



Guía del Queso Fuerteventura

1ª edición 2011

Guía del Queso

Fuerteventura



Presidente del Cabildo de Fuerteventura

Mario Cabrera González

Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente Cabildo de Fuerteventura

Natalia Évora Soto

Título: *Guía del Queso. Fuerteventura.*

Proyecto promovido por el Cabildo de Fuerteventura.

Realiza: ARQUEOFUER. Estudios Patrimoniales.

Diseño y maquetación: GayriaStudio, S.L.

Depósito legal: G.C.1118-2011

La isla del queso

La elaboración de la guía de queserías de Fuerteventura tiene como objetivo acercar a nuestros visitantes la calidad del queso majorero, y hacerlo además desde las propias queserías, allí donde se elabora un producto lácteo único, mundialmente apreciado por su calidad y cuyos méritos han sido reconocidos en concursos internacionales de queso.

La guía proporciona información básica sobre cada quesería: acceso, localización incluso a través de coordenadas GPS, tipo de producción, características, teléfono, email, web, trayectoria profesional, etc. Con estos datos, los alrededor de 1'8 millones de visitantes que recibimos anualmente, y los propios residentes, accederán mucho más fácilmente a las queserías y podrán adquirir directamente nuestro principal producto del sector primario, contrarrestando de alguna forma la dispersión geográfica que caracteriza la ubicación de las explotaciones ganaderas.

En esta primera edición se han inscrito una treintena de productores, a quienes agradecemos las facilidades proporcionadas. En próximas ediciones queremos seguir ampliando su número y los contenidos que se ofrecen al lector, siempre con el objetivo de contribuir a facilitar el contacto directo entre productor y cliente, lo que finalmente repercutirá en una mejor valoración del queso majorero.

Bienvenidos a la isla del queso.

Mario Cabrera González
Presidente del Cabildo de
Fuerteventura

Natalia Évora Soto
Consejera de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Medio Ambiente

Índice

Historia.....	7
Denominación de Origen y Características del Queso Majorero.....	10
La Oliva.....	12
Quesos el Roque	14
Quesos Finemoy	18
Quesos Guriamen	22
Quesos La Cancela	28
Quesos Lac Tindaya	32
Puerto del Rosario.....	36
Quesos La Casita.....	38
El Morro del Time.....	42
Quesos El Vallito.....	46
Quesos Fragiél.....	50
Quesos de Tetir.....	54
Quesos Huerto de los Beyos.....	58
Quesos La Montañeta.....	62
La Suerte del Ángel.....	66
Las Margaritas.....	70
Quesos Río Cabras.....	74
Antigua.....	78
Quesos de Las Pocetas.....	80
Quesería Abuelo Benigno Perdomo.....	84

Quesos Cuadra de la Solana	88
Quesos El Taro	92
Quesos Los Alares	96
Betancuria	100
Cumbres de Betancuria	
Quesos El Convento	102
Quesos La Villa	106
Quesos Lomo blanco	110
Quesos Valle Ceré	114
Tuineje	118
Quesería Reyes, S.L.	
Quesos Tirba	120
Quesos Cañada de Agando	124
Quesos Julián Díaz	128
Quesos Los Adejes	
Quesos La Pinta	134
Quesos Rosa de la Medera	138
Quesos la Gambuesa	144
Quesos Artesanos La Vista	148
Pájara	152
Quesos La Pared	
La Pastora	
Etiqueta Negra La Pastora	154
Quesos Barranco Machín	158
Quesos El Palmeral	
Quesos de Mézquez	162
Quesos Rincón de las Hermosas	
Quesos Guerime	166
Quesos Vinamar	170

Historia

Los orígenes de la tradición quesera en la isla de Fuerteventura, hay que buscarlos en sus primeros pobladores, los “majos”. Esta sociedad preeuropea, que ocupó la isla durante aproximadamente un milenio, era portador de un conocimiento heredado de la tradición bereber norteafricana. Desde esos tiempos remotos, la ganadería fue la principal actividad económica que desarrollaron y el queso se constituyó como una práctica eficaz para conservar los excedentes de producción de leche y poder almacenarla. Esta actividad permitía sobrellevar las épocas de hambrunas y carestías que sufrían en Fuerteventura, Isla caracterizada por poseer un medio agreste y fuertemente degradado.

Entre los conquistadores, que son a su vez los primeros cronistas, encontramos algunas alusiones a las formas de vida de los “majos”. En *Le Canarien*, crónica de la conquista de las islas de Lanzarote y Fuerteventura, llevada a cabo entre los años 1402 y 1405 por Jean de Bethencourt y Gadifer de la Salle, se describe de esta manera sus formas de vida:

“No comen sal y solo viven de carne, de la que hacen grandes reservas sin salarla, y la suspenden en sus viviendas y la dejan secar hasta que esté bien seca y después se la comen...Están provistos de quesos que son sumamente buenos, hechos solamente con leche de cabra”.

Desde los primeros momentos de la conquista, la destreza que los majos demostraron elaborando quesos, hizo que éste se convirtiera en un producto esencial en la dieta de los nuevos colonizadores, iniciándose así la extensión de su fama mas allá de las islas.

Durante los siglos inmediatamente posteriores a la conquista, el queso majorero sigue siendo fundamental en la dieta de nativos y foráneos, siendo de tal importancia su producción y consumo, que podemos encontrar continuas referencias en las actas del cabildo en las que se dictan las instrucciones a seguir para comercializar el producto, al que se establecía un sistema de medidas y precios, sobre todo, en los años en que las continuas hambrunas asolaban la Isla. El queso era



pues fundamental, ya que se revelaba como una de las escasas reservas de calóricas que se podían encontrar en la isla.

Del mismo modo, habría que citar a las “vendederas”, mujeres encargadas de articular el escaso mercado interno existente, y por tanto, responsables de la venta de quesos. A ellas, también hace referencia la información cabildicia.

Cuando las circunstancias lo permitían y el producto podía ser vendido fuera del territorio insular, las autoridades establecían los términos y condiciones en que se debía presentar la mercancía: “que no esté podrido, limpio, enjuto, bien curado y sin acondicionado”.

Durante los siglos XVIII y XIX, la fama de los quesos majoreros continúa extendiéndose en la medida en la que científicos, naturalistas y viajeros comienzan a pasar por Canarias. Entre los más conocidos cabe destacar el paso del marino y comerciante George Glas en 1764,

en busca de provisiones, a propósito de su huida de la colonia británica que administraba, haciendo acopio de quesos y referencia en sus escritos de sus virtudes y de su comercialización.

Las referencias que hace Rene Verneau en 1885 son especialmente significativas, debido a su condición de antropólogo y naturalista. Es capaz de describir la isla y sus actividades económicas y por supuesto, la especial manera de hacer queso que practicaban los majoreros.

La conocida viajera inglesa Olivia Stone viaja a las islas en 1887, tomando una serie de apuntes diarios que le permiten escribir su obra “Tenerife y sus seis satélites”. En su paso por Fuerteventura, el queso forma parte de su dieta diaria, como así atestiguan sus apuntes, utilizando el calificativo de “excelente” para describirlo.

Será el siglo XX el que verá llegar la exportación de quesos a mayor escala hacia las islas capitalinas, po-



tenciando en consecuencia el crecimiento cualitativo y cuantitativo del sector ganadero y su industria derivada en Fuerteventura.

El último gran hito en la dilatada historia del sector quesero majorero es la creación en 1996 de el “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Majorero”, que controla el cumplimiento de las normas de

origen, calidad, elaboración y maduración.

La tradición quesera majorera ha dado como resultado un queso excelente, de formas cilíndricas y marcas en sus bordes producidas por las empleitas. Su pasta es compacta y sin ojos y su sabor acidulo. Pueden ser quesos tiernos o curados y untados en su corteza con pimentón, gofio o aceite de oliva.



Denominación de Origen y características del queso majorero

Queso Majorero: Denominación de Origen Protegida (DOP)

La DOP se refiere al nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio, originario de dicha región, lugar o país, y cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada.

La Denominación de Origen Queso Majorero surgió ante la idea de fomentar la actividad quesera y la calidad de los quesos de la Isla. El esfuerzo de los ganaderos, artesanos e industriales de Fuerteventura se vio recompensado cuando el queso Majorero pasó a convertirse, el 16 de febrero de 1996, no solo en el primer queso de Canarias con Denominación de Origen, sino también en el primer queso de cabra de España en conseguir la Denominación. Asimismo, está regis-

trado como Denominación de Origen Protegida (DOP), según el reglamento de la Comisión Europea, desde el 20 de febrero de 1999.

LA DOP no es solo el reconocimiento a un producto homogéneo y de calidad con un marco geográfico concreto y delimitado, sino el medio para protegerlo y promoverlo, con unas señas de identidad propias y un control de su calidad y autenticidad.

