

LA DESPENSA FEMENINA DEL TURISMO RURAL



*La
Despensa
femenina
de*

GRAN CANARIA

UN CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE MUJERES DE
LA COMUNIDAD AUTÓNOMA QUE ENRIQUECEN
CON SUS IDEAS INNOVADORAS EL PAISAJE Y LA
NATURALEZA DE ESTA COMARCA TURÍSTICA



INTRODUCCIÓN

¿QUÉ VAS A ENCONTRAR EN ESTA DESPENSA?

La presencia de las mujeres en la alimentación es un hecho incuestionable en la historia de la humanidad. Desde la producción cercana de alimentos para la familia, hasta la decisión cotidiana de la cocina colectiva ellas son las protagonistas.

El proyecto LA DESPENSA FEMENINA parte desde la Confederación de Asociaciones de Mujeres del Medio Rural CERES en cooperación con el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, el FEADER y la organización de agricultores/as y ganaderos/as COAG, para poner en práctica una experiencia piloto en una comarca de turismo rural y natural de distintas comunidades autónomas del Estado Español.

En la Despensa hemos aglutinado una selección de productos agrarios de mujeres de cada comunidad autónoma en un catálogo para ofrecerlo en una red de establecimientos turísticos de una comarca natural concreta dentro de cada comunidad autónoma. Así, nuestras productoras aportarán un valor añadido a la oferta de esta comarca y de estos establecimientos.

Los establecimientos colaboradores de LA DESPENSA FEMENINA ofrecemos este catálogo para que los/las visitantes conozcan desde otra perspectiva más cercana y con enfoque de género, el trabajo de las mujeres rurales de la comunidad autónoma, sus historias, el valor nutricional y de sostenibilidad que aportan al territorio donde se están produciendo y otras cualidades que habitualmente no aparecen en la publicidad.

Pretendemos potenciar la información de las campesinas y darles mayor importancia en la cadena de la alimentación haciendo ver al público lector que son responsables del desarrollo sostenible del territorio y acompañando a los productos con este catálogo divulgativo.

Esta despensa quiere hacer un guiño a la sociedad consumidora para hacerles conscientes de la importancia del consumo de productos locales de cada territorio en su temporada y alejándonos del consumo de las grandes cadenas globalizadas y globalizadoras que deciden sobre nuestros hábitos de consumo y en muchos casos, sobre nuestra seguridad alimentaria. CERES quiere convertir así a todos/as los miembros de la cadena de la alimentación en participantes activos en la responsabilidad por mantener vivo el medio rural y vivo de manera consciente.

Esperamos que encuentres en este catálogo todo un mundo de igualdad, sabor, olor y belleza natural.

Gran Canaria se sitúa en la parte central del Archipiélago Canario, siendo la tercera isla de mayor superficie, con unos 1.560 Km². El diámetro medio es de 46 km, su línea de costa dibuja un perímetro casi circular de 236,64 km. La posición subtropical en el Océano Atlántico, a menos de cinco grados al Norte del Trópico de Cáncer, la influencia constante de los vientos alisios, la cercanía al desierto del Sáhara y el estar bañada por la corriente fría de Canarias, son, además de su relieve montañoso, los grandes rasgos que definen su paisaje natural.

Los ecosistemas de Gran Canaria, variados y ricos en especies endémicas tanto vegetales como animales, son similares al resto del archipiélago y constituyen un verdadero tesoro de la biodiversidad a nivel mundial. La riqueza de estos ecosistemas conjuntamente con otros valores naturales y culturales, ha hecho que Gran Canaria, tenga un 42,7% de su territorio calificado como Espacio Natural Protegido.

Además de las playas, el interior de la isla Gran Canaria destaca por la grandiosidad y amenidad de sus paisajes, su rica biodiversidad, con una obra humana que se traduce en un extraordinario patrimonio cultural, tanto en sus aspectos arqueológicos -con riqueza y variedad de yacimientos- como etnográfico, donde la arquitectura y la agricultura tradicional, surgidas de una íntima simbiosis, conforman un atractivo mosaico de pequeños asentamientos y cultivos en bancales.

