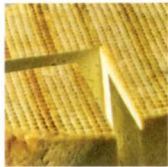
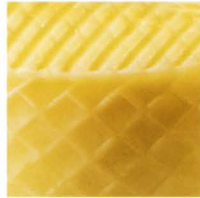
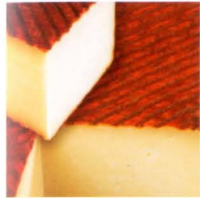
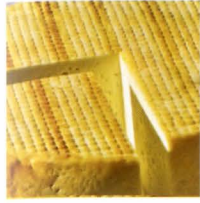


Quesos *de Canarias*







Introducción...

Los quesos de Canarias, históricamente ligados a la actividad ganadera, han formado parte de la cultura y la tradición de las islas suponiendo durante siglos uno de los pilares de la economía rural de Canarias. En los últimos años, los métodos tradicionales de elaboración han evolucionado para adaptarse a las nuevas exigencias en materia de seguridad alimentaria, conjugando modernidad y tradición, llegando hasta nuestros días rasgos tan característicos de la tradición quesera de las islas como las coberturas con gofio o pimentón y el ahumado. Esta última, utiliza subproductos vegetales originarios de los montes canarios, como la jara, el tronco de higuera, las cáscaras de almendras, la pinocha... Este tratamiento y las coberturas antes referidas, así como la posibilidad de trabajar con leche cruda, le confieren al queso unas características específicas y diferenciadoras.

Las peculiaridades y gran calidad de nuestros quesos son apreciadas dentro y fuera de nuestras fronteras. Esta excelencia se debe, en buena medida, a la materia prima con la que se elaboran: leche de cabras y ovejas de razas autóctonas -como las cabras majorera, palmera y tinerfeña o la oveja canaria-, alimentadas con forrajes y pastos naturales, lo que les confiere un particular sabor.

Particularidades de los Quesos Canarios

Una buena parte de los quesos isleños está adscrita a las llamadas denominaciones de origen protegidas (DOP). Bajo este término se agrupan aquellos productos agrícolas o alimenticios originarios de una región, cuya

calidad y especificidades se deben a su pertenencia a la misma. En Canarias existen tres DOP de quesos: **DOP Queso Majorero**, **DOP Queso Palmero** y **DOP Queso de Flor de Guía**, **Queso de Media Flor de Guía** y **Queso de Guía**".

Los quesos canarios poseen singularidades que los hacen únicos y distintos. Algunas de esas particularidades son las coberturas de **pimentón**, **aceite**, **gofio**, **ahumadas** y **naturales**. Para la fijación de estas coberturas, el queso recibe un baño de aceite al que se adhiere la especia o el cereal.

Ahumado



Natural



Pimentón



Aceite



Gofio





La mayoría de los quesos de **El Hierro** se producen con leche pasteurizada de cabra, oveja y vaca. Suelen ser de cuajo comercial y se ahúman con vegetales procedentes de la misma Isla, como la jara, el tronco de la higuera seca, la penca de la tunera seca, etc. A partir del queso herreño se fabrican dos subproductos: la **quesadilla**, dulce típico elaborado con queso fresco sin sal, harina, huevos y azúcar; y el **mojo-queso**, hecho con la mezcla de queso fresco y tomates.



En La **Gomera** la mayoría de los quesos se producen con leche cruda de cabra de las diferentes razas canarias, aunque también son típicos los de mezcla, con pequeñas cantidades de leche de cabra y oveja de la raza canaria. Pueden ser de cuajo natural o comercial. La mayor parte se ahúman con materiales vegetales de la tierra, como el brezo, la jara, etc. Uno de los subproductos del queso típico de la Isla Colombina es el **almogrote**, pasta elaborada a partir del queso gomero duro o curado, mezclado con pimentón y tomate, entre otros ingredientes. También son típicos algunos dulces como las **cuajadas**, a partir de queso fresco, harina, huevos, etc.



Los quesos de la isla de **La Palma** con DOP se producen con leche cruda de la cabra de raza palmera. Se identifican por su peculiar cobertura ahumada de bandas (franjas de diferentes tonalidades en la corteza del queso), para la que se queman cáscaras de almendra, tuneras secas, acículas de pino (pinocha) y madera seca de pino canario. Son quesos elaborados con cuajo animal natural, que es obtenido del estómago secado y salado del cabrito lactante. Se distingue entre dos tipos de quesos, los **"artesanos"** su peso oscila de 750 gr hasta 8 kg y los quesos **"de manada"** superan los 8 kg y se elaboran con leche de cabras en pastoreo. Los quesos palmeros se fabrican en formatos de hasta 15 Kg de peso, por lo que ostentan el mérito de ser los más grandes de España.



En **Tenerife**, la mayor parte de los quesos que se elaboran son de leche pasteurizada, procedente de cabras de la raza tinerfeña y sus cruces y cuajo comercial. También hay consumo de quesos con leche cruda y cuajo natural. En esta isla encontramos el característico ahumado con bandas, aunque se elaboran quesos con coberturas ahumadas homogéneas. El consumo de queso en la isla en general, es preferentemente como queso fresco. Otros formatos que se emplean son las coberturas de gofio o pimentón.



Los quesos de **Gran Canaria** son mayoritariamente de leche pasteurizada de cabra, aunque los más singulares son los de mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra en distintas proporciones. La singularidad de estos últimos, la recoge la DOP de quesos de “flor” de Guía, en los que se emplea cuajo de origen vegetal, resultante de macerar los pistilos de la flor del cardo en agua. A veces, este cuajo es mezclado con el cuajo de procedencia animal; de ahí el nombre de estos quesos: “de media flor”.



Los quesos de **Fuerteventura** se caracterizan por estar elaborados a base de leche cruda o pasteurizada de cabras de la raza majorera, y pueden contener un 15% de leche de oveja canaria y cuajo comercial, ya que así lo recoge la DOP. Una característica de los quesos majoreros es la cobertura de pimentón, que les confiere un llamativo color rojo y la impresión típica del trenzado de la empleita. Fueron los primeros quesos de cabra de España en obtener una DOP, en el año 1996.



En **Lanzarote**, los quesos se elaboran con leche cruda o pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces. Su principal consumo es como queso fresco, aunque también se comercializan semicurados y curados. Entre sus cualidades hay que señalar su suavidad, sensación de humedad y fácil digestión. En la isla de los volcanes, las singularidades de su suelo y su aridez han condicionado que su ganadería se orientara casi exclusivamente, al caprino, produciendo una leche de gran calidad que aporta unas características peculiares a sus quesos.

Hacia el reconocimiento internacional

En Canarias se producen al año unas 8.000 Tm de queso de cabra, casi en su totalidad destinado a abastecer el mercado interior. Entre la población de las Islas, el queso canario es un producto altamente apreciado. De hecho, Canarias es la Comunidad Autónoma en la que mayor cantidad de queso se consume de toda España, con una media de 9,4 Kg por habitante y año.

Los quesos isleños participan de manera reiterada en certámenes nacionales e internacionales, desde hace décadas. Su prestigio va en aumento, como demuestra la celebración en las Islas durante 2009, del certamen internacional **World Cheese Awards** (WCA) que tradicionalmente tiene lugar en Londres, convirtiéndolo a Canarias en la capital mundial del queso. En este evento, en el que llegan a participar hasta dos mil quesos de todo el mundo, la calidad del queso canario ya ha sido premiada. En la gran final del 2008, muchos quesos canarios fueron galardonados (se obtuvieron 5 medallas de oro) sumando un total de 15 condecoraciones, destacando entre ellas la de Mejor Queso del Mundo.



Quesos Frescos

- Se consideran **quesos frescos** los que tienen de 0 a 7 días. RD 1113/2006, de 29 de septiembre.
- Se caracterizan por ser de pasta prensada no cocida, de coagulación enzimática, su gran contenido de humedad, por ser blancos y brillantes y porque se pueden consumir desde el día de su fabricación, ya sean elaborados a base de leche cruda o pasteurizada.
- Se comercializan naturales y ahumados, con y sin sal.
- Sus sabores son lácticos, a leche fresca, mantequilla, etc. La persistencia en boca casi no existe.