Características de un Queso Majorero DOP

El queso Majorero, a pesar de ser un producto único y singular, puede presentar diferencias dependiendo de los distintos productores. Estos quesos artesanos, no son siempre iguales, sino que en ellos se aprecian ciertas diferencias en sus características físico-químicas y sensoriales, debidas a cambios en la alimentación del ganado, al estado de lactación, al momento de producción, etc. Sin embargo, presenta ciertas similitudes que lo definen:

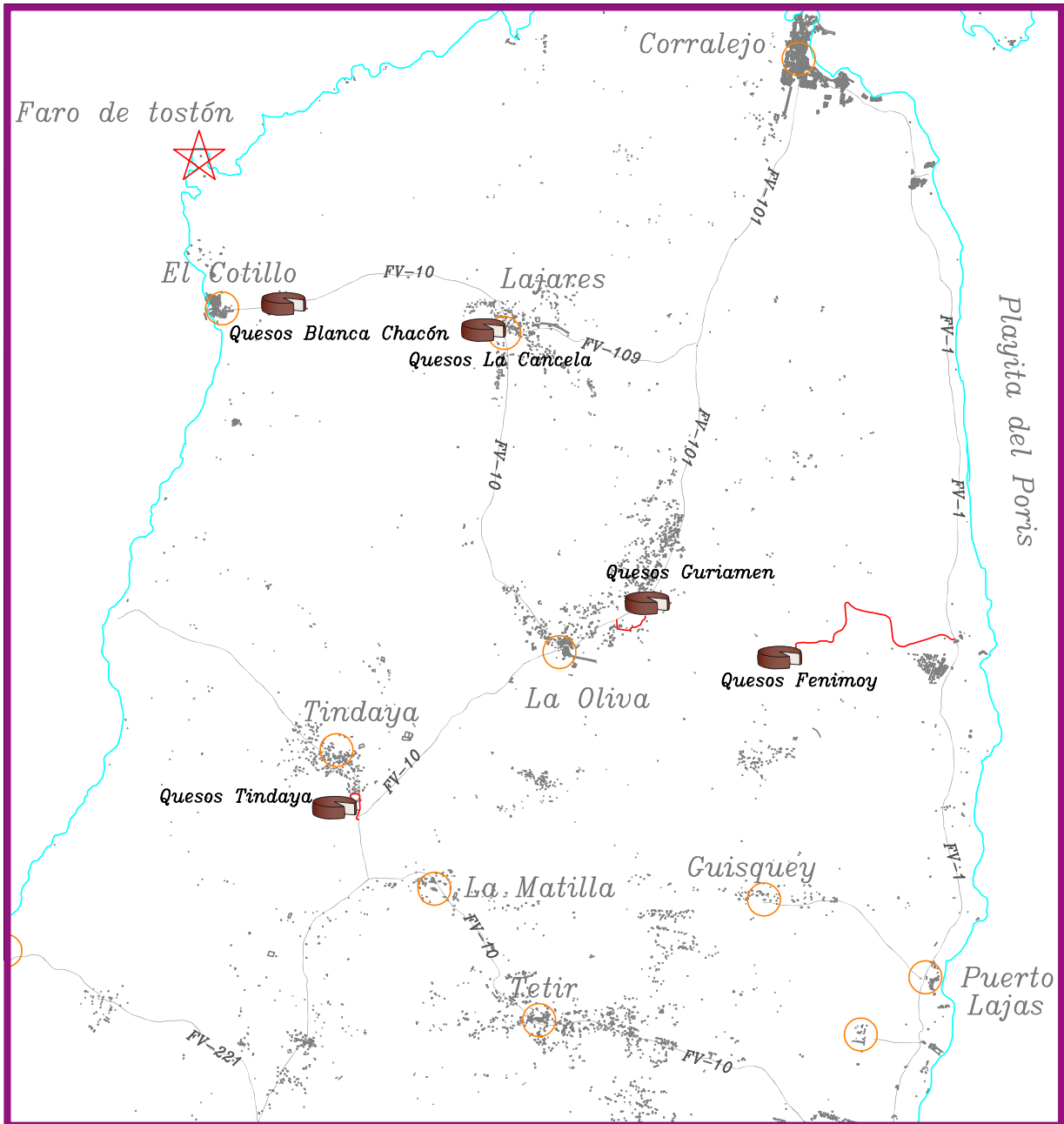
- Debe estar elaborado con leche de cabra de la raza Majorera (con adición eventual, cuando se destina a la maduración, de hasta un máximo de un 15 % de leche de oveja canaria).
- Solamente se puede producir y madurar en Fuerteventura.
- Permite la elaboración a partir de leche cruda o pasteurizada.
- Es un queso graso, con una maduración que va desde los 8 a los 60 días. Atendiendo al grado de maduración, el queso será:
 - Tierno: entre 8 y 20 días de maduración.
 - Semicurado: entre 20 y 60 días.
 - Curado: más de 60 días.
- Al término de su maduración presenta las si-

guientes características físicas:

- Forma: cilíndrica.
 - Altura: de 6 a 9 centímetros.
 - Diámetro: entre 15 y 35 centímetros.
 - Peso: entre 1 y 6 kilogramos.
 - Corteza: presenta las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesería en las caras de las bases.
 - Pasta: la masa es compacta al corte, de textura cremosa y sabor débilmente salado-ácido y, en ocasiones, algo picante.
- Puede comercializarse natural o recubierto con pimentón, aceite o gofio.
 - Posee un aroma intenso, característico de la leche de cabra, evolucionado, penetrante y limpio.

La *Oliva*







Quesos El Roque



Información de contacto

Blanca L. Chacón Gutiérrez

Teléfono

928 538 690

Dirección

El Roque, 9 | 35650 La Oliva

Coordenadas geográficas

28° 41' 02.71" N | 13° 59' 38.34" O

Nº de registro sanitario

E-15.03649/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 09:00 a 14:00 horas

Visitas


No se aceptan visitas




Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

También se utilizan hierbas como el orégano, tomillo y romero

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
3.500 litros aproximadamente	500 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2007	VI Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	Accésit al queso tierno elaborado a base de leche pasteurizada
	Accésit al queso curado elaborado a base de leche pasteurizada

2007	Agrocanarias
	Queso semicurado elaborado a base de leche pasteurizada
2007	Premios "Mejores Quesos Españoles" Madrid
	Queso de pasta prensada elaborado a base de leche de cabra
2008	World Cheese Awards
	Medalla de plata al queso semicurado. Categoría 61c
2009	Agrocanarias
	A la mejor imagen y presentación





Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majorero

Quesos Fenimoy

Información de contacto

Bárbara Soraya González Cabrera

Teléfono

628 137 728

Dirección

Valle de Fenimoy, s/n | 35640 La Oliva

Coordenadas geográficas

28° 36' 33.15" N | 13° 52' 15.26" O

Nº de registro sanitario

E-15.0541/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a viernes | 09:00 a 13:00 horas

Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud




Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

También se utilizan hierbas como el orégano, tomillo y romero

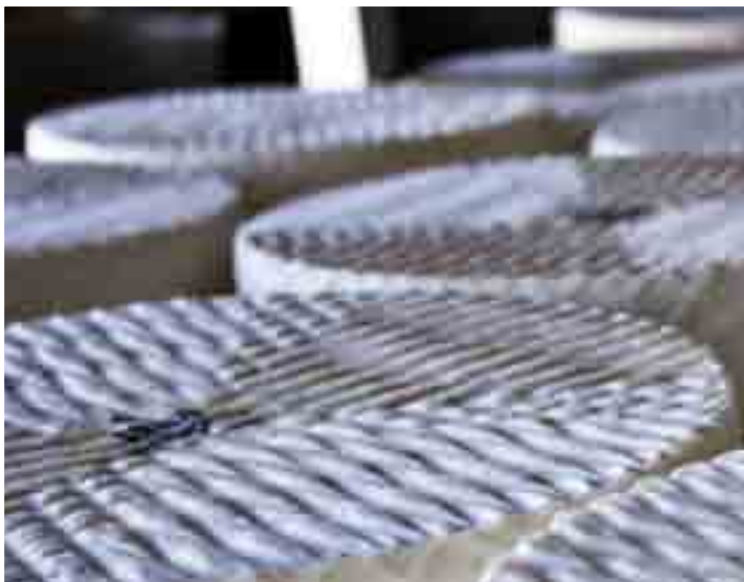
Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
182.500 litros aproximadamente	26.071 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos







Quesos Guriamen

Información de contacto

Anabel González

Dirección

Las Huertas, 45 | Villaverde | 35640 La Oliva

Coordenadas geográficas

28° 36' 33.15" N | 13° 52' 15.26" O

Horario de venta de quesos

Lunes a sábado | 08:00 a 15:00 horas

Visitas

Se aceptan visitas previa solicitud

Teléfono

648 075 168 | 928 868 129





Web

<http://quesosguriamen.jimdo.com>

Nº de registro sanitario


E-15.05761/GC




Presentación	Barras	Cuñas	Medios	Enteros
				
Pesos				

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

También se utilizan hierbas como el orégano, tomillo y romero

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
1.460.000 litros aproximadamente	127.750 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2006	V Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	1 ^{er} Premio queso semicurado
	Mejor queso de Canarias

