

# EAT & DRINK SPAIN

QUADERNO DI DEGUSTAZIONE  
DEI FORMAGGI DI SPAGNA 2021

Spain spreads passion  
to your food

**#SpainFoodNation**



# **QUADERNO DI DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI DI SPAGNA 2021**

---

**Degustazione online  
guidata da Simonetta Cortella,  
Maestro Assaggiatore ONAF  
22 marzo 2021  
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](mailto:milan@comercio.mineco.es)

## **ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES**

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



# Cheeses



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



CEBREIRO 17



San Simón da Costa GALICIA (DOP)



Arzúa-Ulloa GALICIA (DOP)



Queso Tetilla GALICIA (DOP)



Cebreiro GALICIA (DOP)



Afuega'l Pitu ASTURIAS (DOP)



Queso Casín ASTURIAS (DOP)



Queso Gamonedo ASTURIAS (DOP)



Los Beyos SUPRA-AUTONÓMICA (IGP)



Queso de Valdeón CASTILLA Y LEÓN (IGP)



Cabrales ASTURIAS (DOP)



Picón Bejes-Tresviso CANTABRIA (DOP)



Quesos de Liébana CANTABRIA (DOP)



Queso Nata de Cantabria CANTABRIA (DOP)



Queso Camerano LA RIOJA (DOP)



Idiazabal SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)



Roncal NAVARRA (DOP)



Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya CATALUÑA (DOP)



Mahón-Menorca ISLAS BALEARES (DOP)



Queso Zamorano CASTILLA Y LEÓN (DOP)



Torta del Casar EXTREMADURA (DOP)



Queso Iboreos EXTREMADURA (DOP)



Queso de La Serena EXTREMADURA (DOP)



Queso Manchego CASTILLA-LA MANCHA (DOP)



Queso de Murcia MURCIA (DOP)



Queso de Murcia al Vino MURCIA (DOP)



Queso Palmero QUESO DE LA PALMA CANARIAS (DOP)



Queso Majorero CANARIAS (DOP)



Queso de Flor de Guía QUESO DE FLOR DE GUÍA CANARIAS (DOP)



1. San Simón da Costa
2. Arzúa-Ulloa
3. Queso Tetilla
4. Cebreiro
5. Afuega'l Pitu
6. Queso Casín
7. Queso Gamonedo
8. Los Beyos
9. Queso de Valdeón
10. Cabrales
11. Picón Bejes-Tresviso
12. Quesos de Liébana
13. Queso Nata de Cantabria
14. Queso Camerano
15. Idiazabal
16. Roncal
17. Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya
18. Mahón-Menorca
19. Queso Zamorano
20. Torta del Casar
21. Queso Iboreos
22. Queso de La Serena
23. Queso Manchego
24. Queso de Murcia
25. Queso de Murcia al Vino
26. Queso Palmero
27. Queso de La Palma
28. Queso Majorero
29. Queso de Flor de Guía
30. Queso de Media Flor de Guía
31. Queso de Guía

## Formaggio

---

	PAGINA
Caprino a pasta morbida	05
Formaggio con DOP Murcia al vino	06
Formaggio di capra stagionato Camerano DOP	07
Formaggio Iberico Viejo	08
Javier Campo erborinato con DOP Picón Bejes-Tresviso	09
Massimo del Rey Silo con Magaya de Sidra	10
Maxorata con paprika Majorero DOP	11
“Nuestra Señora de Fuentes” Manchego DOP	12
Parra Jiménez Manchego DOP	13
Torta de la Serena Extreme10	14

## Prodotti Patrocinatori

---

Goddess of Water	15
Membrillo	16
Picos	17

## QUESERIA DE LA SIERRA SUBBETICA SL

Att. Juan De Dios Serrano González  
Tlf.: 338 9619018 info@losbalanchares.es  
www.losbalanchares.com

### Importatore in Italia:

Signora Ornella Cunico. Tlf.: 338 9619018



Formaggio

### CAPRINO A PASTA MORBIDA



Formaggio di capra a pasta morbida, coagulazione lattica, forma a rullo, copertura di muffe geotricum e penicilium, spolverato con ceneri di carbone vegetale.

