríamos remontar a la Edad Media para analizar los usos y costumbres del Roncal.



# QUESERÍA LIZUN

SUNBILLA, NAVARRA



A las faldas del monte Mendur, por la parte de Sunbilla, se encuentra la quesería Lizun, en el caserío Petxenekoborda, que ha obtenido durante siete años el galardón a la calidad y a la regularidad de la D.O. Idiazabal. Un premio con buen sabor para Luis Vicente Larrarte, de 56 años; su mujer, Rosa Urquijo Zuloaga, de 54 y su hijo Arkaitz, que a sus 27 años compagina su trabajo como guarda forestal con el de la quesería. Su hermana, Uxo, de 25 años, apoya el trabajo familiar desde su profesión, el diseño gráfico.

En Lizun comenzaron a elaborar queso hace 25 años cuando aún no había una legislación que atendiera las necesidades de los pastores elaboradores de queso en la comarca, siendo esta un enclave especial para la cría de ovejas Latxas, que consiguen dibujar un paisaje de ensueño y de la que se obtiene una leche de pasto espectacular con la que elaborar Idiazabal de calidad.

Este idiazabal ha recibido durante 7 años premio a la regularidad, algo importante en quesos de este tipo dado la naturaleza de su elaboración tradicional y la alimentación natural de los animales. Un queso que nos transmite el valor de las tradiciones, el respeto y amor de unos pastores por su entorno.