2007	VI Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	2º Premio queso tierno y curado
2007	Premios Gourmet
	1º Premio queso curado
2007	Mejor Queso Español
	1º Premio
2008	Agrocanarias
	1º Premio
2008	World Cheese Awards
	Medalla de plata
2009	Agrocanarias
	1º Premio Imagen y presentación
2009	World Cheese Awards
	Medalla de plata
	Medalla de bronce









Quesos La Canceleda

Información de contacto

Martina Hernández García

Teléfono

928 868 231

Dirección

C/ Central, 6 | Lajares | 35650 La Oliva

Coordenadas geográficas

28° 40' 41.63" N | 13° 56' 30.79" O

Nº de registro sanitario

E-15.03332/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 07:00 a 14:00 horas

Visitas


No se aceptan




Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

También se utilizan hiervas como el orégano, tomillo y romero

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
10.950 litros aproximadamente	1.560 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1992	IV Feria Municipal de Artesanía y Costumbres Autóctonas en Corralejo
	1º Puesto Concurso de queso fresco majorero

1996	FEAGA
	2º Premio queso semicurado gofio y pimentón
1998	FEAGA
	Premio de la Denominación de Origen





Quesos Lac Tindaya

Información de contacto**Dirección**

C/ De la Casa Alta, 15 | Tindaya | 35649 La Oliva

Coordenadas geográficas

28° 34' 45.61" N | 13° 58' 44.36" O

Horario de venta de quesos en Tindaya

Lunes a | 08:00 a 14:00 horas

Visitas

No se aceptan

Teléfono

928 530 188 | 928 865 509 | 928 855 480

Web

montelongo_gourmet@hotmail.com

Nº de registro sanitario


E-15.03157/GC

Horario Montelongo Gourmet: C/Salamanca, 12 | Puerto del Rosario

Lunes a viernes | 08:00 a 15:00 horas


Sábados | 9:30 a 13:00




Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

También se utilizan hiervas como el orégano, tomillo y romero

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
870.000 litros aproximadamente	124.286 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

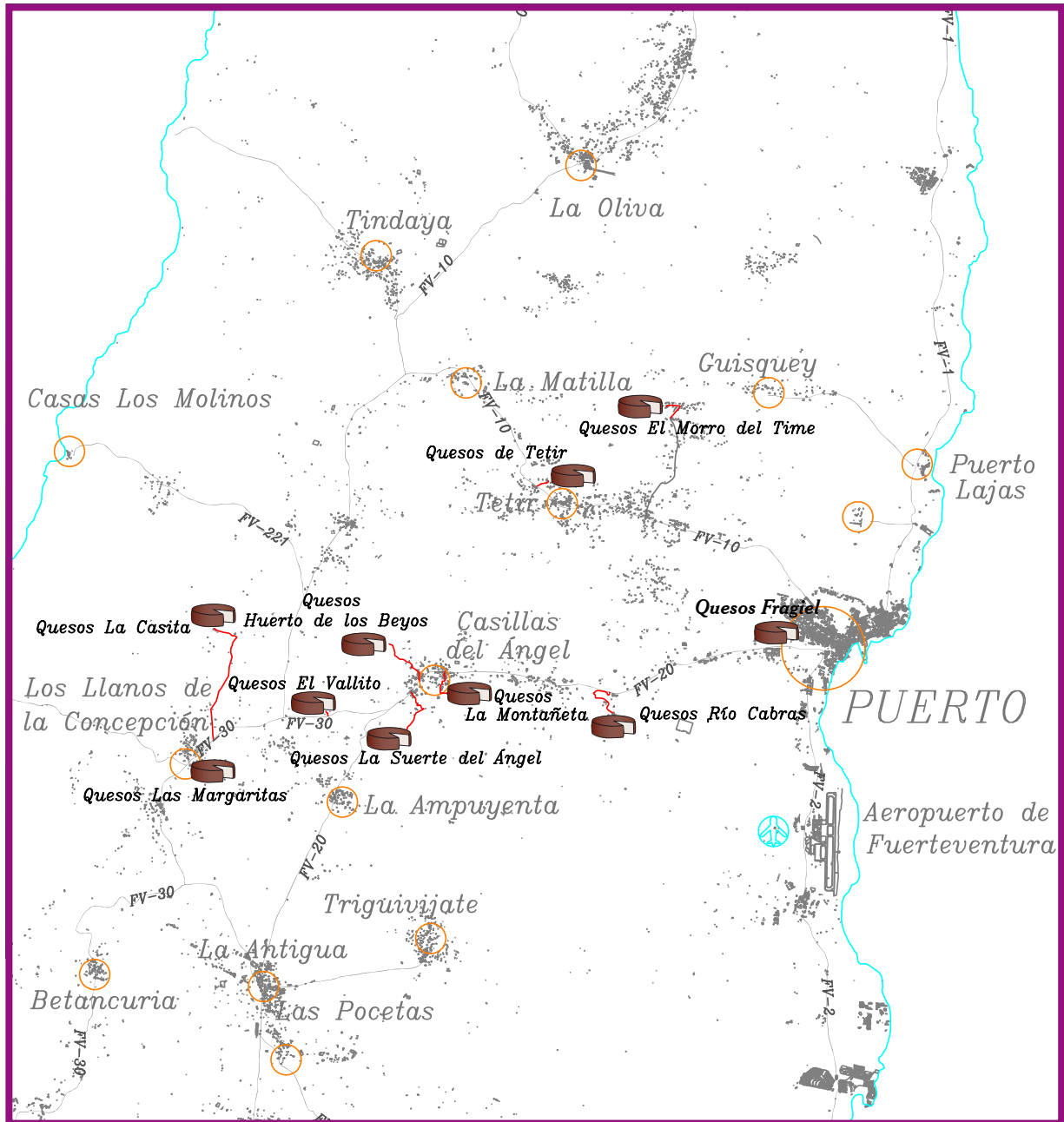
1996	Tradición familiar
2003	II Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	1 ^{er} Premio





Puerto del Rosario







**Quesos
La Casita**



Información de contacto

Bernardo Peña Guerra

Teléfono

629 238 124

Dirección

Llanos de la Concepción, 72 | Lugar de "La Casita" | 35637 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 30' 11.80" N | 14° 01' 31.57" O

Nº de registro sanitario

E-15.03435/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 14:00 horas - 16:00 a 19:00 horas


Visitas



Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1,5 kg - 2,5 kg - 4 kg - 8 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
360.000 litros aproximadamente	51.500 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1992 | Tradición familiar







El Morro del Time

Información de contacto

Juan Andrés de León Espinel

Teléfono

618 291 654

Dirección

El Time, 17. Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 33' 13.09" N | 13° 54' 22.67" O

Nº de registro sanitario

E-15.06703/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 17:00 horas


Visitas


No se aceptan



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			5 kg - 7 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
12.500 litros aproximadamente	1.800 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1990 | Tradición familiar







Quesos El Vallito

Información de contacto

Nicolás Cabrera Hernández

Teléfono

658 063 435

Dirección

La Capellanía | El Almácigo | Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 29' 04.32" N | 13° 59' 46.31" O

Nº de registro sanitario

E-15.06472/GC


Horario de venta de quesos


Lunes a domingo | 08:00 a 13:00 horas - 16:00 a 20:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			4 kg - 5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
144.000 litros aproximadamente	20.571 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos







Quesos Fragiél

Información de contacto

Francisco Fragiel López | Juana López Melián

Teléfono

649 941 020 | 646 311 718

Dirección

Virgen de la Peña, 87 | 35600 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 30' 04.65" N | 13° 52' 11.70" O

Nº de registro sanitario

E-15.03186/GC




Horario de venta de quesos








Lunes a viernes | 08:30 a 13:30 horas - 17:00 a 21:00 horas


Visitas


No se aceptan



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 2 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
144.000 litros aproximadamente	20.571 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1991 | Tradición familiar







Quesos de Tetir

Información de contacto

M^a Jesús Rodríguez de Vera

Dirección

Tetir, 28 | 35613 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 32' 11.16" N | 13° 56' 16.04" O

Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 09:00 a 19:00 horas

Visitas

Se aceptan visitas previa solicitud

Teléfono

629 040 298




e-Mail

mariajesus-64@hotmail.com


Nº de registro sanitario


E-15.03095/GC



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			0,3 kg - 0,5 kg - 1,5 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
126.000 litros aproximadamente	18.000 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1993 | Tradición familiar







Quesos Huerto de los Beyos

Información de contacto

Ángela Isabel Calero Nolasco

Teléfono

659 383 962

Dirección

Casillas del Ángel, 86 | 35611 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 29' 57.35" N | 13° 58' 46.48" O

Nº de registro sanitario

E-15.04160/GC


Horario de venta de quesos

Llamar antes de ir a la quesería


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 3,5 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
54.000 litros aproximadamente	7.714 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos







Quesos La Montañeta



Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majoreño

Información de contacto

Juan Manuel Rodríguez Morera

Teléfono

660 329 584 | 629 014 247

Dirección

Casillas del Ángel, 60 | 35611 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 29' 16.70" N | 13° 57' 52.62" O