Queso Fresco MAXORATA

- **Originario** de la isla de Fuerteventura.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de la raza mayorera, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco brillante, con olor a la leche de cabra fresca, suave y láctico, pasta compacta al corte, textura granulosa y corteza blanca.
- **Vida comercial**, de 10 a 15 días desde el día de su fabricación.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y tarrinas de 410 g.
- **Premios** más representativos,
 - MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) Premio especial 2004 - Mejor Empresa Alimentaria Española en desarrollo rural.



Queso Fresco BENIJOS

- **Originario** de la isla de Tenerife.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural o ahumada.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco nacarado, con olor a leche de cabra fresca, sabor a queso fresco, suave y láctico, pasta compacta al corte, textura granulosa y corteza blanca.
- **Vida comercial**, de 10 a 15 días desde el día de su fabricación.
- **Presentación** en formatos de 500 g, 1 - 2 - 2,5 y 8 kg y tarrinas de 400 g "sin sal".
- **Premios** más representativos,
 - 1º Concurso Regional de Quesos 2000 - Mejor queso fresco.
 - 2º Concurso Regional de Quesos 2001 - Diploma en queso fresco.



Queso Fresco EL TOFIO

- **Originario** de la isla de Lanzarote.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco brillante, con olor a la leche de cabra fresca, suave y láctico, pasta compacta al corte, textura granulosa y corteza blanca.
- **Vida comercial**, de 10 a 15 días desde el día de su fabricación.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y tarrinas de 410 g.
- **Premios** más representativos,
 - Premio Diario de Avisos 2004 - Mejor Industria Alimentaria.



Aguacate, frutos secos y Quesos Frescos con confitura de higos pasados

Ingredientes:

- 1 Aguacate
- Frutos secos variados
- Queso Fresco (Maxorata, Benijos, El Tofio)
- 1/2 diente de ajo
- Sal y pimienta
- 5 higos pasados para la confitura



Preparación:

Pelar el aguacate y tritararlo. Mezclar los frutos secos y picarlos. Se trocean los quesos frescos y se mezclan con el aguacate y los frutos secos. Se le añade un chorrito de aceite de oliva, medio diente de ajo triturado y la confitura de higos. Mezclarlo todo y salpimentar.

Para la confitura:

Cocer los 5 higos pasados en un poco de agua y tritular.

Quesadillas

Ingredientes

- 1 kg de Queso Fresco de 2 días, sin sal (El Tofio, Benijos, Maxorata)
- 150 g de harina
- 150 g de azúcar
- Matalahúva
- 3 huevos
- Ralladuras de limón



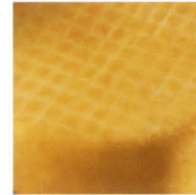
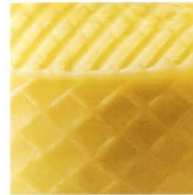
Preparación:

Se muele el queso, luego se incorpora el azúcar y se trabaja la masa hasta que queden finos los grumos, luego se añaden los huevos y poco a poco la ralladura de 1 ó 2 limones verdes y una cucharadita de matalahúva. Se bate todo bien y se mete al horno en moldes cubiertos con un hojaldre hecho de agua y harina.

Como dato interesante, decir que cuánto más gruesa es la quesadilla, mejor sabe.
Consumo: Su consumo tradicional es como dulce, postre o merienda.

Quesos Tiernos

- Se consideran **quesos tiernos** los que tienen de 7 a 35 días de maduración y pesan más de 1,5 kilos y los que tienen de 7 a 20 días de maduración y pesan 1,5 kilos o menos. RD 1113/2006, de 29 de septiembre.
- Se caracterizan por ser de pasta prensada no cocida, de coagulación enzimática, presentar un color blanco marfil y al ser tan jóvenes, por no contener cerco ya sean elaborados a base de leche cruda o pasteurizada.
- Se comercializan naturales y ahumados. Sus sabores son poco ácidos y salados, presentan algún toque dulce y a veces recuerda a los cítricos. Persistencia en boca es corta.



Queso Tierno HERREÑO

- **Originario** de la isla de El Hierro.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra, oveja y vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural y ahumada.
- **Las notas de cata**, describen un queso de consistencia blanda, sin ojos, color marfil, sabor mantecoso y suave al paladar y aspecto exterior liso. Los ahumados, de color veteado blanco y amarillento le confieren un intenso aroma, por la zona exterior se aprecia una intensidad alta a la familia torrefacta, tostados, etc. y en la zona interior predomina la intensidad media a la familia láctica, leche y mantequilla fresca.
- **Maduración**, entre 8 y 20 días, según formato.
- **Vida comercial** de 1 año desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 400 g, 1 y 2,8 kg y cuñas de 310 y 700 g aproximadamente.
- **Premios más representativos**
 - Agrocanarias 2007 - Queso de leche pasteurizada tierno.
 - WCA 2008 - Medalla de Plata Queso tierno ahumado.



Queso Tierno GOMERO

- **Originario** de la isla de La Gomera.
- **Elaborado** a base de leche cruda de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural y ahumada.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco intenso, de bonito contraste con el color amarronado de la corteza. Olor ácido y ahumado. Sabor láctico, ligeramente salado, con leve acidez y notas de leche de cabra, y claros tonos de humo. Pasta compacta y cerrada. Corteza fina, lisa y ahumada. Graso, de coagulación enzimática, pasta prensada no cocida y corteza ahumada.
- **Maduración**, entre 8 y 20 días.
- **Vida comercial** de 1 año desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 kg aproximadamente.



Queso Tierno EL PASTOR ISLEÑO DOP

- **Originario** de la isla de Fuerteventura.
- **Elaborado** a base de leche cruda de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico del queso tierno de cabra a temperatura ambiente, sabor láctico y suave, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza blanca amarillenta.
- **Maduración** entre 8 y 20 días.
- **Vida comercial** de 6 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 390 g.
- **Premios** más representativos,
 - FEAGA 2002 - 2006 - Premios TABEFE - 1er Premio queso de leche cruda.
 - FEAGA 2005 - Premios TABEFE - Accésit queso de leche cruda.



- **Originario** de la isla de Lanzarote.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural y ahumada.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico al queso de cabra ahumado a temperatura ambiente, aromas suaves a humo, torrefactos y tostados suaves, sabor láctico, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza amarilla tostada.
- **Maduración** entre 8 y 20 días.
- **Vida comercial** de 6 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 390 g.



Queso Tierno MAXORATA

- **Originario** de la isla de Fuerteventura.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico del queso tierno de cabra a temperatura ambiente, sabor láctico y suave, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza blanca amarillenta.
- **Maduración** entre 8 y 20 días.
- **Vida comercial** de 6 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 390 g.
- **Premios** más representativos,
 - Agrocanarias 2008 - 1er Premio queso de leche pasteurizada tierno.
 - FEAGA 2008 - Premios TABEFE - 1er Premio queso de leche pasteurizada tierno.



Ensalada de manzana y Queso Tierno

Ingredientes:

- 1 Manzana
- Queso Tierno (El Pastor Isleño, Herreño, Gomero, El Tofio, Maxorata)
- Hojas de ensalada
- Membrillo
- Pipas de calabaza
- 140 g azúcar



Preparación:

Cortar una lámina de manzana muy fina y colocarla de base. Trocear el queso tierno y el membrillo en forma de dados y mezclarlo con las pipas de calabaza garrapiñadas y las hojitas de ensalada.

Pipas de calabaza garrapiñadas:

Untar las pipas de calabaza con un poco de aceite y hornear 3 min. hasta que se inflen. Reservar. Cocer el azúcar con un poco de agua, añadir las pipas y remover hasta que se cristalicen.

Sopa de Queso Tierno

Ingredientes:

- 100 g de Queso Tierno (El Pastor Isleño, Herreño, Gomero, El Tofio, Maxorata)
- 350 g de nata
- 75 cl de miel de retama
- Pan
- Cilantro



Preparación:

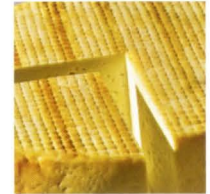
Poner el queso troceado y la nata en un cazo y cocinar a fuego lento. Cuando el queso esté derretido se retira del fuego y se cuele. Seguidamente se le añade la miel de retama.