La Isla, se convierte en un enclave idóneo para disfrutar del contacto con la naturaleza. Desde paseos por rincones de gran belleza, a la práctica de deportes de aventura, pasando por la simple contemplación de los cientos de especies endémicas únicas en el mundo, al disfrute de sus productos agroalimentarios y gastronomía, todo es posible en Gran Canaria.





INTRODUCCIÓN

Gran Canaria is located in the central part of the Canarian Archipelago, being the third biggest island in terms of surface, with about 1560 Km². Its average diameter is about 46 km and its coastline draws an almost circular perimeter of 236 Km.

Its subtropical geographical location in the Atlantic Ocean, only five degrees north from the Tropic of Cancer, the constant influence of trade winds, the proximity to the Sahara Desert and the fact that is affected by the cold sea current of the Canary Islands are, in addition to their rugged orography, the most important characteristics that define its natural landscape.

The different ecosystems of Gran Canaria, varied an rich in both endemic flora and fauna, are similar to the ones in Tenerife, La Palma or El Hierro. This variety is considered worldwide as a magnificent biodiversity treasure. That



fact, along with many cultural factors, have led Gran Canaria to be declared, in a 42,7% of its territory, a protected natural area.

In addition to the coastline, the countryside of the Island boasts stunning landscapes and a rich biodiversity, together with an extraordinary cultural heritage, that is represented by archeological settings, or by the “bancales”, attractive mosaics of small pieces of culture lands nicely placed on the slopes, as signs of the intimate symbiosis between nature and local people.

The Island is a great place to enjoy the contact with nature. A wide range of activities, such as quiet strolls in beautiful sceneries, or some adventure sports, can be practiced while watching hundreds of endemic species, or enjoying the rich gastronomy of the Island. Everything is possible in Gran Canaria.





La Despensa Femenina de GRAN CANARIA

- 1 Rosa María Medina Vega
DULCERÍA NUBLO
- 2 Josefa González Rosales
BIZCOCHOS DORAMAS
- 3 Felicitas Rodríguez Jiménez
MERMELADAS TIA CLAUDINA
- 4 Sandra Armas Juez
BODEGAS BENTAYGA
- 5 Lucía González Fariñas
GRANJA LA SOMBRA
- 6 Sonia Suárez del Pino
QUESOS LA VEGA VIEJA
- 7 Noelia Sánchez Ramos
PANADERÍA JUNCALILLO
- 8 María Henríquez Ojeda
PANADERÍA EL DRAGÓN
- 9 Benedicta Ojeda Almeida
QUESERÍA CORTUJO DE CAIDROS
- 10 M^a del Carmen Pérez Castellano
QUESERÍA MADRE VIEJA

La Despensa Femenina del Turismo Rural



ROSA MARIA MEDINA VEGA



Name of bussines woman:
ROSA MARIA MEDINA VEGA

City:

TEJEDA

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

BAKERY "NUBLO"

Telephone:

928 66 60 30

Fax:

928 66 64 25

Main handmade products of your business:

MARZIPAN, "BIENMESABE" (ALMOND PUDDING), ALMOND BISCUITS, SPANISH CRUMBLE CAKES, WINE CRUMBLE CAKES, "POLVORONES" (SPANISH CRHISTMAS CAKES), FILLED ALMONDS, ALMOND CHESNUTS

The fact that our products are know and liked by increasingly more and more people.

They are quality handmade products, with no artificial additives and natural lard.. Incoming produce locally provided and with high standard of quality (especially almonds)

The bakery "Nublo" is amongst the most ancient ones in the region.

Recipes are all traditional.