Nº de registro sanitario

E-15.03132/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 09:00 a 20:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 2 kg - 5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
240.000 litros aproximadamente	35.000 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2007	Premios "Tabefe" Fuerteventura
	Accésit al queso semicurado elaborado a base de leche cruda
2008	Premios "Tabefe" Fuerteventura
	Primer premio al queso semicurado elaborado a base de leche cruda

Distinción especial del jurado "MEJOR QUESO DE CANARIAS"
al queso semicurado elaborado a base de leche cruda

2009

Premios "Agrocanarias" Tenerife

Queso semicurado elaborado a base de leche cruda de cabra





La Suerte del Ángel



Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majorero

Información de contacto

Ana Esther de León Mesa

Teléfono

650 730 447

Dirección

Casillas del Ángel, s/n | 35611 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 28' 44.12" N | 13° 58' 32.60" O

Nº de registro sanitario

E-1505218/GC




Horario de venta de quesos







Lunes a viernes | 07:00 a 15:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 2 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
233.000 litros aproximadamente	46.000 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2002	Tradición familiar
2008	Premios "Agrocanarias" La Gomera
	Queso tierno elaborado a base de leche cruda de cabra





Las Margaritas

Información de contacto

Ezequiel de San Matías Alonso Robayna

Teléfono

928 174 257 | 696 869 136

Dirección

Llanos de la Concepción, 32 A | 35637 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 28' 19.94" N | 14° 01' 57.52" O

Nº de registro sanitario

E-15.04639/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a viernes | 08:00 a 20:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			3 kg - 4 kg - 5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
34.000 litros aproximadamente	4.800 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2002	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos Río Cabras

Información de contacto

Yurena Perdomo Fernández

Teléfono

928 175 274

Dirección

Llanos Pelados, 16 | 35611 Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 29' 02.13" N | 13° 55' 18.86" O

Nº de registro sanitario

E-15.03476/ GC




Horario de venta de quesos

Lunes a sábado | 08:00 a 19:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 2 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
250.000 litros aproximadamente	35.700 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

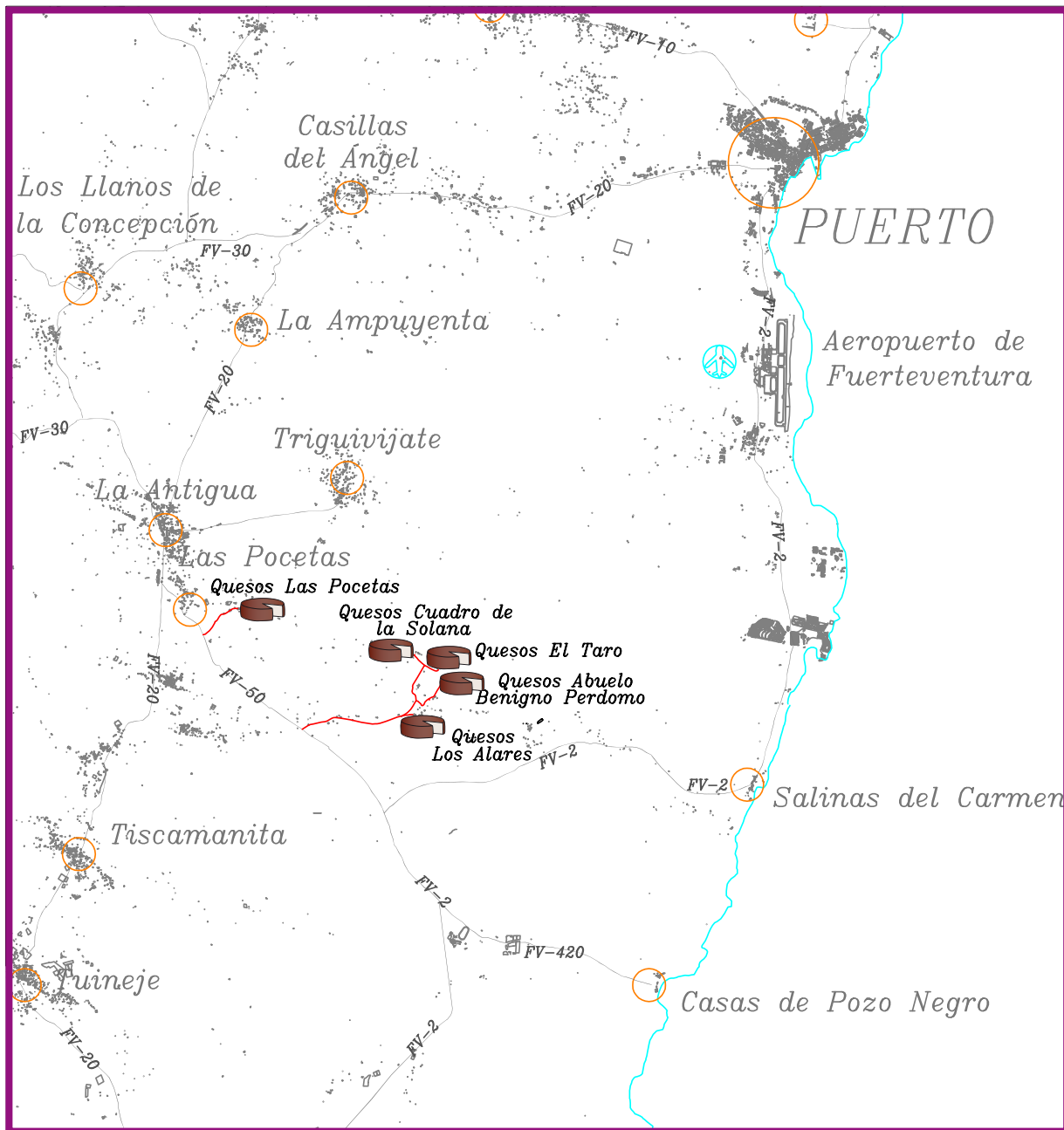
sin determinar	Tradición familiar. 4ª Generación
2010	Premio "Agrocanarias"
	Medalla de Oro al Tierno





Antigua







Quesos de Las Pocetas



Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majoreño

Información de contacto

Antonio Ortega Rodríguez | Carmen Ortega Rodríguez

Teléfono

676 440 771

Dirección

Las Pocetas, 5 | 35638 Antigua

Coordenadas geográficas

28° 24' 13.23" N | 13° 59' 44.31" O

Nº de registro sanitario

E- 15.03091/GC


Horario de venta de quesos

Cualquier hora excepto en las horas de elaboración del queso (10:00 a 12:00 horas)


Visitas


No se aceptan visitas



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1,5 kg - 3 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
sin datos	sin datos

Relación de premios obtenidos

1997	Tradición familiar
------	--------------------







Quesería Abuelo Benigno Perdomo

Información de contacto

Iriome Perdomo Cerdeña

Dirección

Lugar de La Solana | Los Alares | 35638 Antigua

Coordenadas geográficas

28° 23' 16.57" N | 13° 56' 46.46" O

Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 17,00 horas

Visitas

Se aceptan visitas previa solicitud

Teléfono

647 776 324


eMail

iriome_ftv@hotmail.com


Nº de registro sanitario


E-15.07373/GC



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1,5 kg - 2 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche	
Cabra	Oveja
	

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	


Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
146.000 litros aproximadamente	20.800 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2010	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos Cuadra de la Solana

Información de contacto

Iluminada Hernández Acosta

Teléfono

638 255 736

Dirección

Lugar de La Solana, 13 | Los Alares | 35638 Antigua

Coordenadas geográficas

28°23' 26.81" N | 13°57' 09.97" O

Nº de registro sanitario

E-15.03455/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 19,00 horas



Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 3 kg - 5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
-	-

Relación de premios obtenidos

1988	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos el Taro



Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majorero

Información de contacto

Tomasa Hernández Acosta

Teléfono

696 819 558

Dirección

Lugar de La Solana, 15 | Los Alares | 35638 Antigua

Coordenadas geográficas

28° 23' 26.81" N | 13° 56' 49.05" O

Nº de registro sanitario

E-15.06046/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 09:00 a 19,00 horas


Visitas

Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1,5 kg - 3,5 kg - 6 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

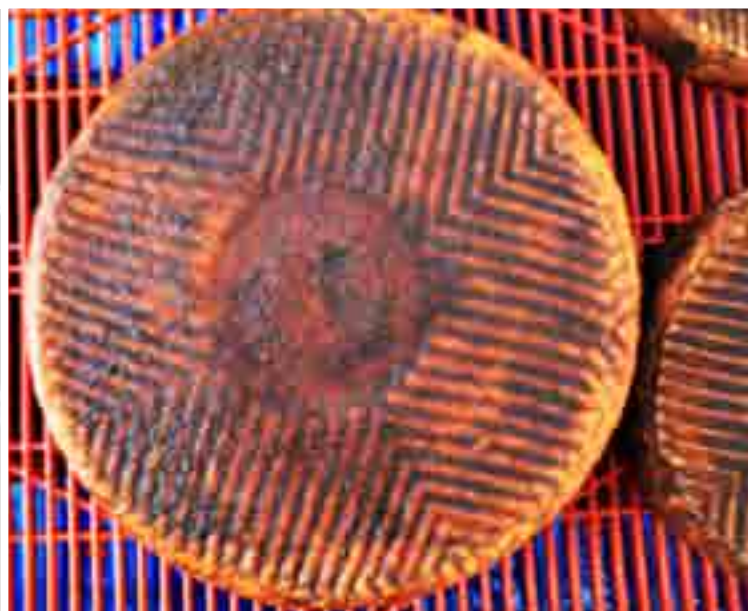
Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