**Formato** circa 800g.

**Consumo** entro 60 giorni.

**Marca** Los Balanchares.

**Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia:** 14€/kg.

**Consigli di conservazione:** Refrigerato 4°C

At. Walter García Otero  
w.garcia@queserialafuente.com  
www.queserialafuente.com



Formaggio

## FORMAGGIO CON DOP MURCIA AL VINO



Formaggio con DOP Murcia al vino. Elaborato con latte pastorizzato di capra di razza murciano-granadina e bagnato nel vino rosso di Jumilla.  
Testura cremosa ed elastica, sapore gradevolmente acido, poco salato e aroma soave.

**Formati:** intero da 2,4kg., mini da 350gr., porzioni da 250gr., vassoio pretagliato 585gr.

**Premi:** 1.º PREMIO -World Championship Cheese Contest (Wisconsin, EE. UU.) 2014.

1.º PREMIO -Concurso Nacional de Quesos de Cabra (Premios TABAFE)  
(Fuerteventura, España) 2007

1.º PREMIO -Nantwich International Cheese Show (Reino Unido) 2004.

**Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia:** 16/20€/kg.

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, tra 4°C e 6°C

Formaggio

### FORMAGGIO DI CAPRA STAGIONATO CAMERANO DOP



Formaggio di capra stagionato Camerano DOP.  
Elaborazione tradizionale con latte proveniente solo da 10 piccoli allevatori della Sierra de Cameros nella Rioja.  
Crosta naturale. Affinato in olio di oliva.  
Produzione limitata, tutta la DOP produce circa 40 tonnellate di formaggio all'anno.

**Formati:** formato mini da 750g. molto caratteristico, avvolto in carta trasparente.

**Premi:** Medaglia d'argento all'ultima edizione dei World Cheese Awards

**Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia:** 19€/kg.

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, tra 2°C e 10°C

## INDUSTRIAS LACTEAS SAN VICENTE SL

Att. Cristina Ortiz Quero  
export@lsanvicente.com www.lsanvicente.com

### Importatore in Italia:

Food Trade – angelini@foodtradesrl.com



Formaggio

### FORMAGGIO IBERICO VIEJO



Elaborato con latte crudo di vacca (50%), pecora (25%) y capra (25%).  
Stagionatura minima di 180 giorni.

**Premi:** Formaggio premiato con medaglia di bronzo ai World Cheese Awards 2019.

**Formati:** Disponibile nel formato intero da 3kg., mezzo formato e porzioni di diversi pesi (150g., 200g., 250g., etc...)

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, tra 2°C e 10°C

# SANTANDER DELICATESSEN CONSORTIUM SL

Att. Concha Blanco Rojo  
cblanco@santanderfinefood.com  
www.santanderfinefood.com



Formaggio

## JAVIER CAMPO ERBORINATO CON DOP PICÓN BEJES-TRESVISO



Formaggio a pasta morbida azzurra elaborato nella zona di Liébana, in Cantabria, con latte crudo di vacche di proprietà. Crosta con differenti muffe da stagionatura, con colori bianchi, aranciati e rossastri. Pasta ricca di venature, con affioramenti naturali di penicilium, con toni che variano secondo la stagionatura e l'epoca dell'anno: i formaggi elaborati nel periodo di pascolo hanno pasta più gialla per le vitamine presenti nell'erba fresca. Odore forte sulla crosta e gradevole all'interno. Sapore caratteristico con tono piccante equilibrato.

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, <8°C

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

Att. Pascual Cabaño  
pascual@reysilo.es  
www.reysilo.es



Formaggio

**MASSIMO DEL REY SILO CON MAGAYA DE SIDRA**



Formaggio di produzione artigianale, elaborato con cagliata lattica, forma cilindrica, peso tra 1,6kg. e 2,1kg.

Affinato con Magaya de Sidra (foglie di mela asturiana utilizzata per la produzione di sidro naturale con DOP Sidra de Asturias).

Stagionatura minima di 90 giorni, poi si introduce in barili con copertura di foglie di mela del sidro, si ottiene una fermentazione alcolica del sidro dolce all'interno del formaggio.

---

---

---

Att. Nadia Herrera  
export@maxorata.es  
www.maxorata.es



Formaggio

### MAXORATA CON PAPRIKA MAJORERO DOP



Elaborato con latte pastorizzato di capre di razza majorera, native dell'isola di Fuerteventura. Primo formaggio di capra in Spagna ad ottenere la DOP. Aromi limpidi ed eleganti, dolci, tostati, caramello e toffee, pepe al finale. Molto burroso, con buona solubilità. Presenza di cristalli nelle forme più invecchiate. Acidità elegante, ben integrata. Alta persistenza.