Cortar una rebanada de pan en forma longitudinal y tostar, poner encima un poco de queso troceado mezclado con cilantro.



Quesos Semicurados

- Se consideran **quesos semicurados** los que tienen más de 35 días de maduración y pesan más de 1,5 kilos y los que tienen 20 días de maduración y pesan 1,5 kilos o menos. RD 1113/2006, de 29 de septiembre.
- Se caracterizan por ser de pasta prensada no cocida, por ser de coagulación enzimática, por su color blanco marfil y porque se les empieza a formar la marca del cerco.
- Se comercializan naturales, ahumados y untados con pimentón, gofio y aceite.
- Sus sabores son cítricos y grasos, recuerdan a la nata y el aceite y ciertos toques a tostados, salado medio que se reduce al ácido, notas picantes muy débiles. Persistencia en boca es media.



- **Originario** de la isla de Fuerteventura.
- **Elaborado** artesanalmente a base de leche cruda de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura natural**, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color marfileño, olor característico del queso semicurado de cabra a temperatura ambiente, sabor cremoso, láctico y ligeramente ácido y con tonos suaves de leche de cabra, pasta compacta al corte, de textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** entre 20 y 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 370 g.
- **Premios** más representativos,
 - FEAGA 2005 - Premios TABEFE - Accésit queso semicurado de leche cruda.
 - FEAGA 2006 - 2007 - Premios TABEFE - 1er Premio queso semicurado de leche cruda.
 - FEAGA 2008 - Premios TABEFE - Accésit queso semicurado de leche cruda.



Queso Semicurado EL TOFIO

- **Originario** de la isla de Lanzarote.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color ligeramente marfileño, olor característico del queso semicurado de cabra a temperatura ambiente, sabor cremoso, láctico y ligeramente ácido y con tonos suaves de leche de cabra, pasta compacta al corte, de textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** entre 20 y 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 370 g.
- **Premios** más representativos,
 - AGROCANARIAS 2005 - 2006 - 1er Premio queso de leche pasteurizada semicurado.
 - FEAGA 2006 - 2008 - Premios TABEFE - Accésit queso de leche pasteurizada semicurado.



Queso Semicurado BENIJOS

- **Originario** de la isla de Tenerife.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, ahumada, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso color amarillo marfil, con olor a queso semicurado de cabra a temperatura ambiente, sabor cremoso, láctico, ligeramente ácido y con tonos suaves a leche de cabra, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color blanco amarfilado.
- **Maduración** entre 20 y 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 500 g, 1 - 2 - 2,5 y 8 kg.
- **Premios** más representativos,
 - 2º Concurso Regional de Quesos 2001 - Diploma en Semicurado Natural.
 - WCA 2003, 2006 y 2008- Medalla de Plata Queso Semicurado Ahumado.
 - WCA 2007 - Medalla de Bronce Queso Semicurado Ahumado.



- **Originario** de la isla de La Palma.
- **Elaborado** artesanalmente a base de leche cruda de cabra palmera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** ahumada.
- **Las notas de cata.** Las notas de cata, describen un queso con la pasta de color marfil. Olor láctico y ácido. Aromas definido a leche de cabra, con notas a mantequilla, heno, cuajo natural de cabrito que se completa con tenues perfumes de humo, obtenidos por la quema de pinillo, tunera y cáscara de almendra. Sabor ligeramente ácido y agradables matices punzantes. Pasta compacta con algunos pequeños ojos repartidos por la masa y textura harinosa. Corteza ligeramente y con pequeños relieves de diminutas cuadrículas en las caras. Madurado graso, de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida y corteza ligeramente ahumada.
- **Maduración** entre 20 y 60 días.
- **Vida comercial** de 9 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 0,75 a 15 kg.
- **Premios** más representativos,
 - Agrocanarias 2003 y 2005 - Queso de leche cruda de cabra semicurado.
 - Agrocanarias 2005 y 2006 - Mejor queso de Canarias.
 - WCA 2008 - Medalla de Plata Queso Semicurado.



- **Originario** de la isla de Fuerteventura.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color ligeramente marfileño, olor característico del queso semicurado de cabra a temperatura ambiente. Sabor cremoso, láctico y ligeramente ácido y con tonos dulces de leche de cabra, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** entre 20 y 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 370 g.
- **Premios** más representativos,
 - MAPA (Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación) 2001 - 2003 - 2005 - 1er Premio Quesos Industriales Pasta Prensada Puro de Cabra.
 - MAPA - Accésit 2007: Premios mejores quesos españoles.
 - FEAGA 2002 - 2005 - 2008 - Premios TABEFE - 1er Premio queso de leche pasteurizada semicurado.
 - FEAGA 2006 - 2007 - Premios TABEFE - Accésit queso de leche pasteurizada semicurado.
 - WCA 2007 - Medalla de Plata Queso de leche pasteurizada semicurado.



- **Originario** de la isla de Gran Canaria.
- **Elaborado** a base de mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra en distintas proporciones, cuajo vegetal, cuajo animal y sal.
- **Cobertura** natural.
- **Las notas de cata**, describen un queso color amarillo pajizo. El olor en las maduraciones medias y largas recuerdan aromas lácticos desarrollados con tonos complejos de leche cruda y notas florales, característicos de la flor del cardo, y de los frutos secos. Sabor láctico, cremoso, profundo, desarrollado y complejo, con ligeros tonos amargos debidos al empleo del cuajo vegetal. Pasta de color blanco marfil o amarillo según la maduración, compacta al corte y de textura cremosa. Corteza natural, lisa y de aspecto ceroso. Coloración que evoluciona de ocres amarillentos a tonos ambarinos más o menos oscuros, presentando las marcas de las tablas en sus caras. Maduración, graso, de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida.
- **Maduración** entre 15 y 60 días.
- **Vida comercial** de 9 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de aproximadamente 3,5 kg.
-



Queso Semicurado FLOR DOP

- **Originario** de la isla de Gran Canaria.
- **Elaborado** a base de mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra en distintas proporciones, cuajo vegetal y sal.
- **Cobertura** natural.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color blanco marfil apagado y formas con tendencia a torta. El olor en las maduraciones medias y largas recuerdan aromas lácticos desarrollados con tonos complejos de leche cruda y notas florales, característicos de la flor del cardo, y de los frutos secos. Sabor ácido, amargo y muy aromático. Pasta color crema, de consistencia muy blanda, cerrada al corte y textura muy cremosa. Corteza natural, lisa, fina, elástica y blanda. Coloración que evoluciona en la maduración a marrones oscuros, presentando las marcas de las tablas en sus caras. Madurado, grueso, de coagulación vegetal y pasta prensada no cocida.
- **Maduración** entre 15 y 60 días.
- **Vida comercial** de 9 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de aproximadamente 3,5 kg.



Solomillo de buey con salsa de Queso Semicurado

Ingredientes:

- 1 medallón de Solomillo de Buey
- 1 calabacín pequeño
- 4-5 champiñones
- 120 g de Queso Semicurado (Benijos, El Tofio El Pastor Isleño, Maxorata o Palmero)
- 1 trocito de cebolla cortada muy fina
- 1 chorrito de nata
- Sal y pimienta



Preparación:

Se pasa por la plancha o grill el medallón de solomillo previamente salpimentado. A su vez, en una sartén salteamos el calabacín y los champiñones (no dejar las verduras muy hechas).

En una cacerola introducimos el queso ahumado previamente rallado, le añadimos la cebolla y la nata y salpimentamos. Removemos con una varilla sin parar hasta que obtengamos una salsa espesa con la cual cubrimos el solomillo.