Hernández Guerra 15. Tejeda. 35360



Nombre y apellidos:
ROSA MARIA MEDINA VEGA

Localidad de origen del producto:

TEJEDA

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

DULCERÍA ROQUE NUBLO

Teléfono de contacto:

928 66 60 30

Fax:

928 66 64 25

Productos que elabora:

MAZAPÁN, BIENMESABE, GALLETAS DE ALMENDRA, MANTECADOS, ROSCOS DE VINO, POLVORONES, ALMENDRAS RELLENA, CASTAÑAS DE ALMENDRAS

Producto de calidad, artesano, sin conservantes, ni colorantes, con manteca natural. Materia prima local y de calidad donde destacan las almendras de la zona.

La dulcería nublo es una de las más antiguas de la Isla. Con un modo de hacer tradicional y artesano.

Hernández Guerra 15. Tejeda. 35360





JOSEFA GONZÁLEZ ROSALES



Name of bussines woman:
JOSEFA GONZÁLEZ ROSALES

City:

EL FRONTÓN - MOYA

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

BIZCOCHOS DE MOYA DORAMAS

Telephone:

928 62 00 80

Web site:

info@bizcochosdoramas.com

Main handmade products of your business:

SPONGES OF MOYA, "SUSPIROS DE MOYA", "BOLLOS", "QUEQUES", "MAGDALENAS"

I love the whole process. It's been my life. I like handmake sponges. I consider I've got abilities for selling my products.

Products 100% natural, without artificial additives. No mechanical processing.

Homemade industry, using only locally provided produce, with a brilliant ratio price-quality.



Nombre y apellidos:

JOSEFA GONZÁLEZ ROSALES

Localidad de origen del producto:

EL FRONTÓN - MOYA

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

Bizcochos de moya doramas

Teléfono de contacto:

928 62 00 80

Correo electrónico:

info@bizcochosdoramas.com

Productos que elabora:

BIZCOCHOS DE MOYA, SUSPIROS, BOLLOS, QUEQUES, MAGDALENAS

Bizcochos de Moya, suspiros, bollos, queques, magdalenas. Me gusta todo el proceso de producción, ha sido mi medio de vida. Lustrar y lustrar bizcochos. Considero que tengo dotes para vender.

Producto 100% natural. Sin conservantes, ni colorantes. Bizcocho artesano con proceso no mecanizado y propiedades organolépticas intactas.

Industria artesana, que utiliza material prima local y de calidad, con una magnifica relación calidad-precio.

C/ Bolivia 3. El Frontón. Moya





FELICITAS RODRÍGUEZ JIMÉNEZ



Name of bussines woman:
FELICITAS RODRÍGUEZ JIMÉNEZ

City:
FIRGAS

Region:
GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:
LA TÍA CLAUDINA

Telephone:
697 23 23 97

e-mail:

coop.tiaclaudina@hotmail.com

Main handmade products of your business:

**DIFFERENT TYPES OF JAMS
(WATERCRESS, TOMATE, ONION, RED
PEPPER, PUMKING AND ORANGE, INDIAN
FIGS...), CANARIAN ALMOND SAUCE,
CANARIAN SPICY SAUCE...**

I'm very happy with what I do. I can develop my skills, I get to know many people, I take parte in workshops. This business is my way of life and it definetely makes me feel happy.

They have no artificial additives. Fresh locally produced fruits. Handmade elaboration.

**C/ Rosales 132, Firgas.
Los Rosales. 35430**



Nombre y apellidos:
FELICITAS RODRÍGUEZ JIMÉNEZ

Localidad de origen del producto:
FIRGAS

Comarca y provincia del producto:
GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:
LA TÍA CLAUDINA

Teléfono de contacto:
697 23 23 97

Correo electrónico:

coop.tiaclaudina@hotmail.com

Productos que elabora:

**MERMELADA DE BERROS, DE TOMATE,
DE CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, CALABAZA
CON NARANJA, TUNOS INDIOS., MOJO DE
ALMENDRA, BIENMESABE, MOJO PICÓN**

Soy feliz con lo que hago, desarrollo capacidades, conozco gente, participo en ferias, ... Este negocio ha sido un medio de vida, y me hace sentir contenta.

