Caminos del Queso

Diputación de Valladolid

Alimentos de Valladolid
A gusto de todos

Alimentos de Valladolid
A gusto de todos
13
Melgar de Arriba
11
Medina de Rioseco
5
8
Villalba de los Alcores
7
Valoria la Buena
12
Castromonte
1
Mucientes
6
Villanubla
Valladolid
15
Sardón de Duero
19
Peñafiel
18
Portillo
10
Pollos
17
Rueda
4
16
Serrada
14
Mojados
2
Pedrajas de San Esteban
9
21
Medina del Campo
20
Olmedo
3
Ramiro

Índice

1.	Quesería Artesanal de Muzientes	Mucientes	4
2.	Quesería Artesanal La Cruz del Pobre	Pedrajas de San Esteban	4
3.	Quesería Cantagrullas	Ramiro	4
4.	Quesería Campoveja	Serrada	5
5.	Quesos Hernández García	Villalba de los Alcores	5
6.	Quesería Montequesos	Villanubla	5
7.	Quesos Quevedo	Valoría la Buena	6
8.	Quesería Artesanal Las Cortas	Villalba de los Alcores	6
9.	El Gran Cardenal	Medina del Campo	6
10.	Quesos Cañarejal	Pollos	7
11.	Cremas de Quesos Sirga	Medina de Rioseco	7
12.	Queserías de Castromonte	Castromonte	7
13.	Quesos Hermanos Gamazo	Melgar de Arriba	8
14.	Quesos Muñiz	Mojados	8
15.	Quesería Tradicional Pico Melero	Sardón de Duero	8
16.	Quesos Félix	Serrada	9
17.	Rueda Cheesemonger	Rueda	9
18.	Quesería Zucca	Portillo	9
19.	Flor de Esgueva	Peñafiel	10
20.	Granja de Desarrollo Ovino AGM	Olmedo	10
21.	Los Quesos de Juan	Medina del Campo	10
22.	Quesería Cultivo	Madrid	11

Quesería Artesanal de Muzientes

Ctra. Villalba, km.1
47194 Mucientes (Valladolid)
Tel. 615 655 523 · info@queseriademucientes.com
www.queseriademucientes.com

En Mucientes, a tan sólo 10 kms. de Valladolid, se encuentra la "La Quesería Artesanal de Muzientes", empresa de carácter familiar que elabora derivados lácteros partir de la leche obtenida en la ganadería de su propiedad. La base de la calidad de sus productos, es la cuidada materia prima, obtenida a partir de una cuidada alimentación del ganado. También es posible visitar las instalaciones, concertando la visita previamente, donde nos ayudaran a cononcer el mundo del queso, y a valorar un producto tan representativo de nuestra provincia y nuestra comunidad.

Quesería La Cruz del Pobre

C/ Palomar, 5
47430 Pedrajas de San Esteban (Valladolid)
Tel. 983 605 501 · info@lacruzdelpobre.es
www.lacruzdelpobre.es

Hace 14 años comenzamos a elaborar los quesos de La Cruz del Pobre. Quesos únicos ya que contamos con ganadería propia, únicamente usamos leche de nuestras propias ovejas, controlamos su alimentación y su ordeño mecánico, su estabulación nos permite aislarlas de fenómenos atmosféricos y su tranquilidad. Para hacer nuestros quesos usamos la receta de nuestra abuela Vicenta, que hace mas de 70 años elaboraba queso. La leche cruda, el cuajo natural y la sal, son los ingredientes que tienen nuestros redonditos.

Quesería Cantagrullas

Camino del Calvario, s/n
47453 Ramiro (Valladolid)
Tel. 696 168 677 · ruben@granjacantagrullas.com
www.granjacantagrullas.com

Granja Cantagrullas es un pequeño e innovador obrador en el que se elaboran quesos, leches fermentadas y mantequilla. Localizado en Ramiro, al sur de la provincia de Valladolid, arranca en 2011 transformando la leche de las ovejas de raza castellana de la explotación familiar y hoy constituye una de las queserías de referencia a nivel nacional, tanto por sus singulares elaboraciones como por la estrategia de ventas y comunicación apoyada en una estrecha relación con decenas de restaurantes reconocidos con una o varias estrellas Michelin.

Quesos Campoveja

Ctra. Matapozuelos, 62 / C/ El Porro, 62
47231 Serrada (Valladolid)
Tel. 983 559 405 · comercial@quesoscampoveja.com
www.quesoscampoveja.com

Quesos Campoveja, somos una empresa quesera ubicada en el corazón de Castilla y León. Nos encontramos dentro de la provincia de Valladolid, más exactamente en Serrada, excelente lugar para los amantes del queso y el vino. Los quesos Campoveja se obtienen a través de un proceso de elaboración de carácter artesanal a partir de leche cruda de oveja, sin pasteurizar ni homogenizar.