Langostino en "Chaud Froid" de Queso Semicurado, con toque de rosas

Ingredientes:

- 4 langostinos
- 200 g de leche
- 200 g de Queso Semicurado (Benijos, El Tofio El Pastor Isleño, Maxorata o Palmero)
- Sal y pimienta
- 15 g de gelatina vegetal
- 100 g de agua de rosas
- 40 g de azúcar
- 1 rosa ecológica a juliana
- 2 cucharadas soperas de mermelada de rosas
- 2 g de agar agar



Preparación:

Ponemos a hervir el queso rallado con un poco de sal. Una vez fundido el queso, colar y añadir la gelatina, se da un ligero golpe de calor. Reservamos para bañar los langostinos. Pelamos los langostinos y los cocemos ligeramente al vapor con un poco de aceite de oliva. Dejamos enfriar y lo bañamos con crema de queso semicurado.

Puré de rosas: Preparamos un almíbar, añadimos la rosa, dejamos hervir, añadimos la mermelada de rosas y el agar agar, dejar reposar, enfriar en molde. Trituramos muy fino para obtener un puré.

Quesos Curados

- Se consideran **quesos curados** los que tienen una maduración superior a 105 días y pesan más de 1,5 kilos y los que tienen una maduración de 45 días que pesan 1,5 kilos o menos. RD 1113/2006, de 29 de septiembre.
- Se caracterizan por ser de pasta prensada no cocida, por ser de coagulación enzimática y por su color marfil mate, pueden presentar pequeñas aberturas y ya tienen cerco formado.
- Se comercializan naturales, ahumados y untados con pimentón, gofio y aceite.
- Sus sabores presentan débiles notas ácidas y picantes, recuerdos cítricos, tonos dulces, tostados, ciertos toques a mantequilla y frutos secos. Persistencia en boca es de media a larga.



- **Originario** de la isla de Fuerteventura.
- **Elaborado** artesanalmente a base de leche cruda de cabra majorrera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, untada con gofio y con pimentón.
 - **Las notas de cata**, describen un queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente. Sabor desarrollado, cremoso y ligeramente picante, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** superior a 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 350 g.
- **Premios** más representativos,
 - FEAGA 2002 - 2008 - Premios TABEFE - 1er Premio mejor queso de Canarias.
 - FEAGA 2005 - Premios TABEFE - Accésit.



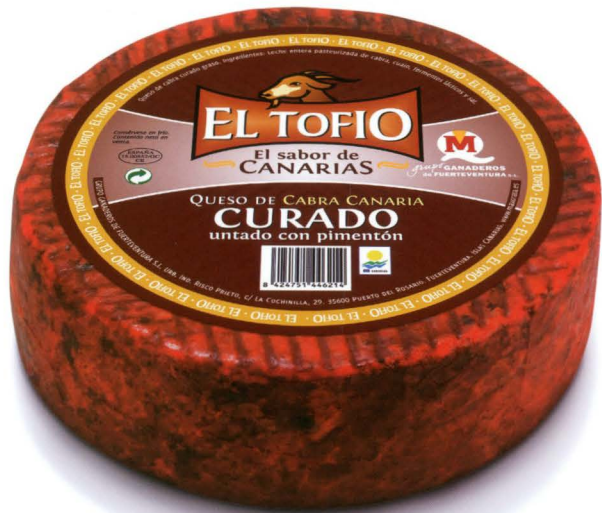
Queso Curado HERREÑO

- **Originario** de la isla de El Hierro.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra, oveja y vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, untada con cera y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso de corteza delgada, color ligeramente ámbar, consistencia que varía según el grado de curación, de cremosa a recia. Al corte aparecen pequeños cortes distribuidos en toda la masa, cuyo color es variable dependiendo de la proporción de leche utilizada. Sabor ligeramente ácido, suave y agradable, algunos tienen unas leves notas dulces y se aprecia un ligero amargor. La persistencia aromática es media y en el regusto predomina el sabor amargo.
- **Maduración** superior a 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 800 g y de 2,5 kg.
-



Queso Curado EL TOFIO

- **Originario** de la isla Lanzarote.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente, sabor desarrollado, cremoso y ligeramente picante, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** superior a 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 350 g.
- **Premios** más representativos,
 - FEAGA 2004 - Premios TABEFE - Accésit queso de leche pasteurizada curado.
 - FEAGA 2005 - 2006 - Premios TABEFE - 1er Premio queso de leche pasteurizada curado.
 - AGROCANARIAS 2005 - 2008 - Mejor queso de leche pasteurizada curado.
 - Concurso Nacional de Quesos Gourmets Madrid 2006 - 1 er Premio en queso de cabra.
 - WCA 2007 - Medalla de Bronce Queso al Pimentón.



Queso Curado BENIJOS

- **Originario** de la isla Tenerife.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura** natural, ahumada, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen un queso de color amarillo marfil, olor a queso de cabra curado a temperatura ambiente, sabor desarrollado, cremoso y ligeramente picante, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** superior a 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 500 g, 1 - 2 - 2,5 y 8 kg.
- **Premios** más representativos,
 - WCA 2004 - Medalla de Oro Curado Pimentón.
 - WCA 2005 - Medalla de Plata Curado Natural.
 - WCA 2008 - Medalla de Plata Curado Pimentón.



Queso Curado MAXORATA DOP

- **Originario** de la isla Fuerteventura.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal. Cobertura natural, untada con gofio y con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen a un queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente. Sabor desarrollado, cremoso, ligeramente dulce, picante y tostado, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.
- **Maduración** superior a 60 días.
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg y cuñas de 350 g.
- **Premios** más representativos,
 - FEAGA 2004-2007 - Premios TABEFE - 1er Premio queso de leche pasteurizada curado.
 - FEAGA 2007 - Premios TABEFE - Mejor queso de Canarias de leche pasteurizada curado.
 - WCA 2005 - Medalla de Oro y premio a la mejor denominación de origen del mundo.
 - WCA 2007 - Medalla de Plata.
 - AGROCANARIAS 2006-2007 - 1er Premio queso de leche pasteurizada curado.



- **Originario** de la isla Fuerteventura.
- **Elaborado** a base de leche pasteurizada de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal.
- **Cobertura**, untada con pimentón.
- **Las notas de cata**, describen a un queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente, sabor desarrollado, cremoso, ligeramente dulce, picante y tostado, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza del color característico del pimentón.
- **Maduración** mínimo de 6 meses
- **Vida comercial** de 12 meses desde el envasado.
- **Presentación** en formatos de 1 y 4 kg.



Almogrote

Ingredientes:

- Queso Curado (El Pastor Isleño, Herreño, El Tofio, Maxorata, Benijos)
- Tomate
- Pimienta picona
- Ajo
- Aceite de oliva



Preparación:

Se coge un buen pedazo de queso curado y se rompe en pedacitos muy pequeños, se rallan y se pasan por la batidora. Le añadimos los tomates pelados y cortados en trozos, 3 ó 4 dientes de ajo, 2 pimientas y el aceite de oliva. Batimos el conjunto hasta que quede cremoso y con la consistencia de un paté. Este paté se unta en lasquitas de pan, a ser posible bizcochado.

Las cantidades exactas de ingredientes dependen del gusto de cada uno. El tomate influye en el color final y suaviza el paladar, mientras que la pimienta y el ajo hacen que sea más o menos picante.

Brocheta de tomate confitado, Queso Curado y olivada

Ingredientes para los tomates:

- 100 g de Queso Curado (El Pastor Isleño, Herreño, El Tofio, Maxorata, Benijos)
- Tomates Cherry
- Hierbas de Provenza
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 diente de ajo • Sal y pimienta



Para la olivada:

- 40 g de aceitunas negras sin hueso • 50 cl de aceite de oliva • 2 g de sal

Preparación:

Cortar el queso en daditos. Escaldar los tomates 30 seg. en agua hirviendo, pelarlos y quitar las pepitas. Colocarlos en una bandeja de horno con el aceite, las hierbas de Provenza, el ajo y salpimentar. Hornearlos a temperatura baja dejando que se confiten. Para elaborar la olivada, triturar las aceitunas con el aceite y sal hasta obtener una pasta. Colocar en cada brocheta un dadito de queso, un tomate, y cubrir con una pizca de olivada.



