



Asturias  paraíso natural

INTERNATIONAL  
CHEESE FESTIVAL



# CATA QUESOS 100% RAZA AUTÓCTONA

---

4 noviembre 2021 de 11:00-11:45 en el ESPACIO ORIGEN

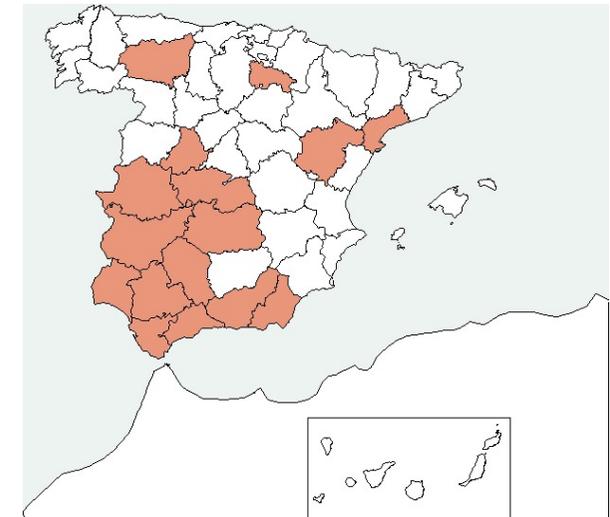


GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

Finas hierbas. La casilla  
Queso en manteca. La casilla  
Queso azul búcaro. El bucarito  
Queso de cabra pasteurizado pasta blanda “cremoso de cabra”. Quesos de luna  
Rulo de cabra” “zagalico de cabra”. Quesos de luna  
Queso curado 100% leche cabra florida. Quesi Quesi

**Director de cata:** Miguel Ángel Pedrajas (técnico de la Asoc.)





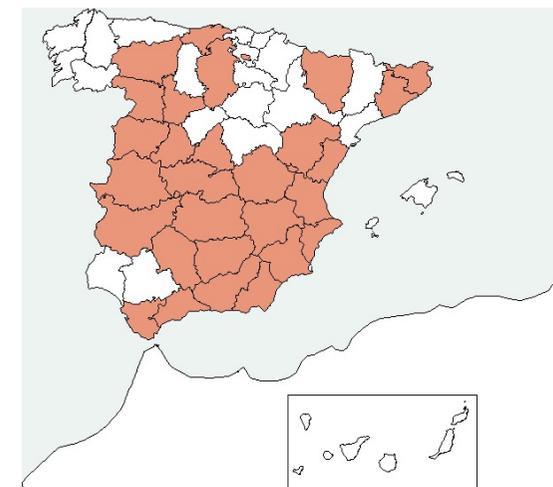
## DEL GUADARRAMA

Director de la cata :  
Mario Esteban Correal  
(Presidente de la Asoc. Y  
quesero)

Queso artesano cabra jara afinado. Montealijar  
Queso artesano cabra muérdago. Montealijar  
Queso artesano cabra pimienta. Montealijar



**MURCIANO-  
GRANADINA**



Director de la cata: Javier  
Fernández Álvarez  
(técnico de la Asoc.)

Quesos artesanos Hircus

- Hircus Rulo.
- Hircus Pata de Mulo.

Quesería Cortijo Júrtiga

- Queso Curado.
- Queso Curado en Pimienta

Quesería Valdehornos:

- Valdehornos Semicurado.
- Valdehornos Curado.
- Valdehornos Curado en Aceite de Oliva.

Quesos de Granja Puerto Carrillo:

- Queso Curado.

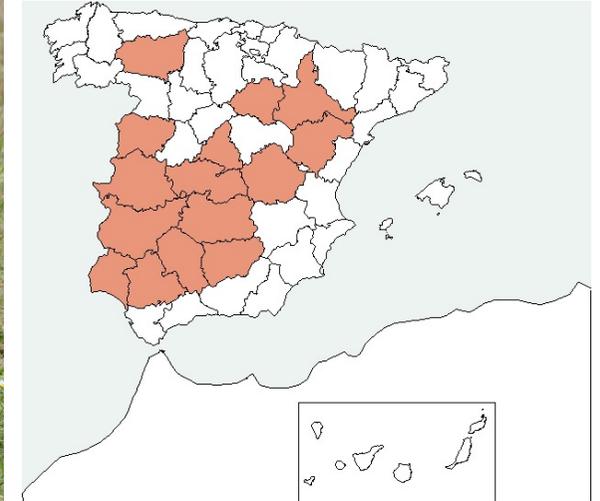


Director de la cata:  
Antonio Ramírez Pérez  
(Quesero)

Queso Curado Cabra. La Pastora de Grazalema  
Queso de Cabra Payoya curado en Manteca  
Ibérica. EL bosqueño



**MERINA**



Directora de la cata:  
María Luisa Sánchez de  
Dios (Quesera)

Esencia. Torta de la Serena.  
Quesos Sánchez Hidalgo



## MERINA DE GRAZALEMA



Director de la cata:  
David Manuel Benítez  
(Quesero)

- Queso de Oveja Merina Grazalemeña Emborrado en Salvado de Trigo. El Bosqueño
- Crema de queso para untar de El Bosqueño.



Asturias  paraíso natural

INTERNATIONAL  
CHEESE FESTIVAL



Detrás de cada producto  
100% Raza Autóctona  
hay una historia 100% nuestra

