



PAJARETE
quesos artesanos



PAJARETE

SIERRA DE **CÁDIZ**



www.quesospajarete.com

+34 956 730 574
+34 678 415 381



EN LA SIERRA DE CÁDIZ



Quesos Pajarete elabora sus quesos artesanales desde hace más de 10 años. Sus fundadores, José Luis Holgado Carrero y Andrés Holgado, montaron la empresa desde su inicio con mucha ilusión y siempre bajo la premisa de que la fabricación de los quesos sea 100% natural y sin conservantes.

De la cabra payoya y nuestras ovejas, conseguimos la mejor leche para fabricar nuestros quesos de forma artesanal y natural.

Gracias a nuestro trabajo hemos conseguido un buen reconocimiento dentro del sector, siendo nuestros quesos premiados hasta en 91 ocasiones en estos 10 años de actividad en catas nacionales e internacionales. Como ejemplo el "Super Gold" del "World Cheese" en Inglaterra. Un merecido reconocimiento al esfuerzo de todo un equipo humano que trabaja cada día para llevar a tu mesa el auténtico sabor de los quesos tradicionales de cabra, oveja y queso mezcla de nuestra comarca.

Por último destacar nuestra línea de productos Gourmet, donde hemos ido ampliando nuestra gama de productos para deleite de nuestros clientes.

PAJARETE



ENTORNO NATURAL PRODUCCIÓN ARTESANAL

Ubicados físicamente en la Sierra de Cádiz-Pueblos Blancos, para producir estos quesos pastan en la Finca La Lapa 1.300 ovejas y 600 cabras de raza payoya de las que obtenemos leche recién ordeñada y fresca cada día para producir nuestros quesos.

El secreto de nuestros productos está en la leche, obtenida de nuestra ganadería de la Serranía de Cádiz, haciendo nuestro producto único al paladar de los más exigentes catadores de quesos.

Las casi 2.000 cabezas de ganado pasan periódicamente exigentes controles sanitarios para garantizar que se encuentran en perfecto estado de salud. Tanto las ovejas como las cabras viven en un entorno natural y comen pastos naturales de nuestra tierra.





**NUESTRAS INSTALACIONES
EN VILLAMARTÍN
SIERRA DE CÁDIZ**

NUESTRA FÁBRICA

La producción de nuestros quesos se realiza en nuestras instalaciones situadas en el Polígono Industrial El Chaparral de Villamartín (Cádiz). Aquí fabricamos nuestros quesos, cremas y yogures.

Aquí también disponemos de una tienda donde además de adquirir nuestros productos, podrán comprar los mejores productos gourmet de la Serranía de Cádiz: jamones, chacinas, vinos de la tierra, etc.

Nos sentimos tan orgullosos de nuestros quesos, que queremos enseñarte cómo los hacemos. Organizamos visitas por nuestra fábrica para grupos.

Durante la visita podréis ver todo el proceso de elaboración de nuestros quesos. La visita comienza en el área de recepción de la leche donde se explica una breve introducción de la historia de la empresa, seguidamente se hace un recorrido por las instalaciones de la empresa, explicando el proceso productivo de los distintos tipos de queso que fabricamos.

La visita termina en nuestra tienda donde se ofrecerá una exquisita degustación y podrán adquirir todos nuestros productos y otros productos gourmet de la provincia de Cádiz.



QUESOS DE OVEJA



QUESO SEMICURADO DE OVEJA

Queso curado de oveja de pasta prensada. Elaborado con leche pasteurizada de nuestras ovejas.

Maduración:

900 Grs 45 días de maduración.

1,5 Kg - 60 días de maduración.

3 kg - 90 días de maduración.



QUESO EMBORRADO DE OVEJA

Queso curado de oveja de pasta prensada "emborrado" en Aceite de Oliva Virgen Extra y salvado de trigo en la corteza.

Maduración:

1 Kg - 90 días

1,5 Kg - 150 días

3 kg - 240 días

QUESO CURADO DE OVEJA

Queso curado de oveja de pasta prensada.

Elaborado con leche pasteurizada de nuestras ovejas.

Maduración:

1 Kg - 90 días

1,5 Kg - 150 días

3 kg - 240 días



QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA

Queso Curado de Oveja de pasta prensada en Aceite de Oliva Virgen Extra.

Maduración mínima: 90 días.



QUESO CURADO DE LECHE CRUDA DE OVEJA

Queso Curado de Oveja de Pasta Prensada. Elaborado con Leche cruda de nuestras ovejas. Maduración:

1 Kg - 90 días de maduración.

1,5 Kg - 150 días de maduración.

3 kg - 240 días de maduración.