QUESO PALMERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
QUESO
GOMERO

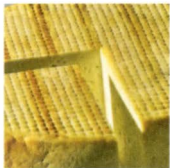


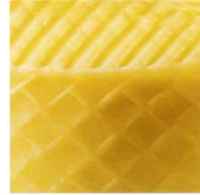
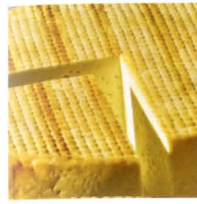
El Pastor Isleño

MAXORATA



Quesos *de Canarias*







Introduction...

The cheeses of the Canary Islands have been historically attached to farming and have constituted a very important part of the islands' culture and traditions for centuries. This product has been one of the pillars of the rural economy of the islands. In recent years, the traditional methods for making cheese have evolved to adapt to the new requirements imposed by food safety standards, allowing modernity and tradition to coexist, conserving traditional characteristics such as the covering of the cheese with paprika or gofio and its smoking. The latter uses organic sub-products which originate from the islands' forests, such as the wood from rock rose dry trunk of fig tree, prickly pear, almond shells and pine-tree needles. This treatment and the covers mentioned previously, as well as the possibility of working with raw milk, give the cheese its unique characteristics.

The peculiarities and great quality of our cheese are appreciated within our country and abroad. This excellence is due, to a great extent, to the raw ingredients that the product is made with: sheep and goats milk of native breeds -such as majorera, palmera and tinerfeña goats and Canary sheep- fed with natural forage and pastures. This gives the cheeses their particular flavours.

Specifications of Canary Cheeses

A great part of Canary cheeses are included in Protected Designations of Origin (PDO). Agricultural and food products from a particular region are included under these denominations in function of their quality and speci-

fications. In the Canary Islands there are three types of cheese belonging to PDO: **PDO Queso Majorero**, **PDO Queso Palmero** and **PDO Queso de Guía** and **Queso de Flor de Guía**.

Canary cheeses have singularities that make them unique and different. Some of these unique qualities are the covering of the cheeses with **pa-prika**, **oil**, **gofio**, and **smoking** them. In order for these covers to attach to the cheese, it is bathed in oil and the covering substance is then applied.

Smoking



Natural



Paprika



Oil



Gofio





Most of the cheeses from **El Hierro** are produced with cow, sheep and goats milk which has been pasteurized. They are usually made with commercial rennet and are smoked with organic matter from the same island, such as rock rose, the dry trunk of fig trees, dry prickly pear etc. Furthermore, two subproducts are made from cheese from El Hierro: the **quesadilla**, which is a traditional sweet made from unsalted fresh cheese, flour, eggs and sugar; and **mojo-queso**, made from a mixture of fresh cheese and tomatoes.



On **La Gomera** most cheeses are made from raw goat's milk from the different Canary breeds and their crossbreeds, although cheeses can be found with the addition of sheeps milk. The rennet used for coagulation can be natural or commercially produced. Most of the cheeses are smoked with organic matter from the island, such as heather, rose rock, etc. One of the sub-products of cheese from the Colombine island is **almogrote**, a typical paté spread made with hard cured cheese, mixed with garlic, dried peppers, cumin and olive oil. There are also other typical desserts such as **cuajadas**, made with fresh cheese, flour, eggs.

The cheese from the island of **La Palma** of PDO is produced with raw milk from the Palmera breed of goat. It is recognizable by its peculiar aspect caused by the smoking process (bands of different tones on the cheese's rind), which is made by burning almond shells and pine needles. The cheese is made with natural rennet of animal origin, which is obtained from the dried and salted stomach of an unweaned goat kid. There are two kinds of cheeses: artisanal cheese weighing from 750gr to 8kg and cheese of the variety "de manada", weighing more than 8kg, which is elaborated with the milk from grazing goat herds. Cheeses from La Palma are made in different formats, reaching 15kg in weight, making them some of the largest in Spain.



On **Tenerife** most cheese is made with pasteurized milk from the islands local breed of goats and its crosses, together with natural rennet. Fresh cheese made with raw milk and natural rennet is also consumed extensively on the island. On the other hand there are smoked cheeses in bands also with a homogeneously smoked rind. The consumption of cheese on the island in general, is focused on fresh cheese. Other formats used involve covering the cheese with **gofio** and **paprika**.





Cheeses from the island of **Gran Canaria** are mainly made with pasteurized goat's milk, although the most unique ones are made with raw cow, sheep and goat's milk in different proportions. The singularity of the latter ones, which is recognised by the PDO quesos de flor de Guía, involves using rennet of vegetable origin, which is made by soaking the pistils of thistle flowers in water. Sometimes this rennet is mixed with rennet of animal origin, producing cheeses known as "de media flor" (half flower).



On the island of **Fuerteventura** cheeses are characterised by being made with pasteurized milk from majorera goats. They also contain about 15% Canary sheep milk and commercial rennet, which is what the PDO allows. One characteristic of majorero cheeses is the fact that they are covered in paprika, which gives them a strong red colour and the typical pattern of a palm leaf imprinted on the rind. In 1996, Fuerteventura was the first to obtain a PDO for its goat cheese.



Cheese from the island of **Lanzarote** is made with raw or pasteurized goat's milk from the different Canary breeds and its crossbreeds. It is mainly consumed as fresh cheese, although cured and semi-cured varieties are also commercially produced. Its main qualities are its softness, humidity and easy digestion. On the island of the volcanoes, the uniqueness of the soil and its dryness have conditioned farming practices to be almost exclusively centered on goats, which produce good quality milk which confers the cheese its specific character.

Towards international recognition

The Canary Islands produce each year 17.000 tonnes of goat cheese, which is almost entirely dedicated to satisfying demand of the internal market. Canary cheese is greatly appreciated among the local population, and in fact the region has the highest consumption rate nation-wide, with an average consumption of 9,4kg per capita and year.

The islands' cheeses have consistently participated at national and international competitions for decades. Their recognition has improved, as is demonstrated by the fact that the **World Cheese Awards 2009**, which is usually held in London, will be celebrated in the Canary Islands.

The quality of Canarian cheeses have been duly awarded at this event, where around 2.000 cheeses from all over the world are judged. In the grand final in 2008, cheeses from the Canary Islands achieved 5 gold medals, adding a total of 15 decorations, the most important of which was the top award for Best World Cheese.



Fresh Cheese

- Cheese is considered **fresh** when it is between 0 and 15 days old (RD 1113/2006, 29th of september).
- It is characterised for being made from a pressed uncooked paste, with enzymatic coagulation, as well as for having high water content, and for being white, shiny and because they can be consumed the same day they are made, whether they're made with raw or pasteurized milk.
- It is commercialized in natural and smoked format, and with salt or unsalted.
- Its flavour is lactic, similar to fresh milk and butter. Persistence in mouth is almost inexistent.



Fresh Cheese MAXORATA

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with pasteurized milk from the majorera goat, rennet and salt.
- **Rind:** Natural.
- **Tasting notes:** describe a cheese with a brilliant white colour, with a smell of goat's milk, fresh, soft and lactic, compact paste when cut, floury texture.
- **Commercial lifetime:** 10 to 15 days after elaboration.
- **Presentation:** in 410 gr container and full size cheeses weighing 1 and 4 kg.
- **Most important prizes:**
 - MAPA (Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food), special prize 2004 to the Best Spanish Food enterprise in the rural environment.



Fresh Cheese BENIJOS

- **Origin** of the island of Tenerife.
- **Made:** with pasteurized goat's milk from different Canary breeds and cross breeds, rennet and salt.
- **Rind:** natural or smoked.
- **Tasting notes:** describe a white pearl-coloured cheese, with a smell of fresh goat's milk, fresh, soft and lactic taste, compact paste when cut, floury texture.
- **Commercial lifetime:** 10 to 15 days after elaboration.
- **Presentation:** unsalted in 400 gr containers and in full cheeses in 500 g, 1- 2 - 2,5 and 8 kg sizes.
- **Most important prizes:**
 - 1st regional cheese contest 2000- best fresh cheese.
 - 2nd regional cheese contest 2001- diploma for a fresh cheese.