Quesos Hernández García

Ctra. de Valladolid, s/n
47639 Villalba de los Alcores (Valladolid)
Tel. 983 721 688 · info@quesoshernandezgarcia.com
www.quesoshernandezgarcia.com

Empresa familiar dedicada tradicionalmente a la elaboración del queso de oveja, trabajado con leche cruda, procedente de los rebaños de nuestro entorno emplazado en la comarca Montes Torozos.

Quesería Montequesos

C/ Panaderos, 1 - Pla 25A
47620 Villanubla (Valladolid)
Tel. 983 561 033 · montequesos@yahoo.es
www.queseriamontequesos.com

Fundada en 2004 por José María Ramos, Lucia Martínez, Irene Ramos y Abel Ramos (padres e hijos) pertenecientes a un largo linaje de maestros queseros que alcanzan ya la quinta generación. Además de espacios dedicados a la elaboración del queso, también disponen de un despacho al público en el que se puede encontrar su gran variedad de productos. Entre los que destaca el Pataoveja ó Patamulo, singular por su forma y sorprendente en su sabor. Todos sus productos son elaborados de forma artesanal, respetando el medio ambiente y cumpliendo todos los requisitos sanitarios actuales.

Quesos Quevedo

Avda. de Santiago Hidalgo, 36
47200 Valoria la Buena (Valladolid)
Tel. 983 502 110 · rquevedo@queso-quevedo.es
www.queso-quevedo.es

Quesería Quevedo fue fundada en 1946, manteniendo y continuando con la elaboración artesanal de Quesos con Leche Cruda de Oveja. Su alta calidad, contrastada con la obtención de los premios más reconocidos a nivel nacional e internacional, ha sido posible mediante la utilización de la mejor materia prima, como es la leche de ovejas de raza churra y castellana. El objetivo es seguir ofreciendo un Queso Artesano, diferente tanto por su textura como por su sabor. Se elabora el queso de forma tradicional y artesanal, complementándose con modernas instalaciones.

Quesería Artesanal Las Cortas

Finca Las Cortas de Blas
47639 Villalba de los Alcores (Valladolid)
Tel. 983 090 902 – 669 451 701
info@queserialascortas.com / www.queserialascortas.com

Quesería Las Cortas está formada por un equipo humano de amplia formación y con vocación emprendedora e innovadora, amantes de su tierra y de lo artesano. Somos técnicos y licenciados que desarrollamos nuestra actividad profesional de una manera directa con nuestra producción. Somos agricultores, ganaderos, educadores, maestros queseros... pero sobre todo somo personas que creemos en lo que hacemos y lo hacemos porque nos gusta.

El Gran Cardenal

Cañada de Extremadura, 9
47400 Medina del Campo (Valladolid)
Tel. 983 800 026 · info@elgrancardenal.com
www.elgrancardenal.com

El Gran Cardenal elabora una gama de quesos que goza de gran prestigio y reconocimiento en el mercado, lo cual ha hecho que nuestros productos se encuentren en la mayoría de los supermercados, hipermercados y en un gran número de tiendas especializadas. Nuestros quesos se elaboran únicamente con leche de ganaderías cercanas, de Castilla y León, nuestra meseta, llena de rebaños de ovejas pastando libremente, posee unas características muy particulares, tanto por su clima mediterráneo continental como por su diversa vegetación y extensión.

Quesos Cañarejal

C/ Cárcava, s/n
47116 Pollos (Valladolid)
Tel. 983 793 058 · ramon.santos@canarejal.es
www.canarejal.es

En 1996, la familia Santos, de tradición agricultora y ganadera, puso en marcha la quesería tradicional Cañarejal. Desde entonces se ha especializado en la fabricación de queso de oveja artesano, controlando todo el proceso de forma exhaustiva. Desde el cuidado y alimentación del rebaño propio de 2.000 ovejas, pasando por el ordeño y finalmente elaboración de los quesos de leche cruda de oveja. Nuestro pago situado en el Parque Natural de las Riberas de Castronuño, a orillas del Duero, en el que predominan plantas aromáticas que imprimen ese particular sabor a la leche que se transforma en queso.

Cremas de Quesos Sirga

Corro de San Miguel, 2
47800 Medina de Rioseco (Valladolid)
Tel. 659 136 592 · comercialmaverioseco@gmail.com
www.cremadequesosirga.com

Sirga comienza con el objetivo de retomar unas tradiciones ya perdidas en la producción de queso. Se trata de un negocio familiar constituido desde hace más de 20 años, donde se daba tiempo al tiempo, para conseguir un proceso exquisito fruto de la experiencia de años de trabajo en otras empresas del mismo sector. Hoy en día, esta empresa ha sufrido una transformación dedicándose en la actualidad a la elaboración de cremas de quesos de oveja, cabra y tres leches, con el nombre de "Sirga", continuando con la misma filosofía al elaborar el producto.