**Stagionatura:** 5 mesi.

**Premi:** - Medaglia d'oro in varie edizioni dei World Cheese Award.  
- Miglior formaggio di Spagna 2017 e varie medaglie d'oro a Gourmetquesos, Salón de Gourmet.

## QUESOS ARTESANOS VILLAREJO SL

Att. Diego Alvarez Martínez  
contacto@quesosvillarejo.com  
www.quesosvillarejo.com



Formaggio

### “NUESTRA SEÑORA DE FUENTES” MANCHEGO DOP



#### Premi:

- Gold Concourse International de Lyon 2020
- Gold World cheese Awards 2018
- 2 stelle Great Taste Awards 2019.
- Medaglia d'argento Gran Selección 2020
- Medaglia di bronzo International Cheese And Diary Awards
- Medaglia d'oro World Cheese Awards 2016
- Medaglia di bronzo World cheese Awards 2017

Formaggio artigianale semistagionato con DOP Manchego, elaborato con latte crudo di pecore di razza manchega e caglio vegetale, con più di tre mesi di stagionatura. Crosta naturale. Senza glutine, senza lattosio. Adatto ai vegetariani.

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, tra 2°C e 8°C

**Prezzo al consumo stimato al kg. in Italia:** 20€/kg.

## DON MERENDON SL

Att. Alvaro Robles  
admin@bodegasparrajimenez.com  
www.quesosparrajimenez.com



Formaggio

### PARRA JIMÉNEZ MANCHEGO DOP



Formaggio grasso a molto grasso a pasta pressata prodotto con latte pastorizzato di pecora di razza manchega allevata biologicamente ed estratto di caglio naturale. Forma cilindrica con segno della fascera. Crosta naturale, pulita e spazzolata, totalmente commestibile. Al taglio, colore paglierino per la stagionatura. Piccola occhiatura irregolare. Testura semidura, che aumenta con la stagionatura

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, tra 4°C e 8°C

## ARTESERENA SL

At. Marcelino Real Ibáñez  
gerencia@cremositos.es  
www.naturser.com



Formaggio

### TORTA DE LA SERENA EXTREME10



Con DOP Queso de la Serena. Elaborato artigianalmente con latte ovino crudo da allevamenti di proprietà di razza Merina, caglio vegetale (*Cynara Cardunculus*) e sale. La stagionatura si realizza su tavole di legno, con bendaggio intorno alle forme per evitare la deformazione, rivoltandole continuamente per 60 giorni.

Crosta fine, omogenea e resistente. Testura morbida, molto cremosa, fondente. Sapore intenso con un leggero punto di amaro sul palato. Allergeni: latte. Senza glutine.

**Consumare** tra 20°C e 25°C.

**Due formati:** 1,25kg. e 750g.; la DOP non permette formati più piccoli.

**Consigli di conservazione:** Refrigerato, tra 4°C e 10°C

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

## THE BRAND COMPANY SL

Att. Lourdes Torres Castro  
administracion@thebrandcompany.net  
www.thebrandcompany.net



Prodotti Patrocinatori

### GODDESS OF WATER



Brick di acqua minerale 50 cl.

**Origine:** Spagna. Ph 7,5.

**Composizione chimica media(mg/l):**

Acqua, Bicarbonato <15,  
Cloruro <10, Solfati <10,  
Sílice <1, Calcio <8,  
Magnesio <5, Sodio <2,  
Potassio <1,  
Residuo secco a 180°: 29

## YEMAS DE SANTA TERESA SA

Att. Alejandro Argumosa Bustamante  
 alejandro.argumosa@santateresagourmet.com  
 www.santateresagourmet.com



SANTA TERESA

Prodotti Patrocinatori

### MEMBRILLO



Viene preparato secondo la ricetta tradizionale, utilizzando solo il “cuore” delle mele cotogne fresche. Dal caratteristico colore brillante rossiccio-dorato, presenta una testura leggermente aspra, dovuta alla granulosità della frutta.  
 Dal forte sapore di frutta, grazie al suo sciroppo è anche molto succoso.  
 Ricco di fibre e di potassio. Perfetto per ricette dolci e salate, è accompagnamento ideale per i formaggi.

Att. Felipe Escrivá  
felipe@sinblat.es  
www.sinblat.es



Prodotti Patrocinatori

## PICOS



Senza glutine, senza lattosio,  
preparati con olio di girasole,  
alto acido oleico, fonte di fibre.





# #Spain Food Nation



## 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



EUROPEAN UNION



ICEX



### PATROCINATORI



### COLLABORATORE