Fresh Cheese EL TOFIO

- **Origin** of the island of Lanzarote.
- **Made:** with pasteurized milk from different Canary goat breeds and their crossbreeds, rennet and salt.
- **Rind:** natural.
- **Tasting notes:** describe a cheese with a brilliant white color, with a smell of fresh goat's milk, soft a lactic, compact paste, floury texture and white rind.
- **Commercial lifetime:** 10 to 15 days after elaboration.
- **Presentation:** in 410 gr containers, and full 1 kg and 4 kg cheeses.
- **Most important prizes:**
 - Diario de Avisos prize 2004: Best agrofood industry.



Avocado, dried fruit and fresh cheese with dried fig jam

Ingredients:

- 1 avocado
- Mixed dried fruit
- Fresh cheese (Maxorata, Benijos, El Tofio)
- ½ garlic clove
- Salt and pepper
- 5 dried figs for the jam



Preparation:

Peel and crush the avocado. Cut and mix in the dried fruit. Cut the fresh cheese in cubes and mix it in with the avocado and dried fruit. Add a dash of olive oil, half a clove of garlic and the fig jam. Mix everything and add salt and pepper.

Making the jam:

Cook the dried figs in some water and crush them.

Quesadillas

Ingredients

- 1kg of 2-day old fresh cheese, unsalted (El Tofio, Benijos, Maxorata).
- 150gr of flour
- 150gr of sugar
- Aniseed
- 3 eggs
- Grated lemon rind



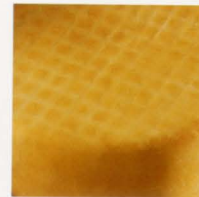
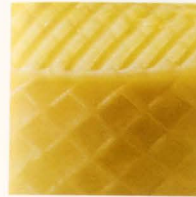
Preparation:

Grind the cheese. Once this is done, incorporate the sugar and knead the mixture until smooth and even. Add the eggs and slowly add the grated rind of 1 or 2 green lemons and a teaspoon of aniseed. Mix everything thoroughly and cook in the oven in moulds lined with puff-pastry made with water and flour.

Important note: the thicker the quesadilla is, the better it tastes.
Consumption: quesadillas are typically eaten as a sweet snack.

Soft Cheese

- Cheese is considered **soft** when it is between 7 and 35 days old and weighs more than 1,5kg and when it is between 7 and 20 days old and weighs less than 1,5kg (RD1113/2006, de 29 de septiembre).
- The cheese is characterised for being made from a pressed non-cooked paste, made with enzymatic coagulation, having pearl white colour and not having ripen ring. Another important characteristic is that it can be eaten in the immediate days to its elaboration, whether made with raw or pasteurized milk.
- Tender cheese is commercialized in smoked and natural format. Its flavours are non acidic and unsalted, having a slight sweetness and sometimes have hints of citric fruits. Persistence in mouth is short.



Soft Cheese HERREÑO

- **Origin** of the island of El Hierro.
- **Made:** with pasteurized goat, cow and sheep milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural or smoked.
- **Tasting notes:** describe a cheese with a soft consistency, without eyes, ivory coloured, with a buttery and soft flavour and a flat external appearance. When it is presented smoked, the colour has white and yellowish seams, which give it an intense aroma. The exterior has an intense flavour produced by the smoking process and the interior a medium intensity aroma of milk and fresh butter predominates.
- **Ageing:** between 8 and 20 days, depending on the format.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** 400gr, 1 - 2,8 kg and portions of approximately 700 and 310 gr.
- **Most important prizes:**
 - Agrocanarias 2007: Soft pasteurized milk cheese.
 - WCA 2008- Silver medal for soft smoked cheese.



Soft Cheese GOMERO

- **Origin** of the island of La Gomera.
- **Made:** with raw goats milk from the different Canary breeds and their cross-breeds, rennet and salt.
- **Rind:** natural or smoked.
- **Tasting notes:** describe an intense white coloured cheese, which presents an attractive contrast with respect to the brownish coloured rind. Smokey and acidic taste. Lactic, lightly salted flavour with a slight acidity and notions of goat's milk and clear smoked tones. The paste is compact and closed. The rind is fine, flat and smoked. Greasy, made with enzymatic coagulation, pressed non-cooked past and smoked rind.
- **Ageing:** between 8 and 20 days.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** 1kg whole cheeses.



Soft Cheese EL PASTOR ISLEÑO DOP

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with raw milk from the majorera goat, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural.
- **Tasting notes:** describe a cheese white in colour with a slight ivory tone, a characteristic smell of soft goat's cheese at room temperature, soft and lactic smell, compact paste when cut, creamy texture and yellowish white rind.
- **Ageing:** between 8 and 20 days.
- **Commercial lifetime:** 6 months after packaging.
- **Presentation:** in 1 and 4 kg whole cheese format and slices of 390 gr.
- **Most important prizes:**
 - FEAGA 2002 - 2006 - TABEFE prizes: 1st prize for cheese made with raw milk.
 - FEAGA 2005- TABEFE prizes: Accésit prize for cheese made with raw milk.



Soft Smoked Cheese

EL TOFIO

- **Origin** of the island of Lanzarote.
- **Made:** with pasteurized goat's milk from the different Canary goat breeds and their crossbreeds, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural or smoked.
- **Tasting notes:** describe a white coloured cheese with light ivory tones, a characteristic smell of soft goat's cheese at room temperature, soft aromas of smoke, soft toasted and lactic flavour, compact paste when cut, creamy texture and yellow toasted rind.
- **Ageing:** between 8 and 20 days.
- **Commercial lifetime:** 6 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses in 1 and 4 kg format and slices of 390 gr.



Soft Cheese MAXORATA

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with pasteurized majorera goat's milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural.
- **Tasting notes:** describe a white cheese with a light ivory tone, a characteristic smell of soft goat's cheese at room temperature, soft and lactic flavour, compact paste when cut, creamy texture and white yellowish rind.
- **Ageing:** between 8 and 20 days.
- **Commercial lifetime:** 6 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses in 1 and 4 kg format and slices of 390 gr.
- **Most important prizes:**
 - Agrocanarias 2008- 1st prize for soft cheese made from pasteurized milk.
 - FEAGA 2008- TABEFE prizes- 1st prize for soft cheese made from pasteurized milk.



Apple salad with soft cheese

Ingredients:

- 1 apple
- Soft cheese (El Pastor Isleño, Herreño, Gomero, El Tofio, Maxorata)
- Lettuce
- Quince jelly
- Pumpkin seeds
- 140gr of sugar



Preparation:

Cut a fine slice apple and place it as the base. Cut the cheese and quince jelly in cubes and mix it with the caramelised pumpkin seeds and lettuce leaves.

Caramelised pumpkin seeds:

Cover the pumpkin seeds with some oil and over bake for 3 minutes until the seeds inflate. Cook the sugar with a bit of water, add the pumpkin seeds and mix until they crystallize.

Soft cheese soup

Ingredients:

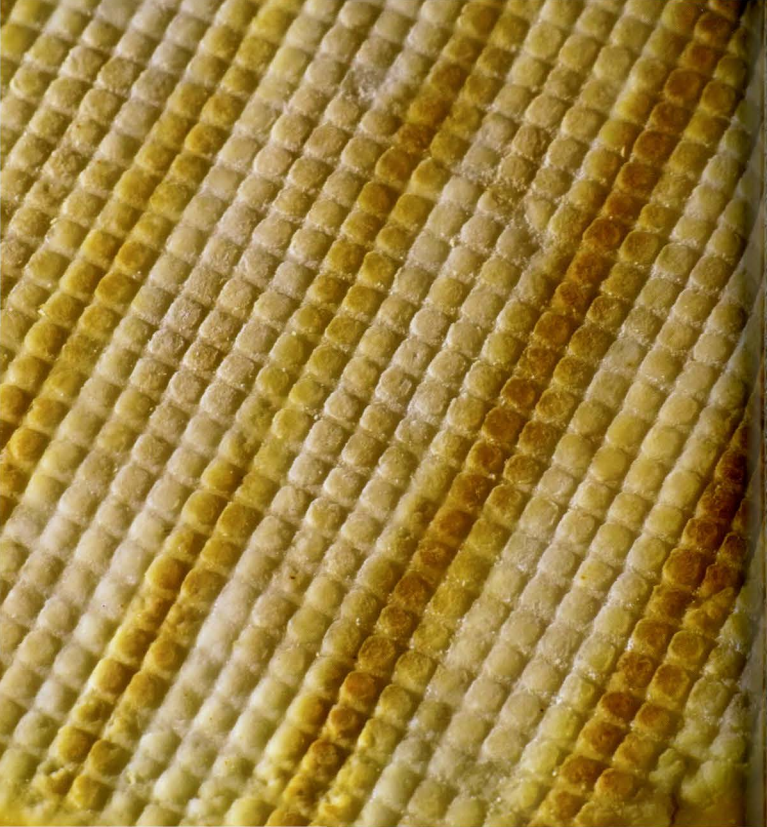
- 100gr of soft cheese (El Pastor Isleño, Herreño, Gomero, El Tofio, Maxorata)
- 350gr of cream
- 75cl honey
- Bread
- Coriander