Productos sin conservantes, ni colorantes. Fruta fresca, de la localidad y del tiempo. Elaborado artesanalmente.

**C/ Rosales 132, Firgas.
Los Rosales. 35430**





SANDRA ARMAS JUEZ



Name of bussines woman:
SANDRA ARMAS JUEZ

To be able to make a quality product to please the senses of consumers.

City:

TEJEDA

They have a heart protection effect, anti blood coagulation, prevents aging process, reduces risks of elderly diseases like Alzheimer.

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

WINERY "BODEGAS BENTAYGA - VINO AGALA"

Telephone:

649 94 10 98 / 928 42 60 47 (225)

Web site:

www.bodegasbentayga.com

e-mail:

info@bodegasbentayga.com

Main handmade products of your business:

SIX DIFFERENT TYPES OF WINE

11 ha of vineyard. We only choose grape varieties allowed by the protected designation of origin. Modern winery with 24 oak barrels. High of the vineyard: 1000-1300 meters, one of the highest of the country.

C/ Diego Vega Sarmiento, 9 35014, Las Palmas de G.C.



Nombre y apellidos:
SANDRA ARMAS JUEZ

Producir y elaborar un producto de calidad para el placer de quienes lo consumen.

Localidad de origen del producto:

TEJEDA

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

BODEGAS BENTAYGA - VINO AGALA

Teléfono de contacto:

649 94 10 98 / 928 42 60 47 (225)

Web:

www.bodegasbentayga.com

Correo electrónico:

info@bodegasbentayga.com

Productos que elabora:

6 TIPOS DE VINOS DIFERENTES

Efecto protector del corazón, acción anticoagulante, retrasa el envejecimiento y previene enfermedades geriátricas como el alzheimer.

11 Hectareas de viñedo propio, apostamos por variedades de uva que aportan calidad permitida por la denominación de origen. Bodega moderna con 24 barricas de roble. Altitud del viñedo 1.000-1.300 m, BODEGA 1.200 m de altitud. Por lo tanto de los más altos de España.

C/ Diego Vega Sarmiento, 9 35014, Las Palmas de G.C.





LUCÍA GONZÁLEZ FARIÑAS



Name of bussines woman:
LUCÍA GONZÁLEZ FARIÑAS

City:

MOYA

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

FARM "LA SOMBRA"

Telephone:

620 80 28 99 / 928 62 03 66

e-mail:

fincalasombra@gmail.com

Main handmade products of your business:

ORGANIC EGGS AND POULTRY

Taking care of animals and the link with nature. Both animals and people need to eat natural food, free of any quimical stuff. We need freedom to move around and also to be able to have a good sleep every day. We pay a great respect to the animals (including proper nutrition and health) and to the environment. We want to guarantee that all our eggs are free of any harmful elements for people's health.

This type of eggs are progressively more accepted by potential consumers. There is a clear conciousness of which are their benefits for health. Amongst all the obstacles we have to face, the dependance of exterior fodder supply is the most worrying.

**C/ Camino la Data nº 1
San Fernando de Moya. 35420**



Nombre y apellidos:
LUCÍA GONZÁLEZ FARIÑAS

Localidad de origen del producto:

MOYA

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

GRANJA LA SOMBRA

Teléfono de contacto:

620 80 28 99 / 928 62 03 66

Correo electrónico:

fincalasombra@gmail.com

Productos que elabora:

HUEVOS ECOLÓGICOS,

POLLOS DE ENGORDE

Tanto para el animal como para nosotros es de suma importancia ingerir alimentos naturales, libres de agroquímicos nocivos, así como el acceso a la libertad de movimientos y sueño reparador. Todos estos aspectos sólo son posibles en las producciones ecológicas. Tenemos un respeto máximo por las gallinas, (con una adecuada ambientación, nutrición, y sanidad) y por el medio ambiente y por garantizar que los huevos estén libres de agentes nocivos para la salud.

