



El sector quesero en España se halla ampliamente extendido en todo el territorio español y genera una importante actividad ganadera en comarcas de escasos recursos y alternativas. El proceso de transformación de la leche en queso da lugar a la obtención de una variada gama de quesos de gran calidad, muchos de ellos sólo conocidos en su zona de producción, que conviene dar a conocer a mercados más amplios.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente premia, de manera bianual desde el año 2001, los mejores quesos españoles mediante la convocatoria de un concurso con el que se cumple el objetivo de promoción y difusión de estos productos. Este concurso supone, por una parte, el estímulo que toda competición puede operar en la mejora de la calidad de la empresa; por otra parte, el reconocimiento del trabajo bien hecho, y finalmente, un medio de difusión entre los consumidores de la riqueza de los atributos sensoriales y demás cualidades de los quesos españoles.

En este folleto se publican los ganadores de la última edición correspondientes al año 2011, en el que se identifica la marca comercial, el queso premiado, la descripción organoléptica y los datos de contacto de la empresa premiada.

► Suerte Ampanera

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO DEL AÑO 2011 Y PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Marca comercial: Suerte Ampanera
Queso premiado: Queso de leche pasteurizada de cabra de ganadería ecológica de raza murciano-granadina. Tiempo de maduración 21 días.

Población: Colmenar Viejo (Madrid)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

El queso de Suerte Ampanera tiene forma redonda y un peso aproximado de 400 g. La corteza es natural, cubierta de moho blanco (*Penicilium Candidum*). Presenta una textura muy cremosa y muy graso al paladar; fundente en boca, con toques de nata láctica muy suave y fondos ligeramente amargos que vienen del cuajo vegetal.

SUERTE AMPANERA, S.L.

Avda de los Reyes, 3B
28770 Colmenar Viejo (Madrid)
Telf.: 91 845 90 59
info@suerteampanera.com
www.suerteampanera.com

PREMIOS 2011 MEJORES Quesos Españoles

Para saber más,
escanee este
código QR



alimentación.es
Saber más para comer mejor

N.I.P.O.: XXXXX
Depósito Legal: XXXXX



PREMIOS 2011 MEJORES Quesos Españoles

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO DEL AÑO 2011
Suerte Ampanera, S.L.
Colmenar Viejo (Madrid)

PREMIO MEJORES QUESOS ESPAÑOLES 2011
Categoría: Quesos Autóctonos Españoles

QUESOS FRESCOS
Quesos Belda, S.L.
L'Alcúdia de Crespins (Valencia)

QUESOS DE PASTA BLANDA
Hermanos Pajuelo, S.A.T.
Almoharín (Cáceres)

QUESOS DE PASTA RENSADA DE OVEJA
Industrias Lácteas Benaventanas, S.A. (ILBESA)
Benavente (Zamora)

QUESOS DE ASTA PENSADA DE VACA
Crisanto, S.A.T.
Nº 1306 XUGA
Vilalba (Lugo)

QUESOS PASTA PENSADA DE CABRA
Felix Alberto Gil Rodríguez
Puntagorda, La Palma (Santa Cruz de Tenerife)

QUESOS PASTA PENSADA DE MEZCLA
Queserías Entrepinares, S.A.U.
Valladolid

QUESOS DE PASTA AZUL
Quesos La Peral, S.L.
Illas (Asturias)

Categoría: Quesos de Producción Ecológica
Suerte Ampanera, S.L.
Colmenar Viejo (Madrid)

Categoría: Otros Quesos
Central Quesera Montesinos, S.L.
Jumilla (Murcia)



► Quesos Belda

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS FRESCOS



Marca comercial: Quesos Belda

Queso premiado: Queso fresco semigraso elaborado con leche pasteurizada de vaca y cabra, cuajo, cloruro cálcico y sal. Pertenece a la variedad autóctona servilleta.

Población: L'Alcúdia de Crespins (Valencia)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Se trata de un queso globoso con la forma de la servilleta. Presenta un color blanco y no tiene corteza. Su textura es blanda. La pasta está prensada y al corte queda compacta. Su sabor es suave y agradable, con un ligero toque de sal. Se Comercializa en varios tamaños: 300 g, 500 g y 1500 g.