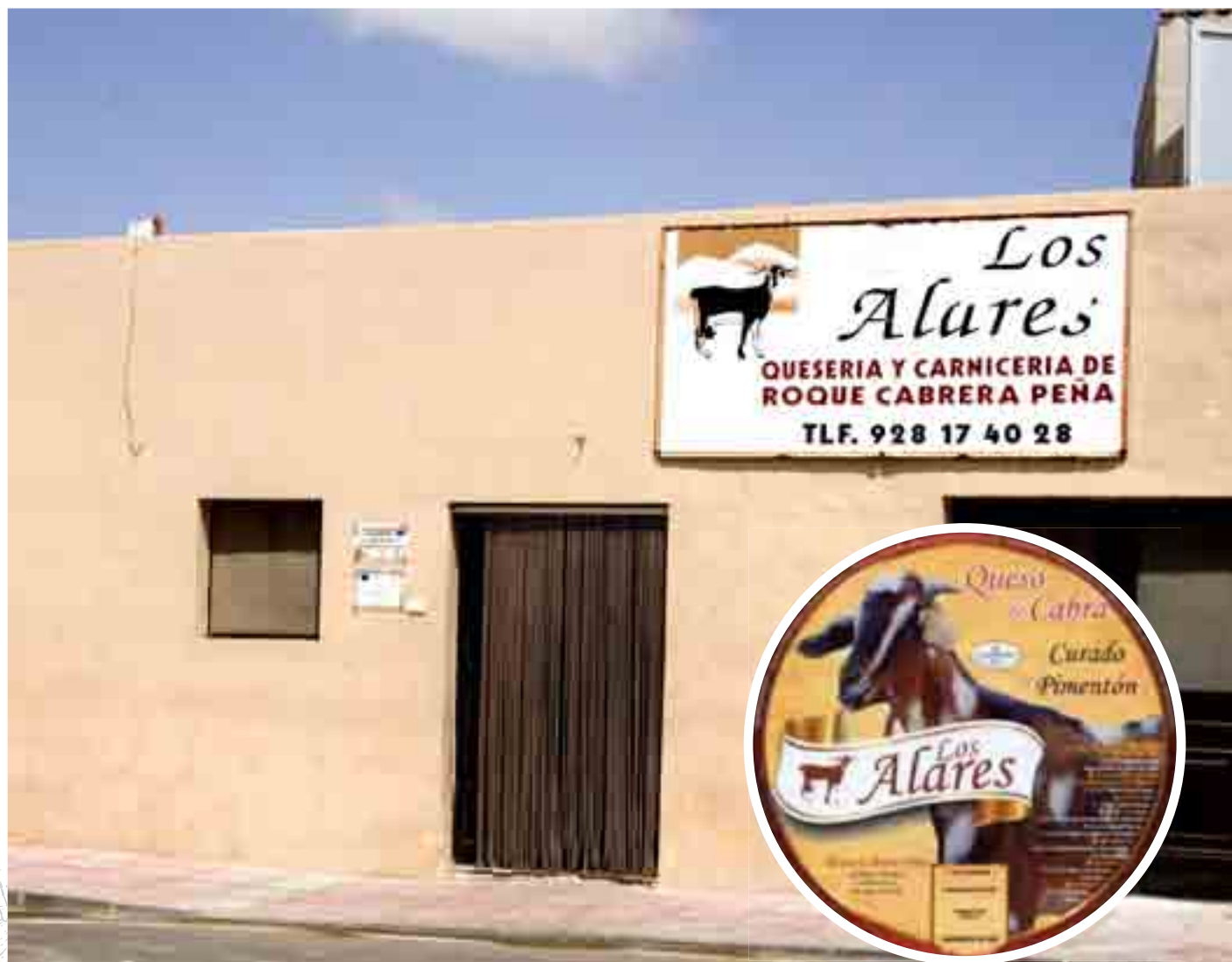
Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
80.000 litros aproximadamente	11.500 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2005	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos Los Alares

Información de contacto

Rosadelia Méndez Rodríguez

Teléfono

928 174 028 | 676 262 986

Dirección

Los Alares | 35638 Antigua

Coordenadas geográficas

28° 22' 49.74" N | 13° 57' 12.47" O

Nº de registro sanitario

E-15.02975/GC




Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 13,00 horas - 17:00 a 19:00 horas




Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1,5 kg - 3 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
192.000 litros aproximadamente	27.430 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

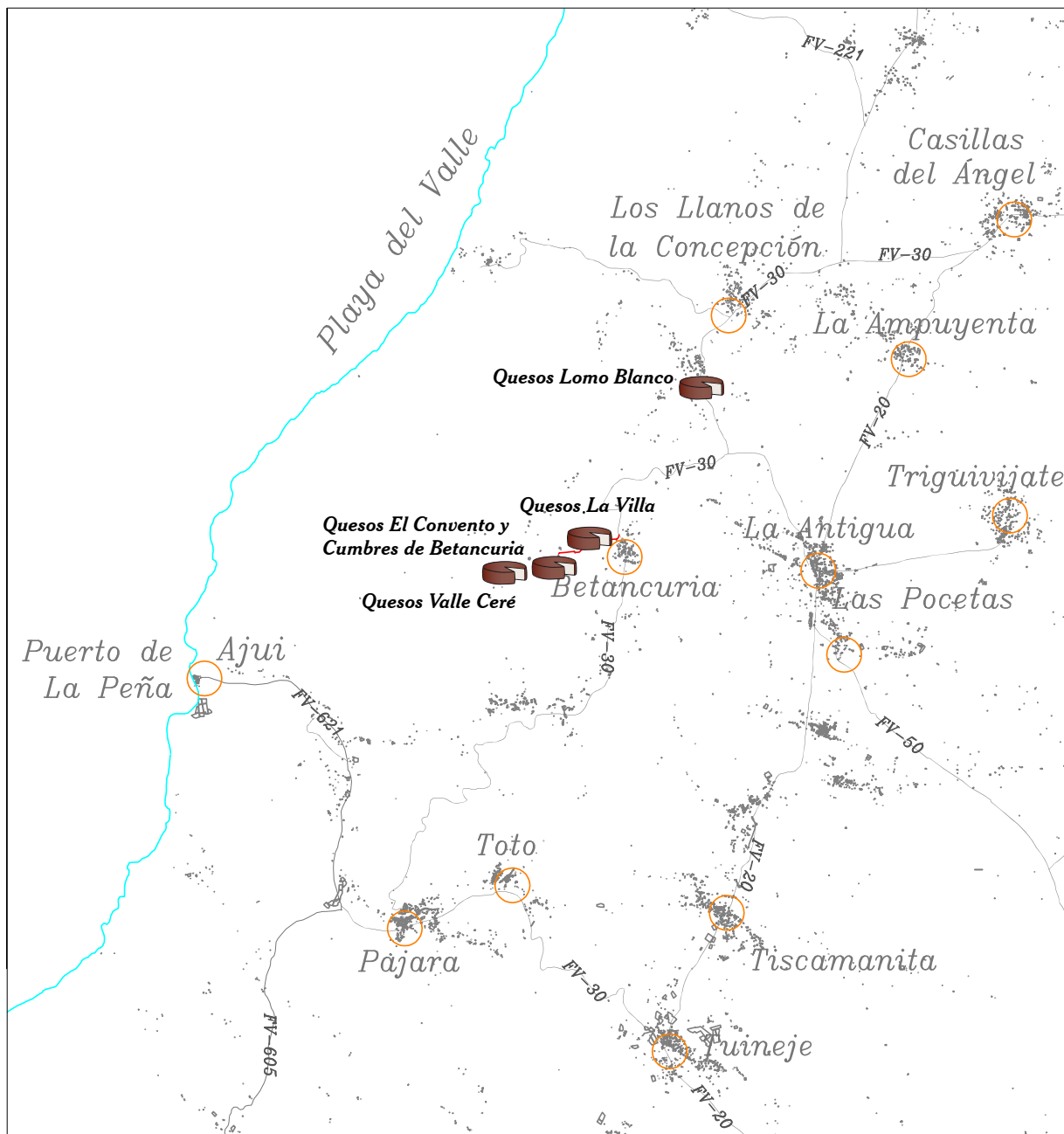
1992	FEAGA
	3 ^{er} Premio Queso Tierno
1993	FEAGA
	2 ^o Premio Queso Curado con Pimentón