QUESO DE OVEJA AHUMADO EN MADERAS NOBLES

Queso Curado de Oveja de Pasta Prensada. Elaborado con Leche Pasteurizada de nuestras ovejas. Ahumado con maderas nobles.

Maduración:

1 Kg - 90 días

1,5 Kg - 150 días

3 kg - 240 días

QUESO DE OVEJA EN MANTECA

Queso curado de oveja de pasta prensada en manteca de cerdo ibérico en la corteza. Maduración:

1 Kg - 90 días

1,5 Kg - 150 días

3 kg - 240 días



QUESO DE OVEJA GRAN RESERVA

Queso añejo de oveja de pasta prensada. Elaborado con leche pasteurizada.

Maduración:

1,5 Kg - 10 meses

3 kg - 15 meses





QUESOS DE CABRA



QUESO EMBORRADO DE CABRA

Queso "Emborrado" de cabra en Aceite de Oliva Virgen Extra y salvado de trigo en la corteza.
 Maduración:
 1 Kg - 90 días
 1,5 Kg - 150 días
 3 kg - 240 días



QUESO CURADO DE CABRA EN ACEITE DE OLIVA

Queso Curado de Cabra de Pasta Prensada. Elaborado con Leche Pasteurizada con Aceite de Oliva Virgen Extra. Maduración:
 1 Kg - 90 días de maduración.
 1,5 Kg - 150 días de maduración.
 3 kg - 240 días de maduración.



QUESO DE CABRA AHUMADO EN MADERAS NOBLES

Elaborado con Leche Pasteurizada de nuestras cabras. Ahumado con maderas nobles.



QUESO SEMICURADO DE CABRA

Elaborado con Leche Pasteurizada de nuestras cabras. Maduración:
 900 Grs 45 días
 1,5 Kg - 60 días
 3 kg - 90 días



QUESO CURADO DE CABRA

Elaborado con Leche Pasteurizada de nuestras cabras. Maduración:
 1 Kg - 90 días de maduración.
 1,5 Kg - 150 días de maduración.
 3 kg - 240 días de maduración.



QUESO CURADO EN ROMERO DE CABRA

Con toques de romero en la corteza. Maduración:
 1 Kg - 90 días de maduración.
 1,5 Kg - 150 días de maduración.
 3 kg - 240 días de maduración.

QUESO DE CABRA EN MANTECA

Con Mantequilla de Cerco Ibérico en la corteza. Maduración:
 1 Kg - 90 días de maduración.
 1,5 Kg - 150 días de maduración.
 3 kg - 240 días de maduración.



QUESO CURADO DE CABRA EN PIMENTÓN

Con pimentón ahumado en la corteza. Maduración:
 1 Kg - 90 días de maduración.
 1,5 Kg - 150 días de maduración.
 3 kg - 240 días de maduración.



QUESOS MEZCLA



QUESO SEMICURADO DE CABRA - OVEJA

Mezcla (Oveja y Cabra - 60/40).
 Maduración:
 900 Grs 45 días de maduración.
 1,5 Kg - 60 días de maduración.
 3 kg - 90 días de maduración.



QUESO CURADO DE CABRA-OVEJA

Queso curado mezcla (oveja y cabra - 60/40) de pasta prensada
 Maduración:
 1 Kg - 90 días
 1,5 Kg - 150 días
 3 kg - 240 días



QUESO EN MANTECA Y ROMERO DE CABRA - OVEJA

Mezcla (Oveja y Cabra-60/40).
 Maduración:
 1,5 Kg - 150 días de maduración.



QUESO GRAN RESERVA MEZCLA CABRA - OVEJA

Queso gran reserva mezcla cabra-oveja
 Maduración:
 1,5 Kg - 15 meses

OTRAS ESPECIALIDADES

MINI QUESOS



de Oveja a la PIMIENTA



de Oveja al PIMENTÓN



de Oveja NATURAL



de Oveja al ROMERO



de Oveja al VINO DE JEREZ



EN BLÍSTER



Blíster de OVEJA 200 gr.



Blíster de CABRA 200 gr.

YOGURES



Natural de OVEJA
 1 Kg.



Natural de OVEJA



Natural de OVEJA
 con crema de Higos



Natural de OVEJA
 con crema de Fresa

CREMAS DE QUESO



Crema de QUESO
 750 gr.



Crema de QUESO fundido
 90 gr.



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS MÁS IMPORTANTES

Los últimos 10 años de actividad en catas nacionales e internacionales, nos han servido para conseguir más de 100 premios con nuestros quesos.

Un merecido reconocimiento al esfuerzo de todo un equipo humano que trabaja cada día para llevar a tu mesa el auténtico sabor de los quesos tradicionales de cabra, oveja y queso mezcla de nuestra comarca.