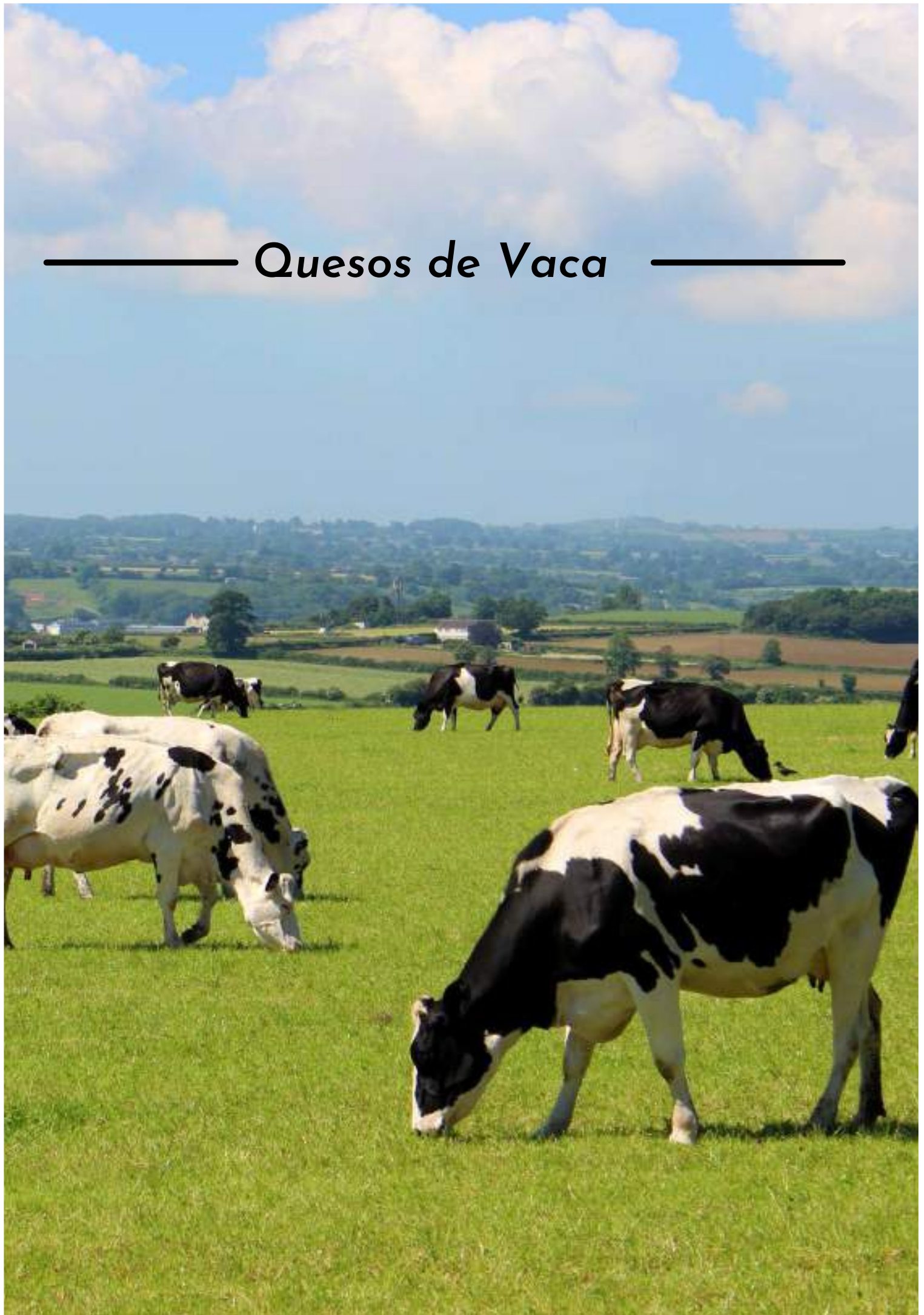
## IDIAZABAL AHUMADO

LECHE: CRUDA DE OVEJA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: +60 DIAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: AHUMADA, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 1,7 KG





# Quesos de Vaca





# GANADERÍA QUINTIÁN

O PÁRAMO, LUGO



Ganadería Quintián es la leche, leche de una calidad especial que se transforma en queso gracias a Chelo y Julio, una familia gallega dedicada a la cría y cuidado de vacas lecheras en O Páramo, Lugo.

La necesidad de valorizar la leche que ya producían los padres de julio en la ganadería, los llevó a comercializarla ellos mismos, siendo el siguiente paso la construcción de una quesería donde elaborar quesos gallegos con personalidad propia, sanos y diferentes.

La construcción de la quesería subterránea fue una odisea debido a la cantidad de agua que mana del subsuelo, pero este problema lo convirtieron en una oportunidad creando una pared con piedra natural del territorio por la que se filtra el agua consiguiendo una humedad total en la cava de maduración gracias a la cual el afinado de los quesos es especial.

## NÉBOA

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| LECHE:            | CRUDA DE VACA |
| TIPO:             | PASTA BLANDA  |
| COAGULACIÓN:      | ENZIMÁTICA    |
| MADURACIÓN:       | 30 DÍAS       |
| TIPO DE CUAJO:    | ANIMAL        |
| CORTEZA:          | 30 DÍAS       |
| FORMATO DE VENTA: | 600-800 GR    |



## AGARIMO

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| LECHE:            | CRUDA DE VACA      |
| TIPO:             | PASTA BLANDA       |
| COAGULACIÓN:      | ENZIMÁTICA         |
| MADURACIÓN:       | 30 DÍAS            |
| TIPO DE CUAJO:    | ANIMAL             |
| CORTEZA:          | LAVADA, COMÉSTIBLE |
| FORMATO DE VENTA: | 500 GR             |



## OTRAS REFERENCIAS





# QUESERÍA STO. ANDRÉ

CASTROVERDE, LUGO



## CEBREIRO

LECHE: PASTEURIZADA VACA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICO  
MADURACIÓN: 7 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
FORMATO DE VTA: 500GR.

Parroquia de San Andrés de Barredo, Castroverde, Lugo, Galicia; en esta tierra de tradiciones y paisajes es donde Carlos Reija elabora sus quesos con D.O Cebreiro manteniendo la tradición y recuperando una receta medieval como la del Cebreiro madurado, un queso extinguido, que después de años de investigación Carlos ha conseguido que podamos disfrutar en nuestras mesas.

Este ganadero reconvertido en maestro quesero nos transporta a la época medieval donde los reyes disfrutaban y honraban con el Cebreiro madurado a sus altezas europeas. La recuperación de esta receta ancestral nos permite saborear un queso único de textura rugosa y fundente con sabor láctico madurado, notas fungidas y retrogusto largo



# QUESOS

## CAMPO CAPELA

### A CAPELA, A CORUÑA

La unión hace la fuerza; eso mismo pensaron los ganaderos que forman esta cooperativa quesera en A Capela, municipio situado en el entorno del Parque Natural Das Fragas Do Eume, en la provincia de ACoruña. El hecho de compartir una forma de vida rural, un entorno privilegiado y los mismos valores en cuanto al cuidado y manejo animal hace de esta cooperativa un ejemplo de desarrollo y valorización del territorio. La premisa en la vida de los ganaderos es tener unos animales felices y tranquilos, lo que unido a una alimentación natural a base de pastos verdes da como resultado una leche de la más alta calidad con la que elaborar quesos únicos, con sabores y aromas de campo limpios y elegantes. Las 33 ganaderías asociadas son pequeñas explotaciones donde los animales pastan y pasean los prados hasta que deciden volver a descansar en su granja, la mayoría de ellas no tiene más de 15 vacas, lo que les permite un cuidado y mimo especial.

La cooperativa fue creada en 1969, siendo la mayor preocupación el tener una producción responsable, coherente con el medio ambiente y con la mejor calidad sanitaria, algo que se consigue con buenas prácticas y partiendo de un equipo humano excelente.



#### TETILLA

LECHE: CRUDA DE VACA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 10 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
FORMATO DE VTA: 800GR.



#### QUEIXO TENRO

LECHE: CRUDA DE VACA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 15 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
FORMATO DE VTA: 800GR.



#### OTRAS REFERENCIAS

##### QUEIXO CON CHORIZO CELTA



##### QUEIXO MOURO

##### MANTEQUILLA



- TRADICIONAL
- CON HIERBAS
- CON FLOR DE SAL
- CON ANCHOAS
- CON ALGAS
- CON CANELA



##### REQUEIXON



# QUESERÍA

## LA PERAL

ILLAS, ASTURIAS



LECHE: PASTEURIZADA VACA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 30 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
2 KG, 400 GR Y 5/10

La Peral es una quesería de carácter familiar fundada en 1923 por D. Antonio León Álvarez, que viene elaborando artesanalmente desde entonces el Queso La Peral, quesos azulados, con moho noble, y madurados en una bodega natural, situada bajo la propia quesería.

La acertada combinación de la más moderna tecnología alimentaria de sus instalaciones, con la tradición y los cuidados artesanos en su elaboración, hacen de sus quesos, un producto de gran personalidad, muy apreciado por los consumidores por la delicadeza en boca.

### LA PERAL



### PEÑOCEO

LECHE: PASTEURIZADA CABRA  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 30 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2 KG





# QUESERÍA REY SILO PRAVIA, ASTURIAS



La lluvia riega los prados de Asturias de los que se alimentan las vacas que transforman la hierba y las flores silvestres en la leche más rica y cremosa con la que elaboran el mejor y más auténtico queso Rey Silo.

Con leche cruda de vaca, de manera artesanal, Rey Silo recupera la mejor tradición quesera asturiana, un queso que madura sin prisas en su bodega de Pravia, a orillas del Río Nalón.

Quesería Artesanal de Pravia cuenta con las más modernas instalaciones y la tecnología alimentaria más avanzada al servicio de una elaboración totalmente manual y artesanal, en la que el maestro quesero Ernesto Madera López mimma uno a uno cada queso.

## REY SILO BLANCO Y ROJO

**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**COAGULACIÓN:** ÁCIDO LÁCTICA  
**MADURACIÓN:** 30 DÍAS  
**CORTEZA:** ENMOHECIDA, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 240-280 G



## BESOS

**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**TIPO:** PASTA BLANDA  
**COAGULACIÓN:** ÁCIDO LÁCTICA  
**MADURACIÓN:** 15-20 DÍAS  
**CORTEZA:** ENMOHECIDA, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 40-50 G



## MASSIMO

**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**COAGULACIÓN:** ÁCIDO LÁCTICA  
**MADURACIÓN:** +4 MESES  
**CORTEZA:** ENMOHECIDA, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 2 KG





# QUESERÍA REDES

CAMPOCASO, ASTURIAS



## CASÍN

**LECHE:** CRUDA DE VACA

**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA

**MADURACIÓN:** 2 MESES

**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL

**FORMATO DE VENTA:** 300 GR

En La Asturias de los 1000 quesos tiene en el Queso Casín uno de sus exponentes más destacados. Elaborado por sus antepasados desde tiempos remotos, ha sobrevivido al paso de los siglos como muestra de la cultura tradicional, aferrada a la tierra y sus productos: las montañas cantábricas y sus nutritivos pastos, las vacas casinas y su succulenta leche... se alían con las hábiles manos de la artesana para producir un queso de un sabor muy especial.

En el siglo XXI, este sabor tradicional es adaptado a los paladares modernos por Marigel Álvarez, productora al frente de esta quesería, desde hace más de 20 años y pionera en el proceso de recuperación del Queso Casín y su producción orientada a la comercialización y distribución.



# QUESERÍA SON MERCER DE BAIX

FERRERIES, MENORCA



La Quesería Son Mercer De Baix se sitúa en Menorca, concretamente en la población de Ferrerías. La finca posee 125 hectáreas de pastos verdes y vastos tocados por los vientos detramontana donde pastan libremente las vacas que, gracias a una alimentación natural, crecen sanas y tienen una larga vida.

Magdalena y Miguel siguen elaborando quesos de forma artesanal, como antaño, a mano y de uno en uno introducen los trozos de la cuajada en paños de algodón (fogasser) y utilizando un palo (lligam) van apretando para desuerar en varios intervalos de tiempo, lo que requiere un trabajo mucho más laborioso.

## MAHÓN SEMICURADO



LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 2-3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VTA: 2 KG



## MAHÓN CURADO

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 6-8 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VTA: 2 KG



## MUA CON Y SIN CAMOMILA

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 45 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VTA: 350 GR





# FROMAGERIES MARCEL PETIT

FRANCIA



La Fromagerie Marcel Petite transmite tradición y valor por su entorno. Son ya cinco las generaciones que cuidan de los quesos aportando su particular sensibilidad en la selección y cuidado de los mejores Comté procedentes de la agricultura orgánica que desde 1960 acompaña la filosofía Marcel Petite.

A 2000 metros de altitud, en la zona del Jura, de gran riqueza y biodiversidad, es donde se elaboran los quesos que tan bien expresan este Terroir y que maduran lentamente en las cavas del Fort St Antoine, un antiguo fuerte militar situado en las montañas de Granges Marboz y que fué construido para una guerra que nunca llegó.

Las condiciones de temperatura y humedad son tan particulares que hacen que la maduración de los quesos sea única. Son necesarios 530 litros de leche fresca y de proximidad para elaborar estos quesos de 35kg aproximadamente.

## COMTÉ ELEGANCE



LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PRENSADA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 10- 12 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 500 GR., Y 500 GR  
5/10, 3 KG Y 14-17 KG APROX.



## COMTÉ SYMPHONIE

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PRENSADA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: +30 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VTA: 4,7 KG APROX.



## MORBIER

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 3-6 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VENTA:  
6 KG, 3 KG Y 500 GR. (APROX.)





# FROMAGERIE SEIGNEMARTIN

FRANCIA

Está situada en Nantua, en la ladera del Macizo del Jura, zona privilegiada para la elaboración del Comte gracias a la calidad ambiental y diversidad floral que hace posible una alimentación excelente para las vacas de raza Montbéliarde principalmente y Simmental francesas en menor parte.

La leche de las vacas Montbéliarde es especialmente querida por los elaboradores ya que es dulce por naturaleza.

El origen del Comte es también el origen de las Fruitières, cooperativas formadas por pequeños productores de leche que se unieron ya en el sigloXIII para poder subsistir en un entorno muy duro como es la alta montaña.

La familia Seignemartin es una empresa familiar que afina el queso Comte desde hace 3 generaciones; en 1930 comenzó su aventura en Molino de Charix y en 2010 fue cuando se trasladaron a Nantua, donde unas instalaciones equipadas con la última tecnología que permite un control preciso de temperatura y de lahigrometría necesario para la óptima afinación de las 75000 ruedas de queso que allí reposan..

## COMTÉ GELINOTTE ROUGE

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PRENSADA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 24 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 4 KG APROX.



## COMTÉ GELINOTTE BLEUE

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA PRENSADA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 36 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VTA: 4 KG APROX.



## MORBIER 100 DÍAS

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA COCIDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 100 DÍAS  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
FORMATO DE VENTA: 3 KG APROX.





# AFFINAGE & SELECTION GOURMINO SUIZA



GOURMINO nace de la unión de 5 queseros con la función de afinar quesos de leche cruda en largas maduraciones para obtener de ellos su máxima expresión, consiguiendo así dar valor tanto a los agricultores, ganaderos, queseros y como no al paisaje suizo donde pertenecen.

Se seleccionan las mejores piezas y se afinan en las cuevas subterráneas, antiguos bunkers militares construidos a más de 700 metros de altitud y 150 metros dentro de las montañas, donde las condiciones de temperatura y humedad sonidóneas para la maduración lenta de los quesos.

## LE GRUYÈRE



**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA COCIDA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 12-18 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL  
**FORMATO DE VENTA:**

- 12 M: 4,25 KG APROX
- 15 M: 4,25 KG APROX
- 18 M: 4,25 KG, 500 G Y 5/10

## EMMENTALER

**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA COCIDA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 14 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL  
**FORMATO DE VENTA:**

4 KG. APROX, 500 G Y 5/10



## HORNBACHER



**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**TIPO:** PASTA COCIDA Y PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 12 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL  
**FORMATO DE VENTA:**

6 KG, 3 KG, 500 GR APROX Y 5/10

## SBRINZ ALPAGE

**LECHE:** CRUDA DE VACA  
**TIPO:** PASTA PRENSADA  
**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 36 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL  
**FORMATO DE VENTA:**

4,5 KG, 2,3 KG Y 500 GR APROX.



## BLEU COMBREMONT

*Novedad*







# QUESERÍA SENNEREI HUBAN

AUSTRIA

ALP BLOSSOM se elabora en la Quesería Sennerei Huban, la cual fué fundada de 1901 como cooperativa y primera escuela de quesos en Austria. El sistema de cooperativa es muy usual en las zonas montañosas de los Alpes. Esta Quesería está compuesta por 34 miembros con un tamaño medio de rebaño aproximado de 15 vacas todas de raza parda alpina. Las granjas están situadas a no más de 5km de la cooperativa, lo que garantiza una calidad de leche fresca y de proximidad; todas ellas basan la alimentación de sus vacas en pastos naturales y heno.

Tenemos en nuestras manos un queso de Terruño, que expresa fielmente su procedencia, la riqueza del paisaje y el buen hacer de todos quienes intervienen en su elaboración, tanto los ganaderos como el maestro quesero Thomas Schwarz. El buen hacer en esta elaboración austriaca se completa en la Baviera, más concretamente en las cavas de afinado de Norbert/Kaeskuche donde es cubierto con equilibrada mezcla de hierbas y ricas flores ecológicas.

## ALP BLOSSOM

LECHE: **CRUDA DE VACA**  
TIPO: **PASTA PRENSADA COCIDA**  
COAGULACIÓN: **ENCIMÁTICA**  
MADURACIÓN: **4-6 MESES**  
TIPO DE CUAJO: **ANIMAL**  
CORTEZA: **LAVADA, COMESTIBLE**  
FORMATO DE VENTA: **6 KG Y 3 KG**





# GOUDAS KASSLUST Y BOER'N KAAS

HOLANDA

Holanda es un país con gran tradición quesera, pero quedan pocas granjas tradicionales que elaboren quesos con leche de la propia ganadería. El comercio de especies hizo desarrollar una tipología de quesos muy variada que tanto la industria como los pocos artesanos que quedan desarrollan con mucha imaginación.

En este caso lo que tenemos es un granjero elaborando queso como antaño, con una alimentación natural basada en pastos muy ricos en trébol, donde las vacas pacen tranquilas. El valor y respeto por los animales y el paisaje hace que no se pierda la esencia manteniendo las tradiciones y formas de vida de las granjas existentes en la actualidad.



## GOUDA DE GRANJA VIEJO



LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 16 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NO COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
13 KG, 3 KG Y 500 GR.

## GOUDA VACA JERSEY

LECHE: PASTEURIZADA VACA  
TIPO: PASTA SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NO COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 3 KG



## GOUDA BIO DE CLAVO Y COMINO



LECHE: PASTEURIZADA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NO COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
13 KG, 3 KG Y 500 GR.

# GOUDAS BOER'N TROTS Y BOERDERIJKAAS

HOLANDA

Holanda es un país con gran tradición quesera, pero quedan pocas granjas tradicionales que elaboren quesos con leche de la propia ganadería. El comercio de especies hizo desarrollar una tipología de quesos muy variada que tanto la industria como los pocos artesanos que quedan desarrollan con mucha imaginación.

En este caso lo que tenemos es un granjero elaborando queso como antaño, con una alimentación natural basada en pastos muy ricos en trébol, donde las vacas pacen tranquilas. El valor y respeto por los animales y el paisaje hace que no se pierda la esencia manteniendo las tradiciones y formas de vida de las granjas existentes en la actualidad.

LECHE: PASTEURIZADA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: MÍN. 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NO COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 5 KG, 2,5 KG

## BOERDERIJKAAS



LECHE: PASTEURIZADA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMICOCIDA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NO COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: CONSULTAR



GOUDA TOMATE  
ACEITUNA NEGRA

GOUDA MOSTAZA



GOUDA CON TRUFA

## BOER'N TROTS

GOUDA MIEL

GOUDA CON CHILI

GOUDA CHAMPIÑÓN Y SETAS

GOUDA PIPAS DE CALABAZA

GOUDA CON PESTO





# *Quesos Azules*



# QUESERÍA AIRAS MONIZ

CHANTADA, LUGO



Airas Moniz, nace de la inquietud de tres personas, Ana, Ricardo y Xesús, que aman su tierra y que quieren demostrar que a través de su pasión: los animales, el queso y el mundo rural, se puede invertir la tendencia existente en la actualidad del abandono de este.

Para eso contactaron con varias personas referentes, tanto en el mundo ganadero como en el mundo del queso, y así es cómo se toma la primera decisión que va a hacer que Airas Moniz sea algo diferente.

La primera decisión a adoptar es la *Diferenciación*.

Son los primeros en elaborar queso con leche cruda en pastoreo de vaca de raza Jersey de su propia explotación..

Sostenibilidad, Futuro, Naturaleza, Calidad y Pasión son sus premisas.

## SAVEL

LECHE: CRUDA DE VACA JERSEY  
TIPO: PASTA SEMIBLANDA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 2 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 1,5 KG





# QUESOS

## PEPE BADA

### TIELVE, ASTURIAS



En Arangas, Concejo de Cabrales, Asturias, allí encontramos la quesería Arangas que elabora uno de los quesos más especiales del mundo, El Cabrales, un queso azul de leche cruda de vaca o con mezcla de cabra y oveja que los ganaderos de esta zona elaboran de forma artesanal desde hace décadas y que tienen la particularidad de maduran en cuevas naturales con mucha humedad lo que les ayuda en la proliferación del penicillium roqueforti cabralensis. Las cuevas naturales de maduración son de uso individual o colectivo, siendo los derechos de uso e incluso de colocación dentro de estas transmitidos de generación en generación.

El Cabrales esta amparado por una D.O. ( denominación de origen) que protege y marca unos criterios en cuanto a la elaboración, calidad y zonas de producción. La Quesería Arangas está formada por Aurora, Andrea, Jorge y Pepe Bada cuyas manos y conocimiento consiguen que el queso cabrales adquiera su máxima expresión.

## LA MAYADA



LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMIDURA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 4 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2 KG



## PEPE BADA

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMIDURA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 7 MESES APROX.  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2 KG



## EL TEYEDU

LECHE: CRUDA DE VACA  
TIPO: PASTA SEMIDURA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 9 MESES MÍN.  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: COMESTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 2 KG



# QUESERÍA GUMARTINI

CANGAS DE ONIS, ASTURIAS



## GAMONEU DEL PUERTO

**LECHE:** CRUDA DE VACA, CABRA Y OVEJA

**TIPO:** PASTA DURA

**COAGULACIÓN:** ENZIMÁTICA

**MADURACIÓN:** MÍN. 4 MESES

**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL

**CORTEZA:** COMESTIBLE

**FORMATO DE VENTA:** 4,5 KG



Elaborador certificado de queso Gamoneu de Puerto.

Esta quesería se encuentra ubicada en la majada de Gumartini de la cual lleva su nombre y se encuentra enclavada en el Parque Natural De Los Picos De Europa.

Elaboran queso "Gamoneu de la variedad del puerto" a partir de leche cruda de vaca, cabra y oveja que producen en su propia ganadería.

La cueva natural que se encuentra en la majada de Teon dentro del Parque.





# QUESERIA SOBRECUEVA

CANGAS DE ONIS, ASTURIAS



Juan Sobrecueva, quesero de Cangas de Onís, se dedica desde hace más de veinticinco años a esta actividad.

Es productor de queso "Gamoneu del Valle " y aunque lo elabora en Cangas de Onís en la quesería ubicada en la finca , que constituye la base de la explotación ganadera, combinando una labor de investigación propia, y la ayuda del saber de los más antiguos en el oficio, que son los pastores, sigue un proceso totalmente artesanal intentando conservar la elaboración tradicional y al mismo tiempo obtener un producto de calidad.

Cada día después del ordeño matutino, según la cantidad de leche que haya de cada especie, vaca cabra y oveja , elabora sus siguiendo un proceso totalmente natural, teniendo en cuenta que no es una producción industrial.

En días sucesivos los quesos van secando, se salan, se ahuman y cuidan hasta su traslado a la cueva en el corazón de los Picos de Europa.

## GAMONEU DEL VALLE

LECHE: CRUDA DE VACA, CABRA Y OVEJA

TIPO: PASTA DURA

COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA

MADURACIÓN: 4 MESES MÍN.

TIPO DE CUAJO: ANIMAL

CORTEZA: NATURAL COMESTIBLE

FORMATO DE VENTA: 4 KG





# QUESERIA EL RECUESTU

CANGAS DE ONIS, ASTURIAS



## GAMONEU DEL VALLE

LECHE: CRUDA DE VACA, CABRA Y OVEJA

TIPO: PASTA DURA

COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA

MADURACIÓN: 4 MESES MÍN.

TIPO DE CUAJO: ANIMAL

CORTEZA: NATURAL, COMESTIBLE

FORMATO DE VENTA: 4 KG



Natalia Valle dejó la peluquería para regentar una quesería de gamoneu del valle en Cangas de Onís, donde vive con su familia.

La quesería se encuentra ubicada en el pueblo de Intriago, en el Concejo de Cangas de Onís. Abrió sus puertas en el año 2010, viniendo de una tradición quesera.

Elaboran Queso de Gamoneu de la variedad del Valle a partir de leche cruda de vaca, cabra y oveja que producen en su propia ganadería.

Someten los quesos a un proceso de ahumado durante unos 4 días, después permanecen en el secadero de 1 a 2 días y la maduración se realiza en una cueva natural enclavada en la Cueva del Teón ubicada dentro del Parque Natural de los Picos de Europa durante mínimo 2 meses.



# QUESOS DE PRIA

LLANES, ASTURIAS



Quesos de Pria nace en 1938 de la mano de Juan y Palmira, un matrimonio que vuelve a sus orígenes al final de la guerra civil española. En el pueblo de la Pesa de Pria, concejo de LLanes, comienzan a elaborar queso en pequeñas cantidades, criando también pequeñas partidas de cerdos para aprovechar el suero sobrante del queso.

La empresa crece, y gracias al relevo generacional van evolucionando, elaboran primero el ahumado de Pria con leche de vaca y nata de suero de oveja, llegando hasta la elaboración del queso de las tres leches recogiendo antiguas tradiciones.

## PRIA 3 LECHES AZUL

LECHE: PASTEURIZADA 3 LECHES  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 2 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VTA: 3,5 KG



## PRIA 3 LECHES VERDE

LECHE: PASTEURIZADA 3 LECHES  
TIPO: PASTA PRENSADA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 2 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL, COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VTA: 3,5 KG



# QUESO ZÉLU-KOLORIA PAIS VASCO-FRANCÉS



Se elabora en la Región Francesa de Nueva Aquitania, en la zona del Pais Vasco Francés, la temporada de Junio a Noviembre es la correcta para su elaboración, siendo la primavera la que marca un queso más elegante que se intensifica en sabores y aromas conforme avanza la temporada .

Es un queso único y atípico en la zona donde se elabora. Su sabor es intensos pero equilibrados con notas de frutos secos especialmente avellanas. De textura suave y cremosa en interior, siendo seca en la corteza que es de color gris con aromas de heno y establo.

El nombre vasco se traduce como "Color Del Cielo".

**LECHE:** CRUDA DE OVEJA  
**TIPO:** PASTA SEMIDURA  
**COAGULACIÓN:** ENCIMÁTICA  
**MADURACIÓN:** 3 MESES  
**TIPO DE CUAJO:** ANIMAL  
**CORTEZA:** NATURAL, COMESTIBLE  
**FORMATO DE VENTA:** 5 KG





# CROPWELL BISHOP

## INGLATERRA

La familia Skailes desde su quesería nos regala unos quesos azules de calidad excepcional elaborados en Cropwell Bishop, población del condado de Nottinghamshire con leche procedente de las granjas cercanas. Robin y Ben Skailes supervisan el día a día de la quesería junto a sus padres, David e Ian, siguiendo los métodos de elaboración que aprendieron de sus abuelos y que les permite conseguir quesos muy reconocidos y galardonados internacionalmente.

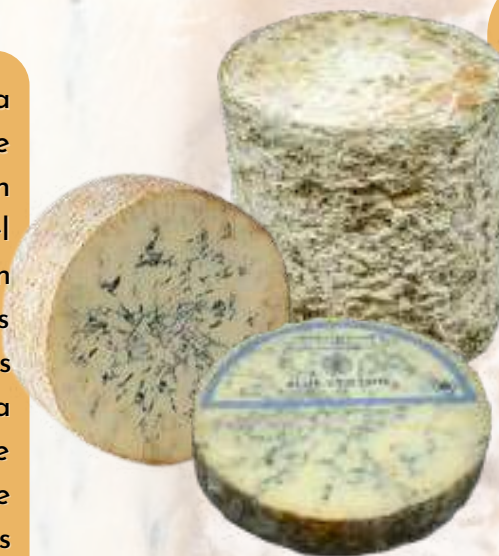
El Stilton de la familia Skailes es un queso azul que se elabora a mano, manteniendo los mismos métodos desde el siglo XVII y cuya receta nació en los años 50. Es un queso intenso y cremoso que se elabora utilizando alrededor de 78 litros de leche fresca local.

El Blue Shropshire es elaborado con leche entera de vacas de la zona. Es similar al Stilton pero con el cuajo vegetal que le aporta unas notas amargas agradables y una cremosidad diferente. El color anaranjado lo aporta el achiote, un colorante natural extraído de esta flor centroamericana que lo hace llamativo y diferente algo necesario para distinguirlo de su hermano el Stilton.



### STILTON

LECHE: PASTEURIZADA DE VACA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NATURAL  
COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
8 KG, 4 KG Y 1,5 KG



### SHROPSHIRE

LECHE: PASTEURIZADA DE VACA  
COAGULACIÓN: ENCIMÁTICA  
MADURACIÓN: 3 MESES  
TIPO DE CUAJO: VEGETAL  
CORTEZA: NATURAL  
COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA:  
7 KG, 1,5 KG, 500 GR, 5/10



# CASARRIGONI

## ITALIA



La quesería Arrigoni tiene una tradición familiar de mas de 100 años, realiza una gran variedad de quesos y hace algunas décadas comenzaron a distribuir fuera de sus fronteras, dando a conocer estos fabulosos quesos que con toda la pasión realizan.

### GORGONZOLA DOLCE

LECHE: PASTEURIZADA DE VACA  
COAGULACIÓN: ENZIMÁTICA  
MADURACIÓN: 2-3 MESES  
TIPO DE CUAJO: ANIMAL  
CORTEZA: NO COMÉSTIBLE  
FORMATO DE VENTA: 3 KG (1/4)





# OTROS QUESOS



*Quesos con alma  
Pregunta a tu asesor por más  
referencias*

LA CUEVA LLONIN

AUFEGA'L PITU

BRIE DE MEAUX

CAMEMBERT

STICHELTON

CHEDDAR

APPENZELER

PARMIGIANO

LAZANA