1995	FEAGA
	2º Premio Queso Curado y Semicurado con Pimentón
1996	FEAGA
	1º Premio Queso Semicurado con Pimentón
	2º Premio Queso Tierno
	3º Premio Queso Curado con Pimentón
1996	Tradición familiar
2002	FEAGA
	1º Premio Queso Tierno
	2º Concurso Regional de Quesos Cabildo de Tenerife
	1º Premio Queso Semicurado
2004	FEAGA
	1º Premio Queso Curado
	Mejor queso de Canarias



Betancuria







**Cumbres de
Betancuria**

**Quesos
El Convento**



Información de contacto

José Juan Hernández Cerdeña

Teléfono

617 243 304 | 928 878 164

Dirección

Llano de Santa Catalina | Las Alcaravaneras | 35637 Betancuria

Coordenadas geográficas

28° 25' 19,95" N / 14° 4' 21,75" O

Nº de registro sanitario

E-15.02976/GC




Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 09:00 a 18,00 horas


Visitas


Se aceptan visita



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
109.500 litros aproximadamente	15.643 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2001	1^{er} Premio Mejores quesos Españoles
	Subgrupo quesos artesanos de pasta prensada pura de cabra
2010	1^{er} Premio Mejores quesos Españoles
	Subgrupo quesos artesanos de pasta prensada pura de cabra





Quesos La Villa

Información de contacto

Margot Robayna Alonso

Dirección

Llano de Santa Catalina | 35637 Betancuria

Coordenadas geográficas

28° 25' 33.84" N | 14° 35' 55.05" O

Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 10:00 a 19,00 horas

Visitas

Se aceptan visita

Teléfono

649 346 729




eMail







granjalavilla@hotmail.com




Nº de registro sanitario


E-1507473/GC



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 2 kg - 3 kg - 5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
54.000 litros aproximadamente	7.800 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2011	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos Lomo Blanco



Información de contacto

Pedro Celestino Peña Hernández | Juan Peña Brito

Teléfono

679 684 585 | 662 534 755

Dirección

C/ Consuelo Brito Morales | Valle de Santa Inés | 35637 Betancuria

Coordenadas geográficas

28° 27' 39.04" N | 14° 02' 21.43" O

Nº de registro sanitario

15.03481/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 13,00 horas - 16:00 a 19:00 horas


Visitas


No se aceptan visita



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
360.000 litros aproximadamente	51.400 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1991	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos Valle Ceré

Información de contacto

Maximino Robayna Torres

Teléfono

670 788 642 | 928 531 498

Dirección

Valle Cerezo | Betancuria | Punto de venta en el Mercado municipal de Puerto del Rosario

Coordenadas geográficas

28° 29' 53.08" N | 13° 51' 32.70" O

Nº de registro sanitario

15.03912/GC




Horario de venta de quesos

Lunes a sábado | 08:00 a 14,00 horas




Visitas


No se aceptan visita



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 2 kg - 3 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
108.000 litros aproximadamente	15.500 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

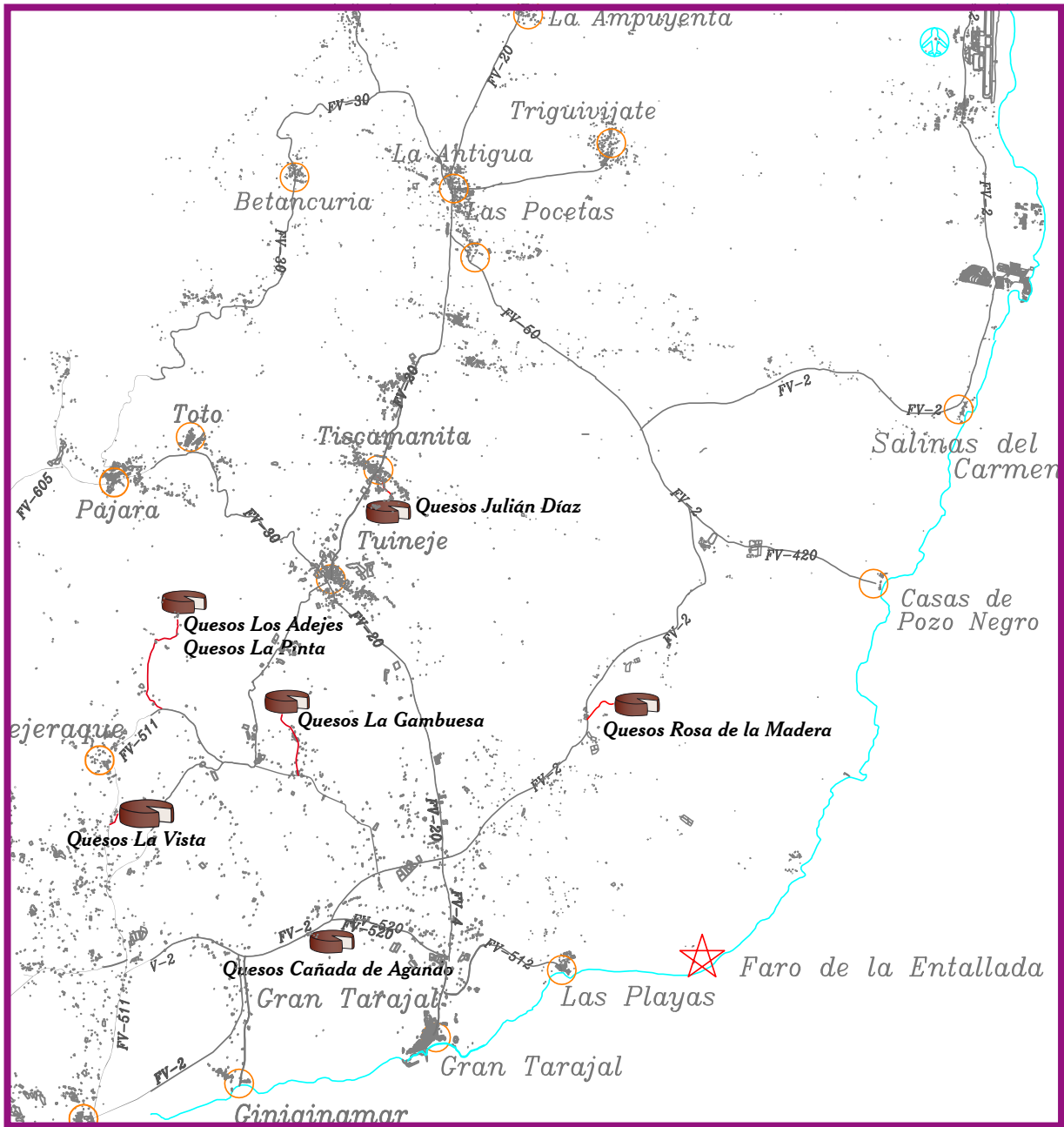
1976	Tradición familiar
------	--------------------





Tuineje







**Quesería
Reyes, S.L.**

**Quesos
Tirba**



Información de contacto

Mario González Rodríguez

Teléfono

600 552 850

Dirección

Lomo de La Palmita, s/n | Tirba | 35629 Tuineje

Coordenadas geográficas

28° 15' 13.18" N | 14° 06' 12.87" O

Nº de registro sanitario

E-15.05665/GC




Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 20,00 horas


Visitas


No se aceptan visita



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			0,5 kg - 1 kg - 1,5 kg - 4 kg - 7 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
2.190.000 litros aproximadamente	312.860 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2010	World Cheese Awards
	Medalla de Bronce al queso semicurado y curado







Quesos Cañada de Agando

Información de contacto

Juana Castillo Ravelo

Teléfono

629 039 283

Dirección

Lugar de La Cañada de Agando | 35620 Tuineje

Coordenadas geográficas

28° 14' 17.54" N | 14° 03' 19.11" O

Nº de registro sanitario

E-15.03271/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a viernes | 08:00 a 16,00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 2 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
240.000 litros aproximadamente	34.300 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos







Quesos Julián Díaz



Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majorero

Información de contacto

Julián Díaz Díaz

Teléfono

928 164 062

Dirección

C/ San Marcos (final) | Tiscamanita | 35638 Tuineje

Webwww.quesosjuliandiaz.com**Coordenadas geográficas**

28° 20' 40.62" N | 14° 01' 53.15" O

Nº de registro sanitario

E-1503084/GC




Horario de venta de quesos

Lunes a viernes | 08:00 a 14,00 horas - 16:00 a 20:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,7 kg - 4,5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
105.000 litros aproximadamente	15.000 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