QUESOS BELDA, S.L.

C/Vial Navarres, nº 10
Polígono Industrial El Canari
46690 L'Alcúdia de Crespins (Valencia)
Telf.: 96 224 43 54
Fax: 96 224 01 70
quesosbelda@quesosbelda.com
www.quesosbelda.com

► Hnos. Pajuelo SAT

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS DE PASTA BLANDA



Marca comercial: HP Manjar Extremeño

Queso premiado: Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja. Denominación de Origen Protegida Torta del Casar. Tiempo aproximado de maduración 60 días.

Población: Almoharín (Cáceres)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

La torta premiada tiene forma cilíndrica discoidal. La corteza es de color amarillento, ligera, semidura y a veces agrietada. Presenta un corte cerrado, pero blando, que además es untuoso y de color blanquecino. Tiene una textura altamente cremosa. Exhibe un aroma característico y un gusto intenso y desarrollado. Resulta fundente al paladar; muy poco salado y, debido al cuajo vegetal, ligeramente amargo.

HERMANOS PAJUELO SAT

Polígono Industrial El Palomar
10132 Almoharín (Cáceres)
Telf.: 927 38 63 43
Fax: 927 38 70 29
queseria@hnospajuelo.net
www.hermanospajuelo.com

► Ilbesa

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS DE PASTA PENSADA DE OVEJA



Marca comercial: DM Añejo

Queso premiado: Queso curado añejo elaborado con leche cruda de oveja. De la variedad autóctona Queso Castellano. Tiempo aproximado de maduración 14 meses.

Población: Benavente (Zamora)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

El aspecto exterior del queso DM Añejo se caracteriza por su forma cilíndrica con caras planas, perímetro bien definido y con la huella del tradicional cincho de esparto. El color de la corteza es un marrón, con tonos verde oliva con cierta transparencia. En boca presenta una amplia estructura, potente, amable e intenso; el contenido de sal está equilibrado, sabor a queso añejo con tonos y matices a nuez moscada. Persistencia muy larga. Regusto potente y amplio. Resalta la intensidad, armonía y equilibrio de sensaciones de este queso que durante el proceso de maduración y afinado ha evolucionado hasta conseguir una personalidad característica.

INDUSTRIAS LÁCTEAS BENAVENTANAS, S.A. (ILBESA)

Cañada Sanabresa, s/n
49600 Benavente (Zamora)
Telf. 980 63 05 05 / Fax. 980 63 17 10
ilbesa@ilbesa.com
www.ilbesa.com

► Crisanto SAT

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS DE PASTA PENSADA DE VACA



Marca comercial: Don Crisanto

Queso premiado: Queso curado elaborado con leche pasteurizada de vaca, ahumado con abedul. De la Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa. Tiempo aproximado de maduración 50 días.

Población: Vilalba (Lugo)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

El queso Don Crisanto presenta la forma característica de bala o peonza, terminando la parte superior en pico. La corteza es ahumada, dura e inelástica, de entre 1 y 3 mm de grosor; color amarillento-ocre y algo grasienta. Cuenta con una pasta de textura fina, grasa, semidura, semielástica y densa, de color entre blanca y amarilla, suave al corte, con aroma y sabor característico. Puede presentar ojos en número no muy elevado, de forma redondeada o irregular y de tamaño menor a medio guisante.

QUEIXERÍA CRISANTO S.A.T.

C/ Moreda, nº 24- Lanzós
27816 Villalba (Lugo)
Telf. 982 52 56 37
Fax. 982 52 56 37
crisantosat@hotmail.com
www.queixeriacrisantosat.com

► Felix Alberto Gil Rodriguez

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS DE PASTA PENSADA DE CABRA



Marca comercial: Las Cuevas

Queso premiado: Queso elaborado con leche cruda de cabra de pasta compactada a mano y ligeramente prensado y coagulación producida por cuajo animal. Denominación de Origen Protegida Queso Palmero. Tiempo aproximado de maduración 35 días.