Son productos que cada vez tienen más aceptación, hay más conciencia en quienes consumen de los beneficios que tiene para la salud. Entre las dificultades que atrevesamos está la excesiva dependencia de los piensos que vienen del exterior de las Islas.

**C/ Camino la Data nº 1
San Fernando de Moya. 35420**





MARÍA HENRÍQUEZ OJEDA



Name of bussines woman:
MARÍA HENRÍQUEZ OJEDA

City:
FIRGAS

Region:
GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:
BAKERY "EL DRAGÓN SLU"

Telephone:
928 62 52 68 / 676 30 02 20

e-mail:

ecopanaderia.eldragon@gmail.com

Main handmade products of your business:
ORGANIC BAKERY

The filosofy behind our business is to make healthy products to suit our customer's needs. We have turned into an organic business, using only high quality produce. It's been a great satisfaction to make it all real.

All the incoming produce is certified as "organic". Our products don't have any additives. We only use virgin olive oil. All of that leads to very digestive healthy products that can only be kept under refrigeration.

It has been the first bakery of the island that makes organic products. Everything is handmade, according to the protected designation of origin regulations.

C/ Mecetas 25, Itara - Firgas 35430.



Nombre y apellidos:
MARÍA HENRÍQUEZ OJEDA

Localidad de origen del producto:
FIRGAS

Comarca y provincia del producto:
GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:
PANADERÍA EL DRAGÓN SLU

Teléfono de contacto:
928 62 52 68 / 676 30 02 20

Correo electrónico:

ecopanaderia.eldragon@gmail.com

Productos que elabora:
PANADERÍA Y BOLLERÍA ECOLÓGICA

La filosofía que hay detrás de nuestro pequeño negocio familiar, es una iniciativa que pretende producir alimentos sanos para nuestros clientes y consumidores. Hemos conseguido reconvertir la empresa en ecológica con materias primas de calidad y ha sido una satisfacción el reto de hacerlo realidad.

Toda la materia prima está certificada como ecológica, nuestros productos no tienen ni aditivos, ni conservantes. Usamos aceite virgen de oliva. Todo ello, da como resultado productos sanos, consistentes y digestivos, que hay que conservar en nevera.

Primera empresa en la isla de elaboración de panadería y bollería ecológica. Elaboramos de forma artesanal, siguiendo la normativa del Consejo Regulador.

C/ Mecetas 25, Itara - Firgas 35430.





NOELIA SÁNCHEZ RAMOS



Name of bussines woman:

NOELIA SÁNCHEZ RAMOS

City:

JUNCALILLO DE GÁLDAR

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

BAKERY "JUNCALILLO"

Telephone:

928 55 52 07

e-mail:

panaderiajuncalillo@hotmail.com

Main handmade products of your business:

**HANDMADE BREAD, "PAN DE PUÑO",
DIFFERENT KINDS OF "SPONGE CAKES"
(CORN, POTATO, EGG, RAISINS, GARLIC,
PARSLEY), ALMOND BISCUITS, SPANISH
CRUMBLE CAKES, "QUEQUES"**

One of the main differences is the lack of any quematic in the elaboration process, together with a thorough selection of all produces, choosing only best quality. We constantly check the freshness of our products and that allow us to always offer natural and healthy products.

The bakery "Juncalillo" has always followed a policy around conserving old traditions, so now we offer ancient recipes that have gone through several generations. We make a big effort to keep the authentic esence of these products without modifying the taste of them.