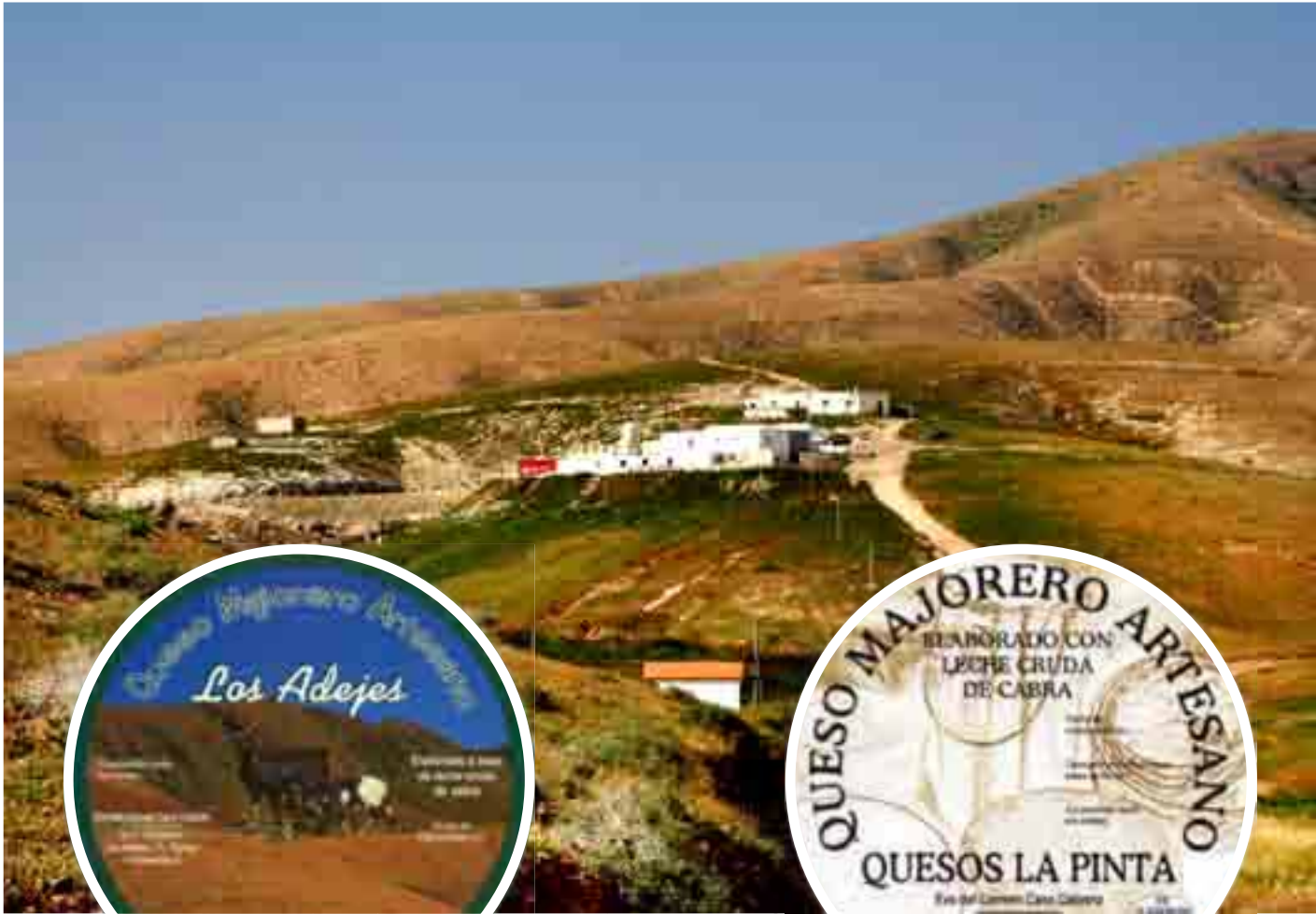
1991	FEAGA
	1 ^{er} premio queso curado de leche cruda de cabra
1994	FEAGA
	1 ^{er} premio queso curado de leche cruda de cabra

	1 ^{er} premio queso semicurado de leche cruda de cabra
1998	FEAGA
	2 ^o premio queso curado de leche cruda de cabra
	3 ^{er} premio queso semicurado de leche cruda de cabra
2000	FEAGA
	2 ^o premio queso curado de leche cruda de cabra
	2 ^o premio queso semicurado de leche cruda de cabra
2000	Quesos de Tenerife
	1 ^{er} premio mejor queso curado de leche cruda de cabra
	1 ^{er} premio mejor queso semicurado de leche cruda de cabra
2001	Quesos de Tenerife
	1 ^{er} premio mejor queso curado de leche cruda de cabra
	1 ^{er} premio mejor queso semicurado de leche cruda de cabra
2001	Mejores Quesos Españoles
	1 ^{er} premio queso curado artesano de leche cruda de cabra
2005	IV Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	1 ^{er} premio queso curado de leche cruda de cabra
	Mejor queso de Canarias
2005	Agrocanarias
	1 ^{er} premio queso curado de leche cruda de cabra
2006	V Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	Accésit queso curado de leche cruda de cabra
	Accésit queso tierno de leche cruda de cabra
2007	Agrocanarias
	1 ^{er} premio queso curado de leche cruda de cabra
2008	VII Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	Accésit queso curado de leche cruda de cabra

2008	Agrocanarias
	1 ^{er} premio queso curado de leche cruda de cabra
	Distinción especial del jurado
	Mejor queso de Canarias
2008	Premios Cincho: Primer Concurso Internacional de Quesos (Castilla y León)
	Medalla de oro queso curado
2009	World Cheese Awards
	Medalla de oro queso tierno
	Medalla de plata queso semicurado
	Medalla de bronce queso curado
2010	IX Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	Accésit queso tierno
	Accésit queso semicurado
2010	Premios Cincho: Segundo Concurso Internacional de Quesos (Castilla y León)
	Medalla de plata queso curado







Quesos Los Adejes



Quesos La Pinta

Información de contacto

Eva del Carmen Cano Cabrera

Teléfono

679 085 533

Dirección

Lugar de los Adejes, 11 | 35628 Tuineje

eMail

losadejes@hotmail.com

Coordenadas geográficas

28° 18' 59.56" N | 14° 05' 28.50" O

Nº de registro sanitario

E-15.03456/GC




Horario de venta de quesos




Lunes a viernes | 09:00 a 13,00 horas - 16:00 a 19:00 horas || Sábados | 09:00 a 14:00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 2 kg - 3 kg - 5 kg - 6 kg

	Natural	Tomillo	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
250.000 litros aproximadamente	35.700 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2009	World Cheese Awards
	Medalla de Oro al Queso Tierno







Quesos Rosa de la Madera

Información de contacto

Julian Pérez Alonso

Teléfono

928 174 262

Dirección

Lugar de La Rosa de la Madera | Lezque | 35629 Tuineje

Webwww.rosadelamadera.com**Coordenadas geográficas**

28° 17' 27.77" N | 13° 58' 21.33" O

Nº de registro sanitario

E-15.03156/GC



Horario de venta de quesos

Lunes a sábado | 07:00 a 20,00 horas


Visitas


No se aceptan visita



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,8 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
250.000 litros aproximadamente	41.142 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2001	Agrocanarias
	Mejor queso de Canarias
2002	FEAGA
	1er Premio al queso curado

	1er Premio al queso semicurado
	Accesit queso tierno
	Mejor queso de Canarias
2003	Agrocanarias
	1er Premio al queso curado
	1er Premio al queso semicurado
2003	FEAGA
	1er Premio al queso curado
	Accesit queso tierno
	Mejor queso de Canarias
2004	Agrocanarias
	Mejor queso de Canarias
2005	FEAGA
	Accesit queso tierno
	Accesit queso semicurado
2007	FEAGA
	1er Premio al queso semicurado
	Accesit queso curado
2008	VII Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	1er Premio al queso semicurado pimentón
	Accesit Curado con pimentón
2009	World Cheese Awards
	Medalla de Bronce al queso curado







Quesos La Gambuesa



Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majoreño

Información de contacto

Lorenzo Martín Rodríguez

Teléfono

615 293 541

Dirección

Lugar de Lomo Benito Díaz, s/n | Juan Gopar | Tuineje

Coordenadas geográficas

28° 17' 33.27" N | 14° 03' 42.82" O

Nº de registro sanitario

15.06130/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 13,00 horas


Visitas


Se aceptan visitas previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 2 kg - 4 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
500 litros diarios aproximadamente	

Relación de premios obtenidos

2008	Agrocanarias
	Imagen y diseño
2009	World Cheese Award
	Medalla de Oro al queso tierno





Quesos Artesanos La Vista

Información de contacto

Domingo Rodríguez Saavedra

Teléfono

629 830 584 | 928 161 302

Dirección

La Vista, 37 | Tesejerague | Tuineje

Coordenadas geográficas

28° 16' 06.29" N | 14° 06' 30.15" O

Nº de registro sanitario

15.03434/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 14,00 horas


Visitas


No se aceptan visitas



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 2 kg - 3 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