Preparation:

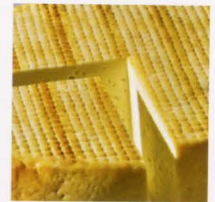
Cut the cheese and set it to cook with the cream at low heat. When the cheese has melted, take it off the heat and strain it. Add the honey.

Cut slices of bread lengthwise and toast them. Top them with some cut cheese mixed with cilantro.



Semicured Cheese

- Cheese is considered **semicured** when it is more than 35 days old and weighs more than 1,5kg and when it is more than 20 days old and weighs 1,5kg or less (RD 113/2006, de 29 de septiembre).
- It is characterised for being made of a pressed uncooked paste, with enzymatic coagulation, for being ivory white in colour and because the mark from the ripened ring is beginning to form.
- It is commercialised in its natural state, smoked and covered with paprika, gofio and oil.
- Its flavour is citric and greasy, and reminds of cream, oil and certain hints of a toasted flavour, medium salted with reduces to an acid flavour, weak hints of spice. Persistence in mouth is medium.



Semicured Cheese EL PASTOR ISLEÑO DOP

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** in the traditional artisanal way with raw majorera goat's milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe an ivory-coloured cheese, characteristic semicured goat cheese smell at room temperature, creamy, lactic and slightly acid flavour, with soft tones of goat's milk, compact paste when cut, with a creamy texture and yellowish brown rind.
- **Ageing:** between 20 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 12 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses in 1 and 4 kg format and 370 gr slices.
- **Most important prizes:**
 - FEAGA 2005 - TABEFE prize – Accésit semicured cheese from raw milk.
 - FEAGA 2006 - 2007 - TABEFE prize- 1st prize semicured cheese from raw milk.
 - FEAGA 2008 – TABEFE prize- Accésit semicured cheese from raw milk.



Semicured Cheese EL TOFIO

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with pasteurized goat's milk from the different Canary breeds and their crossbreeds, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a cheese slightly ivory-coloured, characteristic semicured goat cheese smell at room temperature, creamy, lactic and slightly acid flavour, with soft tones of goat's milk, compact paste when cut, with a creamy texture and yellowish brown rind.
- **Ageing:** between 20 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 12 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses in 1 and 4 kg format and slices of 370 gr.
- **Most important prizes:**
 - AGROCANARIAS 2005 - 2006 - 1st prize for semicured cheese made from pasteurized milk.
 - FEAGA 2006 - 2008 - TABEFE prize- Accésit semicured cheese made from pasteurized milk.



Semicured Cheese BENIJOS

- **Origin** of the island of Tenerife.
- **Made:** from pasteurized milk from the different Canary goat breeds and their crossbreeds, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, smoked, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a yellowish ivory coloured cheese, characteristic semicured goat cheese smell at room temperature, creamy, lactic and slightly acid flavour, with soft tones of goat's milk, compact paste when cut, with a creamy texture and ivory white in colour.
- **Ageing:** between 20 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 12 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 500 gr, 1 - 2 - 2,5 and 8 kg.
- **Most important prizes:**
 - 2nd Regional Cheese Competition 2001- diploma for semicured natural category.
 - WCA 2003 - 2006 - 2008 - silver medal for smoked semicured cheese.
 - WCA 2007- bronze medal for smoked semicured cheese.



Semicured Cheese PALMERO DOP

- **Origin** of the island of La Palma.
- **Made:** in the traditional artisanal way with raw palmera goat's milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** smoked.
- **Tasting notes:** ivory colour in the mass. Lactic and acid odour. Favour characteristics of goat's milk with defined tones to butter, hay natural rennet, these descriptors are completed with nice smoke notes from the smoking of pine needles, dry prickly pears and almond shells, Taste lightly acid and some pungent notes. Compact paste with some little eyes, floury texture, Rind natural or slightly smoked and with small square ridges on its flat sides. Matured greasy, made with enzymatic coagulation and pressed uncooked paste.
- **Ageing:** between 20 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 9 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 0,75 and 15 kg.
- **Most important prizes:**
 - Agrocanarias 2003 - 2005 – Semicured goat cheese made with raw milk
 - Agrocanarias 2005 - 2006 – Best Canary cheeseBest Canary cheese
 - WCA 2008 - Silver medal for semicured cheese



Semicured Cheese MAXORATA DOP

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with majorera goat pasteurized milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, smoked, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a lightly ivory coloured cheese, characteristic semicured goat cheese smell at room temperature, creamy, lactic and slightly acid flavour, with soft tones of goat's milk, compact paste when cut, with a creamy texture and yellowish brown rind.
- **Ageing:** between 20 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 12 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses in 1 and 4kg format and 370 gr slices.
- **Most important prizes:**
 - MAPA - 1st prize 2001-2003-2003- industrial cheeses of pure goat pressed paste.
 - MAPA - Accésit: best Spanish cheeses.
 - FEAGA 2002 - 2005 - 2008 – TABEFE prizes- 1st prize semicured cheese from pasteurized milk.
 - FEAGA 2006 - 2007 - TABEFE prizes- Accésit semicured cheese from pasteurized milk.
 - WCA 2007: Silver medal for semicured cheese from pasteurized milk.



- **Origin** of the island of Gran Canaria.
- **Made:** with a mixture of raw goat, cow and sheep milk in different proportions, rennet of vegetable and animal origin and salt.
- **Rind:** natural.
- **Tasting notes:** describe a yellowish straw coloured cheese. The smell during the medium and long-term ageing process reminds of lactic aromas developed with complex tones of raw milk and floral scents, which are characteristic of the thistle's flower and dried fruits. Lactic, creamy, deep, developed and complex flavour with light sour tones due to the use of the vegetable rennet. Yellowish or ivory white coloured paste, depending on the age, which is compact when cut and has a creamy texture. Natural, flat and waxy rind. Its colouration evolves from yellowish ochre to amber tones more or less dark, which presents the marks from the boards on both sides. Mature, greasy, uncooked pressed paste, or enzymatic coagulation.
- **Ageing:** between 15 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 9 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing approximately 3,5kg.



Semicured Cheese FLOR DOP

- **Origin** of the island of Gran Canaria.
- **Made:** with cow, sheep and goat's milk in different proportions, rennet of vegetable and animal origin and salt.
- **Rind:** natural
- **Tasting notes:** describe a pale white ivory coloured cheese in a shape that tends to flatten out. The smell of medium and long-term age cheeses reminds of lactic aromas with complex tones of raw milk and floral notes, characteristic of the thistle flower and of dried fruits. Acid, sour and very aromatic flavour. Cream coloured paste, with a very soft consistency, compact cream texture. The rind is natural, flat, fine, elastic and soft. Its colouring evolves during ageing to be dark brown, presenting the marks from the boards on both sides. Aged, greasy, uncooked pressed paste of vegetable coagulation.
- **Ageing:** between 15 and 60 days.
- **Commercial lifetime:** 9 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing approximately 3,5kg.