2008

- Segundo premio en queso semicurado de oveja, en el CONCURSO DE QUESOS ARTESANOS DE ANDALUCIA 2008, celebrado en Baena el 7 de mayo del presente año.

2009

- Primer premio en queso semicurado de cabra, en el I CONCURSO DE QUESOS ARTESANOS DE ANDALUCIA PARQUE DE GRAZALEMA, celebrado en Villaluenga del Rosario el 1 de marzo de 2009
- Oro en la World Cheese Awards 2009 al queso curado de oveja

2010

- Empresa distinguida por la Junta de Andalucía año 2010
- Segundo premio queso curado de oveja en el X concurso queso artesano "Premio Guadalteba" celebrado en Teba 1 de octubre de 2010
- Segundo premio queso semicurado de cabra en el X concurso queso artesano "Premio Guadalteba" celebrado en Teba 1 de octubre de 2010
- Plata en la World Cheese Awards 2010 celebrado en Birmingham al queso emborrado de cabra

2011

- Segundo premio queso curado de oveja en el III Concurso de Andalucía "Sierra de Cádiz" celebrado

- en Villaluenga del Rosario el 27 de marzo 2011
- Primer premio queso emborrado de cabra en el I Concurso de queso de Cabra Ficafe 2011, celebrado en Armilla el 3 de junio 2011

- Primer premio queso semicurado mezcla (cabra-oveja) en XI concurso queso artesano "Premio Guadalteba" celebrado en Teba 7 de octubre de 2011

- Plata en la World Cheese Awards 2011 al queso emborrado de cabra, celebrado en Birmingham
- Plata en la World Cheese Awards 2011 al queso en manteca de cabra, celebrado en Birmingham
- Plata en la World Cheese Awards 2011 al queso curado de mezcla (cabra-oveja), celebrado en Birmingham

2012

- Plata al queso en manteca de oveja en el IV Concurso de Quesos Artesanos "Lactium 2012", celebrado en Vic (Barcelona) del 30 de marzo al 1 de abril de 2012
- Plata al queso viejo de oveja en la VII edición Premio Roma, organizado por la cámara de comercio de roma en colaboración con la cámara de comercio de Lazio, celebrado el 9 de junio 2012
- Oro en la World Cheese Awards 2012 al queso emborrado de cabra celebrado en Birmingham
- Plata en la World Cheese Awards 2012 al queso en manteca de cabra, celebrado en Birmingham

2013

- Primer premio queso emborrado de oveja en el V Concurso de Andalucía "Sierra de Cádiz" celebrado en Villaluenga del Rosario del 6 al 7 de abril de 2013
- Plata al queso en manteca de oveja en la VIII edición Premio Roma, organizado por la cámara de comercio de roma en colaboración con la cámara de comercio de Lazio, celebrado el 25 de mayo 2013
- Segundo premio, al queso semicurado de cabra al Pedro Jiménez, en el II Concurso Nacional de quesos de cabra FICADE 2013, celebrado en Armilla (granada) el 15 de noviembre 2013.
- Tercer premio, al queso emborrado de cabra, en el II Concurso Nacional de quesos de cabra FICADE 2013, celebrado en Armilla (granada) el 15 de noviembre 2013.
- Oro en la World Cheese Awards 2013 al queso viejo de oveja, celebrado en Birmingham el día 27 de noviembre 2013
- Oro en la World Cheese Awards 2013 al queso emborrado de oveja, celebrado en Birmingham el día 27 de noviembre 2013
- Plata en la World Cheese Awards 2013 al queso en manteca de oveja, celebrado en Birmingham el día 27 de noviembre 2013

2014

- Oro en la World Championship Cheese Contest, celebrado en Wisconsin, al mini queso al vino de jerez
- Plata en la World Championship Cheese Contest, celebrado en Wisconsin, al mini queso a las finas hierbas
- Primer premio al queso emborrado de oveja, celebrado en Villaluenga del Rosario durante los días 5-6 de Abril de 2014
- Segundo premio al queso en manteca de oveja celebrado en Villaluenga del Rosario durante los días 5-6 de Abril de
- Oro en la International Cheese Awards Nantwich 2014, EST 1879, al queso gran reserva de oveja
- Plata en la International Cheese Awards Nantwich 2014, EST 1879, al queso emborrado de oveja