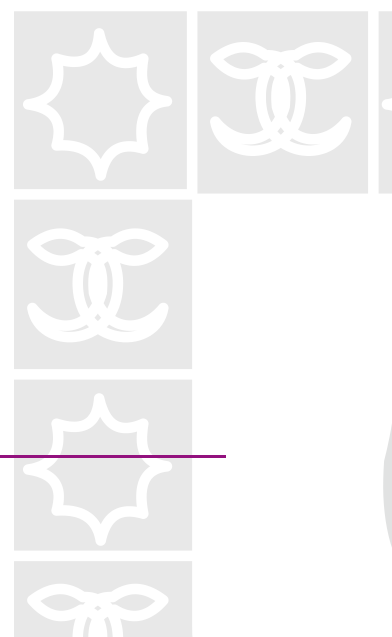
Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
216.000 litros aproximadamente	30.500 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

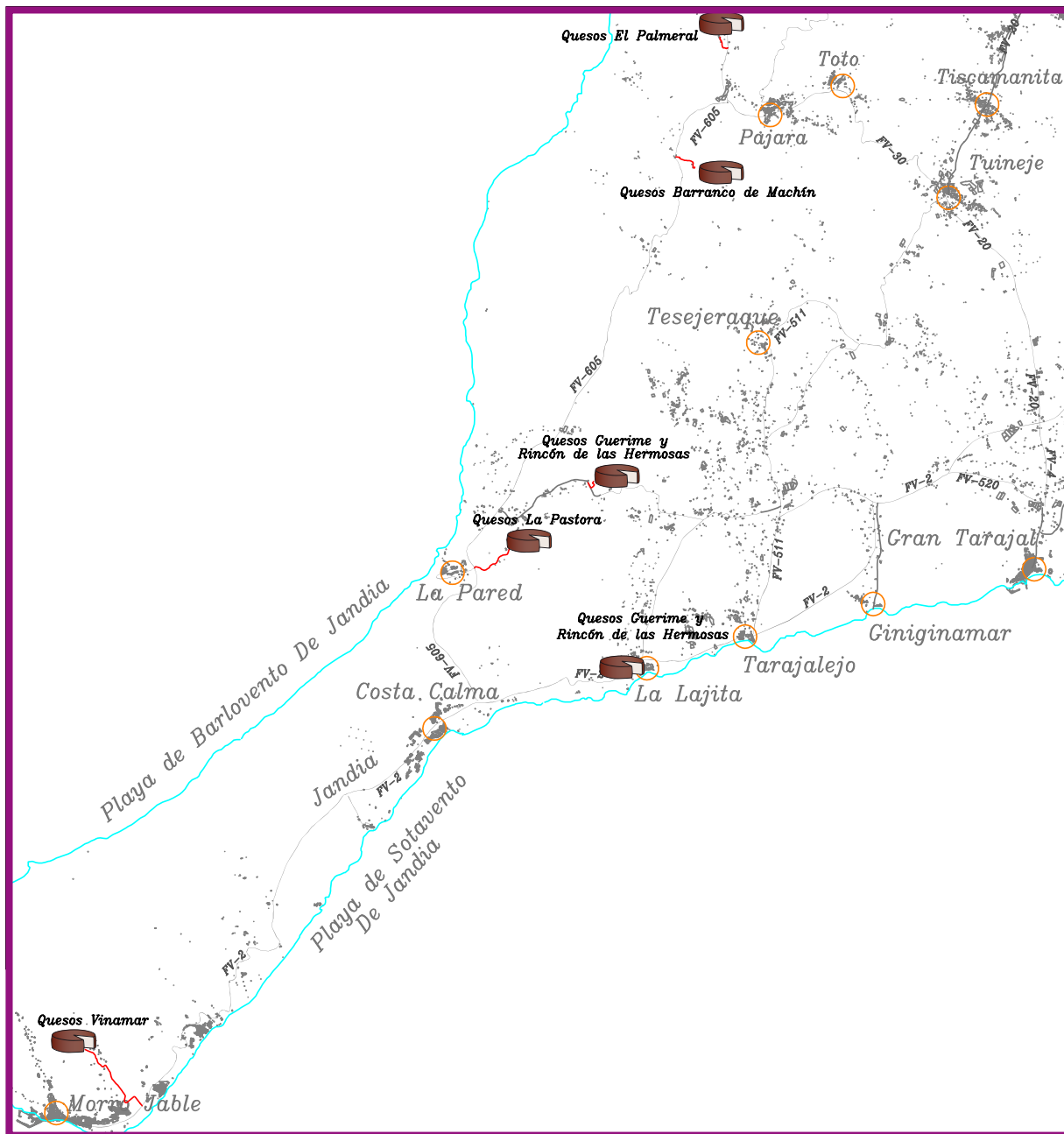
1991	Tradición familiar
1995	FEAGA
	3 ^{er} Premio al queso curado con pimentón
1998	FEAGA
	2 ^o Premio al queso tierno





Pájara







**Quesos
La Pared**

La Pastora

**Etiqueta Negra
La Pastora**

Información de contacto

Laura Castro Castro

Dirección

La Pared, s/n | 35628 Pájara

Coordenadas geográficas

28° 13' 12.14" N | 14° 12' 00.25" O

Horario de venta de quesos

Lunes a sábado | 08:00 a 13,00 horas - 16:30 a 18:30 horas

Visitas

Se aceptan visita previa solicitud




Teléfono

928 174 366



Webwww.quesolapastora.es**Nº de registro sanitario**

E-15.03475/GC



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1,5 kg - 3,5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
350.000 litros aproximadamente	50.000 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1984	Tradición familiar
2009	World Cheese Award
	Medalla de plata queso curado "La Pastora"

2010	Agrocanarias
	Medalla de plata queso semicurado al pimentón "La Pastora"
2010	World Cheese Award
	Medalla de plata queso semicurado al pimentón "La Pared"
2010	Premios Cincho: Segundo Concurso Internacional de Quesos (Castilla y León)
	Medalla de oro queso tierno "La Pared"
	Medalla de oro queso tierno "La Pastora"
	Medalla de oro queso semicurado al pimentón "La Pastora"
	Medalla de oro queso añejo "La Pastora"
	Medalla de plata queso curado "La Pastora"





Quesos Barranco Machín

Información de contacto

Luís Cabrera Sánchez

Teléfono

696 248 473

Dirección

Barranco de Machín | 35628 Pájara

Coordenadas geográficas

28° 20' 02.56" N | 14° 08' 01.14" O

Nº de registro sanitario

E-1506741/GC


Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 12,00 horas - 15:00 a 18:00 horas


Visitas


Se aceptan visita previa solicitud



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			2 kg - 5 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
324.000 litros aproximadamente	46.300 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2007	Tradición familiar
------	--------------------







**Quesos
El Palmeral**

**Quesos
de Mézquez**

Información de contacto

M^a del Pino Calcines Hernández

Dirección

Huerto de La Ventana | Mézquez | 35628 Pájara

Coordenadas geográficas

28° 22' 20.08" N | 14° 07' 30.21" O

Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 19,00 horas

Visitas

Se aceptan visita previa solicitud

Teléfono

928 161 547



eMail

mariadelpinocalcines@live.com


Nº de registro sanitario


E-15.03299/GC



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 3 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
38.000 litros aproximadamente	5.500 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1996	Tradición familiar
2003	II Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	1 ^{er} premio queso tierno. Quesos El Palmeral

2007	VI Concurso Nacional "Premios Tabefe Fuerteventura"
	Accesit queso tierno. Quesos el Palmeral
2009	World Cheese Awards
	Medalla de Plata queso tierno. Quesos El Palmeral





Quesos Rincón de las Hermosas



Quesos Guerime

Información de contacto

Tomas Cabrera Cabrera | Teodoro Cabrera

Dirección

Las Herosas | 35628 Pájara

Coordenadas geográficas

28° 11' 14.52" N | 14° 09' 25.10" O

Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 17,00 horas

Visitas

Se aceptan visita previa solicitud

Teléfono

699 193 114




eMail

rincondelashermosas@yahoo.es


Nº de registro sanitario


E-15.06840/GC



Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 4 kg - 8 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
280.000 litros aproximadamente	40.000 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

2005	Tradición familiar
------	--------------------







Quesos Vinamar



Información de contacto

Miguelina Hernández Rodríguez

Dirección

Valle de Vinamar | Morro Jable | 35625 Pájara

Coordenadas geográficas

28° 04' 16.95" N | 14° 20' 30.49" O

Horario de venta de quesos

Lunes a domingo | 08:00 a 20,00 horas

Visitas

Se aceptan visita previa solicitud

Teléfono

606 076 696 | 606 940 221


eMail

afadak.1618282711@hotmail.com

Nº de registro sanitario


E-15.033.19/ GC




Presentación	Cuñas	Medios	Enteros
			
Pesos			1 kg - 1,5 kg - 2 kg - 3 kg - 6 kg

	Natural	Ahumado	Gofio	Pimentón	Aceite
Fresco					
Tierno					
Semicurado					
Curado					

También se utilizan hierbas como el orégano, tomillo y romero

Origen de la leche		
Cabra	Oveja	Mezcla
		

Tipo de leche	
Cruda	Pasteurizada
	

Datos de producción de la quesería	
Litros de leche anuales	Kilos de quesos anuales
288.000 litros aproximadamente	41.140 kg aproximadamente

Relación de premios obtenidos

1992	Tradición familiar
------	--------------------