Pork sirloin with semicured cheese sauce

Ingredients:

- 1 pork sirloin medallion
- 1 small courgette
- 4-5 mushrooms
- 120 gr of semicured cheese (Benijos, El Tofio, El Pastor Isleño, Maxorata or Palmero)
- 1 teaspoon of finely cut onion
- A dash of cream
- Salt and pepper



Preparation:

Grill the sirloin medallion (which has had salt and pepper added previously) in a frying pan or grill. At the same time, lightly fry the courgette and mushrooms in a frying pan.

Introduce the grated smoked cheese in a pan, add the onion, cream and salt and pepper. Mix constantly until a thick sauce is obtained. Cover the sirloin medallion with this sauce.

King prawn in semicured cheese "chaud froud", with a touch of roses

Ingredients:

- 4 king prawns
- 200gr of milk
- 200gr of semicured cheese (Benijos, El Tofio, El Pastor Isleño, Maxorata or Palmero)
- Salt and pepper
- 15gr of vegetable gelatine
- 100gr of rose water
- 40gr of sugar • 1 organic rose • 2 soupspoons of rose jam • 2gr of agar agar



Preparation:

Boil the grated cheese with a pinch of salt. Once the cheese has melted, strain it, add the gelatine and turn up the heat. Save the water to blanch the prawns. Peel the king prawns and steam cook them lightly with some olive oil. Let them cool and bathe in the semicured cheese sauce.

Rose purée: Prepare some caramel and add the roses. Allow them to boil, add the rose jam and the agar agar, let them rest and cool in their container. Beat this very finely to obtain a purée.



Cured Cheese

- Cheese is considered **cured** when it has aged more than 105 days and weighs more than 1,5kg, and when it has aged 45 days and weighs less than 1,5 kilos (RD 1113/2006, de 29 de septiembre).
- This cheese is characterised for being made from a pressed uncooked paste, with enzymatic coagulation and for its ivory matt colour, which can present cracks and have formed a ripen ring.
- This cheese is commercialized natural, smoked and covered in paprika, gofio and oil.
- Its flavour presents weak acid and spicy notes, which reminds of citric flavours, sweet and toasted tones, with a slight touch of butter and dried fruit. Persistence in mouth is medium to long.



Cured Cheese EL PASTOR ISLEÑO DOP

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** in the traditional artisanal way with raw milk from the majorera goat, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a yellowish ivory coloured cheese, with the characteristic smell of cured goat's cheese at room temperature, a developed, creamy, and lightly spicy flavour, compact paste when cut, creamy texture and yellowish brown coloured rind.
- **Ageing:** more than 60 days.
- **Commercial lifetime:** 12 months after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 1 and 4 kg and 350 gr slices.
- **Most important prizes:**
 - FEAGA 2002- TABEFE prizes- 1st prize to the best Canary cheese.
 - FEAGA 2005- TABEFE prizes- Accésit.
 - FEAGA 2008- TABEFE prizes- 1st prize to the best Canary cheese.



Cured Cheese HERREÑO

- **Origin** of the island of El Hierro.
- **Made:** with pasteurized goat, sheep and cow's milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural and paprika.
- **Tasting notes:** describe a cheese with a thin rind, a light amber colour, with a varying consistency depending on the degree of ageing, from creamy to tough. When cut small cracks appear in the whole mass, with colour varying depending on the proportion of milk used. Flavour is slightly acid, mild and nice, and some have lightly sweet notes, with a slight sourness. Aromatic persistence is medium and the after taste is dominated by a sour flavour.
- **Ageing:** 60 days.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 800 gr and 2,5 kg.



Cured Cheese EL TOFIO

- **Origin** of the island of Lanzarote.
- **Made:** with pasteurized goat's milk of the different Canary breeds and their crossbreeds, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a yellowish ivory-coloured cheese with the characteristic smell of cured goat's cheese at room temperature. The flavour is developed, creamy and slightly spicy. Compact paste when cut, with a creamy texture and the rind is a yellowish brown colour.
- **Ageing:** 60 days.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** whole cheese weighing 1y 4 kg and 350 gr slices.
- **Most important prizes:**
 - FEAGA 2004 - TABEFE prizes - Accésit cured cheese made with pasteurized milk.
 - FEAGA 2005 - 2006 - TABEFE prizes - 1st prize cured cheese made with pasteurized milk.
 - AGROCANARIAS 2005 - 2008 - Best cured cheese made with pasteurized milk.
 - National Gourmet Cheese Contest, Madrid 2006 - 1st prize goat's cheese.
 - WCA 2007- Bronze medal for cheese with paprika.



Cured Cheese BENIJOS

- **Origin** of the island of Tenerife.
- **Made:** with pasteurized goat's milk from the different Canary breeds and crossbreeds, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, smoked, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a yellowish ivory coloured cheese, with the characteristic smell of a goat's cheese at room temperature. Developed, creamy and slightly spicy flavour, compact paste when cut, creamy texture and yellowish brown rind.
- **Ageing:** 60 days.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 500 gr, 1 - 2 - 2,5 and 8 kg.
- **Most important prizes:**
 - WCA 2004- Gold medal cured paprika cheese
 - WCA 2005- Silver medal cured natural cheese
 - WCA 2008- Silver medal cured paprika cheese.



Cured Cheese MAXORATA DOP

- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with pasteurized majorera goat's milk, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** natural, gofio or paprika.
- **Tasting notes:** describe a yellowish ivory coloured cheese, with the characteristic smell of a goat's cheese at room temperature. Developed, creamy and slightly sweet, spicy and toasted flavour, compact paste when cut, creamy texture and yellowish brown rind.
- **Ageing:** 60 days.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 1 - 4 kg and 350 gr slices.
- **Most important prizes:**
 - FEAGA 2004-2007- TABEFE Prizes- 1st prize cured cheese made with pasteurized milk.
 - FEAGA 2007- TABEFE Prizes- Best Canary cured cheese made with pasteurized milk.
 - WCA 2005- Gold medal and prize to the world's best PDO.
 - WCA 2007- Silver medal.
 - AGROCANARIAS 2006-2007- 1st prize cured cheese made with pasteurized milk.



- **Origin** of the island of Fuerteventura.
- **Made:** with pasteurized Majorera goat's, lactic ferments, rennet and salt.
- **Rind:** paprika.
- **Tasting notes:** describe a yellowish ivory coloured cheese, with the characteristic smell of a goat's cheese at room temperature. Developed, creamy and slightly sweet, spicy and toasted flavour, compact paste when cut, creamy texture and characteristic paprika coloured rind.
- **Ageing:** 60 days.
- **Commercial lifetime:** 1 year after packaging.
- **Presentation:** whole cheeses weighing 1 and 4kg.



Almogrote

Ingredients:

- Cured cheese (El Pastor Isleño, Herreño, El Tofio, Maxorata, Benijos)
- Tomato
- Chilli pepper
- Garlic
- Olive oil



Preparation:

This is a typical recipe of gastronomy from La Gomera, quite exclusive to this area, tasty and slightly spicy. A large piece of cured cheese is broken into very small pieces. These pieces are then grated and beaten. Add peeled tomatoes, 3 or 4 cloves of garlic, some chilli peppers and olive oil. Beat the mixture until it is creamy and has the consistency of a pâté. This pâté is the spread on bread, preferably toasted.

The exact quantity of the different ingredients depends on individual preferences. The tomato influences the final flavor by making it milder, while the pepper and garlic made it spicier.

Caramelised tomatoes, cured cheese and olive brochette

Ingredients for the tomatoes:

- 100gr of cured cheese (El Pastor Isleño, Herreño, El Tofio, Maxorata, Benijos)
- Cherry tomatoes
- Provençal herbs
- 1 dl of olive oil
- 1 clove of garlic
- Salt and pepper



For the olives:

- 40gr of black pitted olives
- 50cl of olive oil
- 2gr of salt

Preparation:

Cut the cheese in cubes. Cook the tomatoes for 30 seconds in boiling water, and peel them and remove the seeds. Place them on an oven tray with the oil, herbs, garlic and salt and pepper. Bake them in the oven at low temperature until they are candied. To prepare the olives, beat them with the oil and salt until a paste is obtained. Put together the brochette with a cube of cheese, a tomato and cover with the olive paste.



QUESO PALMERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUESO
GOMERO



MAXORATA

El Pastor Isleño