**C/ Obispo Marquina 10, Juncalillo - Gádar
35460**



Nombre y apellidos:

NOELIA SÁNCHEZ RAMOS

Localidad de origen del producto:

JUNCALILLO DE GÁLDAR

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

PANADERÍA JUNCALILLO

Teléfono de contacto:

928 55 52 07

Correo electrónico:

panaderiajuncalillo@hotmail.com

Productos que elabora:

**PAN ARTESANAL DE LEÑA, PAN
DE PUÑO, MOLDE, BIZCOCHADOS
DE MILLO, PAPA, HUEVO,
ALMENDRAS, PASAS, AJO Y PEREJIL,
MANTECADOS, ALMENDRADOS,
QUEQUES**

Una diferencia de nuestros productos es la ausencia de químicos en la elaboración de los mismos, una selección minuciosa de las materias primas eligiendo en todo momento las de primera calidad y un control de stokaje que hace que nuestros productos siempre estén frescos lo que nos permite ofertar unos productos naturales que a su vez se traducen en un claro beneficio para la salud.

Panadería Juncalillo siempre ha optado por una política de conservación de las antiguas tradiciones, encontrándose en la elaboración de nuestros productos recetas ancestrales que han pasado de generación en generación y nos esforzamos por mantener la escencia sin alterar el sabor natural de dichos productos.

C/ Obispo Marquina 10, Juncalillo - Gádar 35460





BENEDICTA OJEDA ALMEIDA



Name of bussines woman:
NAME OF BUSSINES WOMAN

The work in a farm like this is like a chain and I enjoy the whole process.

City:

CAIDEROS DE GÁLDAR

100% Raw sheep milk. Only natural curds are used, so the risk of allergic reactions decreases and the immunological system gets stronger. The advantage of using only raw milk is that existing microorganisms will make the only ones to make it ferment. After that, the aging process will give a great range of flavours.

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

CHEESE MAKER

“EL CORTIJO DE CAIDEROS”

Telephone:

660 12 47 67 / 928 55 52 89

e-mail:

panaderiajuncalillo@hotmail.com

Main handmade products of your business:

THREE TYPES OF CHEESE: “QUESO DE FLOR”, “QUESO DE MEDIAFLOR”, AND SHEEP CHEESE OVEJA (MATURED AND SEMI-MATURED)

We have a total of 270 animals and we do seasonal migration of the livestock three times a year.

**Lomo la Mareta 3,
Caideros - Gáldar 35460**



Nombre y apellidos:

BENEDICTA OJEDA ALMEIDA

Localidad de origen del producto:

CAIDEROS DE GÁLDAR

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

QUESERÍA EL CORTIJO DE CAIDEROS

Teléfono de contacto:

660 12 47 67 / 928 55 52 89

Productos que elabora:

ELABORA TRES TIPOS DE QUESOS:

QUESOS DE FLOR, DE MEDIAFLOR

Y QUESOS DE GUÍA DE OVEJA:

SEMICURADOS Y CURADOS

El trabajo en la explotación ganadera es una cadena, y yo disfruto de todo el proceso.

Leche de oveja 100%. Se utiliza cuajos vegetales naturales, que producen menos reacciones alérgicas y mejora el sistema inmunológico. La ventaja de usar leche cruda es que los microorganismos presentes en la propia leche serán los que la fermenten, y en el proceso de curación proporcionarán una variedad de sabores y aromas más diversos.

**Lomo la Mareta 3,
Caideros - Gáldar 35460**





SONIA M^a SUÁREZ DEL PINO



Name of bussines woman:
SONIA M^a SUÁREZ DEL PINO

City:

VALSEQUILLO

Region:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:

QUESOS LA VEGA VIEJA

Telephone:

928 57 03 30

Main handmade products of your business:

**MATURED AND SEMI-MATURED
CHEESE, MADE ONLY WITH SHEEP AND
GOAT RAW MILK**

Local breeds, especially goats, feature an extraordinary milk quality, mainly due to its health properties. It's a natural product, very nutritional, but at the same time, an alternative for environment conservation.

Raw milk hasn't gone through a heating process over 29°C, so it keeps all its original properties due to the consevation of all its natural microorganisms. This also helps the cheese achieve a particular "bouquet", that gives maximum quality and great taste. Traditional methods are followed in all processes.