2015

- Segundo premio VI CAMPEONATO MEJORES QUESOS DE ESPEÑA, al queso en manteca de cabra, celebrado en el XXIX SALON DE GOURMETS, en Madrid el 17 de abril de 2015
- Primer premio al queso emborrado de oveja en VII CONCURSO ANDALUZ QUESOS ARTESANOS "SIERRA DE CADIZ", en la categoría de queso curado de oveja cobertura en corteza, celebrado en Villaluenga del Rosario del 18 al 19 de abril de 2015
- Segundo premio al queso en manteca de oveja en VII CONCURSO ANDALUZ QUESOS ARTESANOS "SIERRA DE CADIZ", en la categoría de queso curado de oveja cobertura en corteza, celebrado en Villaluenga del Rosario del 18 al 19 de abril de 2015
- Primer premio al queso gran reserva de oveja en VII CONCURSO ANDALUZ QUESOS ARTESANOS "SIERRA DE CADIZ", en la categoría de queso curado de oveja, celebrado en Villaluenga del Rosario del 18 al 19 de abril de 2015
- Segundo premio al queso curado de oveja en VII CONCURSO ANDALUZ QUESOS ARTESANOS "SIERRA DE CADIZ", en la categoría de queso curado de oveja cobertura en corteza, celebrado en Villaluenga del Rosario del 18 al 19 de abril de 2015
- Oro en la World Cheese Awards 2015 al queso curado de cabra y oveja, celebrado en Birmingham 26 de noviembre 2015

2016

- Oro en la World Championship Cheese Contest 2016, celebrado en Wisconsin, al queso gran reserva de oveja
- Oro en la World Championship Cheese Conset 2016, celebrado en Wisconsin, al queso curado de cabra y oveja, quedando emplazado entre los 16 mejores quesos del concurso
- Primer premio al queso semicurado de cabra, celebrado en Villaluenga del Rosario durante los días 2-3 de Abril de 2016
- Segundo premio al queso en manteca de oveja celebrado en Villaluenga del Rosario durante los días 2-3 de Abril de 2016
- Finalista (4º puesto) en el VI CAMPEONATO MEJORES QUESOS DE ESPEÑA, al queso en manteca de cabra, celebrado en el XXIX SALON DE GOURMETS, en Madrid el 6e abril de 2015
- Oro en la International Cheese Awards Nantwich 2016, EST 1879, al queso Emborrado de Oveja Cincho de oro 2016 al queso semicurado cabra oveja, celebrado en castilla y leon el 30 de septiembre 2016
- Cincho de oro 2016 al queso añejo cabra oveja, celebrado en castilla y leon el 30 de septiembre 2016
- Cincho de plata 2016 al queso emborrado de cabra, celebrado en castilla y leon el 30 de septiembre 2016
- Cincho de plata 2016 al queso gran reserva de oveja, celebrado en castilla y leon el 30 de septiembre 2016
- Cincho de plata 2016 al queso viejo de cabra y oveja, celebrado en castilla y leon el 30 de septiembre 2016
- Super Gold al queso gran reserva de oveja en la WORLD CHEESE AWARDS, celebrado en San Sebastián el 16 de noviembre 2016
- Oro al queso emborrado de cabra en la WORLD CHEESE AWARDS, celebrado en San Sebastián el 16 de noviembre 2016
- Oro al queso añejo de cabra y oveja en la WORLD CHEESE AWARDS, celebrado en San Sebastián el 16 de noviembre 2016

2017

- 1 PREMIO AL RULO DE OVEJA, EN QUESIERRA, celebrado en villamartin
- 1 PREMIO QUESO SEMICURADO DE OVEJA EN QUESIERRA, celebrado en villamartin
- 2 MEJOR QUESO DE OVEJA DE ESPAÑA, AL QUESO EMBORRADO DE OVEJA, celebrado en la feria gourmet de madrid en ifema
- 1 PREMIO QUESO CURADO DE CABRA Y OVEJA EN LA XIV EXPO INTERNACIONAL DE LA CABRA, celebrado del 12 al 15 de octubre en Celaya (Méjico)
- 2 PREMIO QUESO CURADO DE CABRA EN LA XIV EXPO INTERNACIONAL DE LA CABRA, celebrado del 12 al 15 de octubre en Celaya (Méjico)
- ORO AL QUESO DE CABRA CURADO EN PIMENTON, EN LA WORLD CHEESE AWARDS, celebrado en Londres
- ORO AL QUESO CURADO DE CABRA Y OVEJA, EN LA WORLD CHEESE AWARDS, celebrado en Londres
- MEJOR QUESO ESPACIOS NATURALES DE ANDALUCIA, (ANDANATURA), AL QUESO GRAN RESERVA DE CABRA Y OVEJA, celebrado en Sevilla
- MEJOR QUESO DE CABRA MADURADO (AL QUESO SEMICURADO DE CABRA), EN LOS PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA, QUE OTORGA EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, celebrado en madrid