Población: Puntagorda (Isla de la Palma, Santa Cruz de Tenerife)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

El queso "Las Cuevas" posee una corteza lisa con tonalidades pardo-oscuros producidas por el ahumado. Al corte, presenta una pasta firme, poco elástica y de color blanco mate. Presenta pequeños ojos repartidos al azar. Posee aromas de intensidad media en los que aparecen los toques caprinos y el humo muy bien armonizados. La textura en boca tiene una cierta pastosidad. El sabor es ligeramente ácido y dulce a la vez, con un punto de sal en el posgusto acompañado de aromas animales (cuero, cuajo) y torrefactos (humo) de intensidad baja. Posee una buena persistencia en boca.

QUESERÍA FELIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

C/ Cuatro Caminos, nº 2
38789 Puntagorda, La Palma (Santa Cruz de Tenerife)
Telf.: 626 28 93 21 / 699 54 58 19
Fax. 922 41 70 60
granjalascuevas@hotmail.com

► Queserías Entrepinares

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS DE PASTA PENSADA DE MEZCLA



Marca comercial: Entrepinares-La Abadesa

Queso premiado: Queso de mezcla madurado graso, elaborado con leche pasteurizada de oveja, vaca y cabra, de la variedad autóctona Queso Castellano. Tiempo aproximado de maduración 170 días.

Población: Valladolid

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Presenta forma cilíndrica. Su corteza es seca y estriada y de color amarillo pálido a gris oscuro. Al corte, el queso de pasta prensada de mezcla Entrepinares es de color blanco marfil y tiene ojos grandes e irregulares en toda su superficie. Cuenta con un aroma y sabor potente y cremoso, con un punto de sal adecuado y una textura suave, exenta de grumos, que hace que el queso se deshaga en la boca. Es un queso intenso, armónico, delicado y bien equilibrado en boca.

QUESERÍAS ENTREPINARES SAU

C/ Vazquez de Menchaca, nº 9,
parcela 137, Polígono Argales
47008 Valladolid
Telf.: 983 45 77 25
Fax.: 983 45 77 27
entrepinares@entrepinares.es
www.entrepinares.es

► Quesos la Peral

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA QUESOS AUTÓCTONOS ESPAÑOLES – QUESOS DE PASTA AZUL



Marca comercial: Peralzola

Queso premiado: Queso de pasta azul elaborado con leche pasteurizada de oveja, graso y coagulación producida por fermentos lácticos. Pertenece a la variedad autóctona La Peral. Tiempo mínimo de maduración 1 mes en bodega natural.

Población: Illas (Principado de Asturias)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

El queso azul "Peralzola" es de pasta densa, de color blanco y mohos nobles seleccionados que le dan sus características manchas azules. Cuando es joven, es un queso semiazul, de sabor delicado y un gran bouquet. Con el paso de los días, completa su transformación en un queso azul, adquiriendo toda su personalidad, ligeramente picante, pero sin perder su untuosidad y bouquet. Es un queso que marida muy bien con cualquier tipo de vino.

QUESOS LA PERAL, S.L.

El Forcón, 60
33414 Illas (Principado de Asturias)
Telf. 985 50 60 44
Fax. 985 50 61 90
quesoslaperal@hotmail.com
www.quesoslaperal-asturias.com

► Central Quesera Montesinos S.L.

PREMIO MEJOR QUESO ESPAÑOL 2011 EN LA CATEGORÍA OTROS QUESOS



Marca comercial: Caña de Cabra Montesinos

Queso premiado: Queso de pasta blanda y coagulación láctica ácida, elaborado con leche pasteurizada de cabra, recubierto de moho blanco. Tiempo de maduración 25 días.

Población: Jumilla (Murcia)

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Se trata de un queso de forma cilíndrica que se presenta en formatos de 1 kg y de 180 g, recubierto de moho blanco penicilium y envuelto en cañas de plástico. De consistencia compacta y textura cremosa, es de color blanco tanto el interior como la corteza y su aroma es característico de leche de cabra con un sabor agradablemente ácido y notas de limón. Debe cortarse con lira, ya que los cuchillos arrastran la masa y rompen el queso.

CENTRAL QUESERA MONTESINOS, S.L.

Vereda Real s/n
30520 Jumilla (Murcia)
Telf. 968 78 12 61
Fax. 968 78 12 09
montesinos@montesinos.es
www.montesinos.es