Pepito Rosa 6, la Era de Mota - Valsequillo



Nombre y apellidos:
SONIA M^a SUÁREZ DEL PINO

Localidad de origen del producto:

VALSEQUILLO

Comarca y provincia del producto:

GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:

QUESOS LA VEGA VIEJA

Teléfono de contacto:

928 57 03 30

Productos que elabora:

**QUESO SEMICURADO Y CURADO,
ELABORADO CON LECHE CRUDA DE
CABRA Y OVEJA**

Las razas autóctonas, principalmente de ganado caprino, se caracteriza por la extraordinaria calidad de su leche, sus beneficios para la salud. Es un producto natural, nutritivo y una alternativa respetuosa con el medio.

La leche cruda no ha sido sometida a calor por encima de los 38° C, así que conserva todas sus características originales al no destruirse la microflora bacteriana característica que dotará al queso de un bouquet peculiar, que proporciona máximo sabor y mayor calidad. Se respetan los procesos tradicionales en su elaboración.

Pepito Rosa 6, la Era de Mota - Valsequillo





M^a DEL CARMEN PÉREZ

Name of bussines woman:
M^a DEL CARMEN PÉREZ CASTELLANO

City:
MOYA

Region:
GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Product brand:
CHEESE MAKER "MADRE VIEJA"

Telephone:
649 66 85 13

e-mail:

mayasoquegran@hotmail.com

Main handmade products of your business:

**MATURED AND SEMI-MATURED
CHEESE, CHEESE "DE FLOR" AND
CHEESE "DE MEDIA FLOR"**

The rewarding feedback from satisfied customers.

It's and excelent source of proteins, vitamins A, B and D, all of which are esencial for our health. Apart from that, it's rich in minerals, like calcium and phosphorum. Highly recomended for kids, lactation and pregnancy.

People no tolerant to lactose can eat it without problems, since the elaboration process converts lactose into lacticum acid.

The whole production is elaborated keeping traditional methods, including the use only of raw milk from the farm. This type of cheeses keeps all the natural milk flora, meaning that the milk will have a nicer and more intense smell and taste.

Using pastureland for feeding the animals is another factor that defines and "give a plus" to these cheeses. Besides, that sort of management helps the traditions survive in this rural areas.

**C/ Aguas de Fontanales 13,
35420 Fontanales - Moya**

Nombre y apellidos:
M^a DEL CARMEN PÉREZ CASTELLANO

Localidad de origen del producto:
MOYA

Comarca y provincia del producto:
GRAN CANARIA - LAS PALMAS

Nombre de la marca:
QUESERÍA MADRE VIEJA

Teléfono de contacto:
649 66 85 13

Correo electrónico:

mayasoquegran@hotmail.com

Productos que elabora:
**QUESOS SEMICURADOS, CURADOS,
DE FLOR Y MEDIA FLOR**

La recompensa de que al cliente le guste mis productos.

Es una excelente fuente de proteínas, vitaminas A, B y D, esenciales para la salud. Además contienen minerales, sobre todo calcio y fósforo. Está muy recomendado para las etapas de crecimiento, lactancia, embarazo etc. por su alto contenido en calcio. Las personas con intolerancia a la lactosa, toleran mejor el queso puesto que esta se ha transformado en ácido láctico.

Toda la producción se transforma manteniendo las pautas tradicionales, que comprenden el trabajo con leche cruda de la propia explotación. Este tipo de quesos mantiene toda la flora natural de la leche, transfiriéndole al queso aromas y sabores de excelente calidad y arraigados al territorio.

Además se mantiene la práctica del pastoreo, otro factor que define y diferencia los quesos elaborados con estas características, y manteniendo las tradiciones que permiten la supervivencia de las zonas rurales.

**C/ Aguas de Fontanales 13,
35420 Fontanales - Moya**



La Despensa Femenina del Turismo Rural

COFINANCIADO POR:

