

EAT & DRINK SPAIN

QUADERNO DI DEGUSTAZIONE
DEI FORMAGGI DI SPAGNA 2022



QUADERNO DI DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI DI SPAGNA 2022

**Degustazione guidata da Simonetta Cortella,
Maestro Assaggiatore O.N.A.F.
c/o Moscova7 – Via della Moscova 7, Milano
21 giugno 2022 – ore 18:00**

UFFICIO ECONOMICO E COMMERCIALE A MILANO AMBASCIATA DI SPAGNA IN ITALIA

Via del Vecchio Politecnico 3
20121 Milano
Tlf: +39 02 781400
milan@comercio.mineco.es

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid - Spain
Tel./Ph.: + (34) 913 496 100
alimentos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com
www.icex.es

Cheeses



CHEESES WITH **PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)** AND **PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)**



CEBREIRO 17

1. San Simón da Costa
GALICIA (DOP)
2. Arzuá-Ulloa
GALICIA (DOP)
3. Queso Tetilla
GALICIA (DOP)
4. Cebreiro
GALICIA (DOP)
5. Afuega'l Pitu
ASTURIAS (DOP)
6. Queso Casín
ASTURIAS (DOP)
7. Queso Gamonedo
ASTURIAS (DOP)
8. Los Beyos
SUPRA-AUTONÓMICA (IGP)
9. Queso de Valdeón
CASTILLA Y LEÓN (IGP)
10. Cabrales
ASTURIAS (DOP)
11. Picón Bejes-Tresviso
CANTABRIA (DOP)
12. Quesucos de Liébana
CANTABRIA (DOP)
13. Queso Nata de Cantabria
CANTABRIA (DOP)
14. Queso Camerano
LA RIOJA (DOP)
15. Idiazabal
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)
16. Roncal
NAVARRA (DOP)
17. Queso de La Serena
EXTREMADURA (DOP)
18. Queso Manchego
CASTILLA-LA MANCHA (DOP)
19. Queso Zamorano
CASTILLA Y LEÓN (DOP)
20. Torta del Casar
EXTREMADURA (DOP)
21. Queso Ibores
EXTREMADURA (DOP)
22. Queso de La Serena
EXTREMADURA (DOP)
23. Queso Manchego
CASTILLA-LA MANCHA (DOP)
24. Queso de Murcia
MURCIA (DOP)
25. Queso de Murcia al Vino
MURCIA (DOP)
26. Queso Palmero
CANARIAS (DOP)
27. Queso Majorero
CANARIAS (DOP)
28. Queso de Flor de Guía
CANARIAS (DOP)

Formaggio

	PAGINA
Albalá rosmarino e miele	05
Alcaidús Mahón-Menorca DOP	06
Finca Fuentillezjos semistagionato Manchego DOP	07
Finca Fuentillezjos stagionato Manchego DOP	08
Kamiku	09
La Cabezuela	10
Lingotto Cremoso Briké	11
Montes de Alcalá	12
Panzaburro	13
Zamorano DOP	14

Prodotti Patrocinatori

Kiss the Cheese	15
Vichy Catalán	16

At. David Gabín
elaboracion@manchegobio.com
www.laovejanegra.es

finca
fuentillezjos
quesos de granja **BIO**

Formaggio

ALBALÁ ROSMARINO E MIELE



Descrizione del prodotto: Formaggio di latte ovino biologico, caglio di agnello da latte. Pasta molle, ricoperto di miele e rosmarino. Profumo intenso e gradevole di rosmarino accompagnato dalla morbidezza del miele. Stagionatura di 2/5 mesi.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 25 - 30€/kg.

Consigli di conservazione: In frigorifero.

Premi: Medaglia d'oro ai World Cheese Awards 2016 e 2017 tra i 66 migliori formaggi al mondo nella categoria latte di pecora.

ALCAIDUS SL

At. Antonio Fernández González
afgonzalez@alcaidus.com
www.alcaidus.com

Alcaidús[®]



Formaggio

ALCAIDÚS MAHÓN-MENORCA D.O.P.



Descrizione del prodotto: Formaggio con D.O.P. Mahón-Menorca a latte vaccino crudo, stagionato in grotta per 6/12 mesi. Crosta naturale spalmata con olio d'oliva e paprika. Sapore intenso ed evoluto.

Formati: pezzo unico da 2,90 Kg., 1/4 di circa 700 grammi, 1/8 di circa 350 grammi.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 23 €/Kg.

Consigli di conservazione: 4° - 8°C.

FINCA FUENTILLEZJOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS SL

At. David Gabín
elaboracion@manchegobio.com
www.laovejanegra.es

finca
fuentillezjos
quesos de granja **BIO**

Formaggio

FINCA FUENTILLEZJOS SEMISTAGIONATO MANCHEGO D.O.P.



Descrizione del prodotto: Formaggio semistagionato con D.O.P. Queso Manchego, da latte ovino crudo e biologico, con stagionatura di 3/5 mesi. Ingredienti: Latte di pecora biologico crudo di Finca Fuentillezjos, caglio, fermenti acido lattico, cloruro di calcio e sale biologico.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 25 – 30€/kg.

Consigli di conservazione: In frigorifero.

Premi: World Cheese Awards Oro 2018 – Argento 2019 – Oro 2021.

FINCA FUENTILLEZJOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS SL

At. David Gabín
elaboracion@manchegobio.com
www.laovejanegra.es

finca
fuentillejos
quesos de granja
BIO

Formaggio

FINCA FUENTILLEZJOS STAGIONATO MANCHEGO D.O.P.



Descrizione del prodotto: Formaggio stagionato con D.O.P. Queso Manchego, da latte ovino crudo e biologico, con stagionatura di 6/9 mesi. Latte di pecora biologico crudo di Finca Fuentillejos, caglio, fermenti acido lattico, cloruro di calcio e sale biologico.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 30 - 35€/kg.

Consigli di conservazione: In frigorifero.

Premi: World Cheese Awards Argento 2019 - Bronzo 2021.

ARDIARANA SL

At. Marta Garcia
export@kamiku.es
www.quesosardiarana.com

KAMIKU
QUESO DE OVEJA

KAMIKU

Formaggio

KAMIKU



Descrizione del prodotto: Formaggio artigianale prodotto con latte ovino crudo da pecore di razza Lacaune, stagionatura 3 mesi. Pasta cremosa e crosta naturale con muffe di Bertiz. Retrogusto gradevole e caratteristico.

Formati: 0,5 kg, 1,2 kg, 2,4 kg.

Disponibile anche in versione affumicata.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 17 €/Kg

Consigli di conservazione: Temperatura inferiore a 10°C.

Per allungarne il periodo di conservazione, mettere il formaggio con un pezzo di pane in un contenitore chiuso all'interno del frigorifero.

Premi:

2021 – 2° Classificato- Campionato dei Migliori Formaggi di Spagna – Salón Gourmets. 2017- Medaglia di bronzo- Concorso formaggi artigianali dei Pirenei - La Seu D'Urgell.

ROYUELA CHEESE COMPANY SL

At. Juan Luis Royuela
jlroyuela@quesoslacabezuela.com
www.quesoslacabezuela.com



Formaggio

LA CABEZUELA



Descrizione del prodotto: Formaggio di media stagionatura di latte termizzato di capre della Sierra de Guadarrama, con caglio naturale di capra. Pasta soda non pressata. Separazione del siero per gravità. Di 40/60 giorni, con sviluppo di muffe naturali. Crosta edibile dall'aspetto bianco, che in bocca presenta retrogusto di fieno e funghi freschi, friabile. Classificato come "Queso Tradicional de Fresnedillas de la Oliva (Madrid)" nel catalogo digitale del Ministero dell'Agricoltura.

Formati: 500gr., 1kg., 2kg., 10kg.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 24-25€/Kg.

Consigli di conservazione: 6°C - 10°C.

Premi: bronzo, argento ai World Cheese Awards 2012, 2014, 2016. Miglior Prodotto Alimentare della Academia Madrileña de Gastronomía.

At. Juan Luis Royuela
jlroyuela@quesoslacabezuela.com
www.quesoslacabezuela.com



Formaggio

LINGOTTO CREMOSO BRIKÉ



Descrizione del prodotto: Formaggio di latte caprino termizzato, a pasta molle, con crosta naturale con penicillium camemberti. Caglio naturale di capretto. Elaborato a mano. Da consumare fresco su crostini o accompagnato con confetture di lamponi, fragole, mirtilli, fichi, in insalata. Stagionatura: 20/30 giorni.

Formato: 300 gr.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 9€ al pezzo, 36€/kg.

Consigli di conservazione: 4°C - 6°C.

Premi: Argento ai World Cheese Awards 2016.

CULTIVO DE ARRANQUE SL

At. Begoña Medio
bmedio@queseriacultivo.com
www.queseriacultivo.com

Formaggio

MONTES DE ALCALÁ

CULTIVO
quesos con rostro



Descrizione del prodotto: Formaggio stagionato di latte caprino biologico pastorizzato, ricoperto con strutto iberico. Capre di razza payoya. Caglio animale tradizionale. Coagulazione enzimatica e pasta pressata. Sapore e profumo intensi. Stagionatura di più di tre mesi, con affinamento da 40 a 120 giorni.

Formati: 0,8 kg, 1,3 kg, 2,5 kg.

Prezzo al consumo stimato al kg, in Italia: 49 €/kg per la vendita ai clienti finali.

Consigli di conservazione: 4°-8°C.

At. Begoña Medio
bmedio@queseriacultivo.com
www.queseriacultivo.com

Formaggio

PANZABURRO

CULTIVO
quesos con rostro



Descrizione del prodotto: Formaggio di latte vaccino pastorizzato, a pasta pressata non cotta, con crosta di muffe naturali.

Latte da vacche di razza Holstein Frisona / Marrone Alpina. Caglio animale tradizionale.

Affinamento su tavola di legno di 2/4 mesi. Pasta molto morbida e cremosa, con note di frutta secca e dolci, anche tostati.

Formato: da 1,5 kg.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 35,95 €/kg per la vendita ai clienti finali.

Consigli di conservazione: 4° - 8° C.

CULTIVO DE ARRANQUE SL

At. Begoña Medio
bmedio@queseriacultivo.com
www.queseriacultivo.com

Formaggio

ZAMORANO D.O.P.

CULTIVO
quesos con rostro



Descrizione del prodotto: Formaggio con D.O.P. Zamorano. Latte ovino crudo, da ovini di razza Manchega. Caglio animale tradizionale. Piccola occhiatura irregolare in tutta la massa. Crosta naturale con muffe "sin pintura", con disegno grattato sulle facce e striato sui bordi laterali. Massa soda e compatta, colore giallo avorio o giallo intenso, a seconda della stagionatura. Profumo intenso e pulito. Stagionatura da 6 a 9 mesi.

Formati: 1,40kg. e 3kg.

Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia: 46,66 €/kg per la vendita ai clienti finali.

Consigli di conservazione: 4°-8° C.

Premi: 2006 Gold World Cheese Awards, 2007 Gold World Cheese Awards.

DON GASTRONOM SPAIN SL

At. Carlos Vives
carlos@dongastronom.es
www.dongastronom.es

Prodotti Patrocinatori

KISS THE CHEESE



KISS THE CHEESE



Descrizione del prodotto: Kit di mini confetture di: pompelmo e gin, pere con finocchio, Cava e petali di rosa, mango con mano di Buddha, kumquat e cacao, olio extravergine di oliva. Per accompagnare i formaggi.

PREMIUM MIX GROUP SL

At. Marta Català
m.catala@pmg1881.com
www.vichycatalan.com

Prodotti Patrocinatori

VICHY CATALÁN

VCH
BARCELONA



Descrizione del prodotto: Acqua minerale naturale, leader sui mercati europei. Sgorga dalle fonti di Caldes de Malavella (Girona) a 60°C già naturalmente frizzante. Unica per le sue qualità organolettiche, sapore e benefici per la salute.



**UFFICIO ECONOMICO E
COMMERCIALE A MILANO**

AMBASCIATA DI SPAGNA IN ITALIA

Via del Vecchio Politecnico 3

20121 MILANO

Tl: +39 02 781400

milan@comercio.mineco.es

NIPO ONLINE FLIPBOOK: 114220550

COLLABORATORE



PATROCINATORI



EUROPEAN UNION