Quesería de Castromonte

Camino de Valladolid, s/n
47641 Castromonte (Valladolid)
Tel. 652 578 434 · queseriascastromonte@gmail.com
www. facebook.com/Queserias-Castromonte

Quesería familiar, con varias generaciones dedicadas a la elaboración de queso a partir de leche de oveja cruda. La localidad de Castromonte es conocida por su tradición de elaborar quesos artesanales.

Quesos Hermanos Gamazo

C/ San Miguel, 8
47686 Melgar de Arriba (Valladolid)
Teléfono 983 785 007 · info@quesosgamazo.com
www.quesosgamazo.com

Hace ya medio siglo que en Tierra de Campos se estableció Quesos Hermanos Gamazo para hacer lo que mejor saben: queso puro de oveja. En realidad, el secreto de su labor artesana no es ningún misterio: seguimos fabricando el queso como manda la tradición. Esto es, con los ingredientesde leche cruda (sin pasterizar), cuajo, sal y con tiempo, mucho tiempo... Sólo así logramos el sabor inconfundible de un buen producto natural y con un aroma y sabor que en poco se diferencia del que recibiera Sancho Panza de manos de Dulcinea.

Quesos Muñiz

Ctra. Megeces, s/n
47250 Mojados (Valladolid)
Tel. 983 607 131 · direccion@quesosmuniz.com
www.quesosmuniz.com

Durante los 40's, casi 50 familias partieron del pequeño municipio zamorano de Villalonso (a 12 kms de Toro) para fundar queserías por todo el país. Una de ellas fueron los Muñiz, que desde su llegada en 1946, han permanecido vinculados a Mojados más de 70 años en los que su pequeña fábrica es ya el negocio más antiguo del pueblo y una de las queserías más longevas de España. La incorporación de la tercera generación familiar ha coincidido con novedades en sus productos (requesón y cremas de queso), que mantienen el sello de Quesos Muñiz: sabor, calidad y artesanía.

Quesería Tradicional Pico Melero

C/ Sardoncillo, s/n
47340 Sardón de Duero (Valladolid)
Tel. 655 361 390 · contacto@picomelero.es
www.picomelero.es

Queso castellano elaborado de forma artesanal 100% con leche cruda de oveja siguiendo la tradición familiar. Tras un proceso artesanal de fabricación, reposa en la sala de maduración durante al menos seis meses. Se trata de un queso de pasta prensada firme que ofrece al corte una textura suave y alta densidad de color marfil y presenta pocos ojos y desigualmente repartidos. Su aroma y sabor es equilibrado, con recuerdos de aromáticas de la alimentación. La elaboración artesanal no va reñida con las más modernas técnicas sanitarias y de control de trazabilidad en el producto.

Quesos Félix

Ctra. CL 610, km 26,5
47231 Serrada (Valladolid)
Tel. 659 556 120 · 983 559 106 · info@quesosfelix.es
www.quesosfelix.es

Armando Sanz, hijo de Félix, se forma como maestro quesero, dedicado con esmero a la tradición familiar: la elaboración de quesos artesanales de gran calidad con leche cruda de oveja de Castilla y León. "Llevo más de 25 años manteniendo el saber hacer de generaciones pasadas". Mantenemos la receta original de 1952 y seguimos los procesos de antaño innovando lo justo para no perder la esencia. El resultado es un queso fino, delicado y sutil, acorde con el paladar del cliente actual.

Rueda Cheesemonger

C/ Ramón y Cajal, 2
47490 Rueda (Valladolid)
Te. 633 194 589 · info@ruedacheesemonger.com
www.ruedacheesemonger.com

El mundo del queso de afinador como nunca antes lo habías vivido. El queso es nuestra pasión. Seleccionamos y afinamos en bodega los mejores quesos de este país, para que puedas tener una experiencia gratificante . Disfruta con nosotros de este maravilloso maridaje. Nuestro maestro afinador te ofrece sus creaciones tanto en tienda, como en tu casa, a través de nuestra tienda online.

Quesería Zucca

Ctra. Carramonte 17. Local 1
47160 Portillo (Valladolid)
Teléfono 620 053 251 · info@queseriazucca.com
www.queseriazucca.com

Desde el año 2017, en Portillo, en plena comarca de Tierra de Pinares vallisoletana, y en armonía con un entorno artesano y generoso, Zucca ha sabido combinar la tradición quesera italiana con la más pura esencia local en la elaboración de sus mozzarellas, burratas y otros tipos de queso de pasta hilada. Todos ellos se elaboran de manera artesanal con leche de vaca de una única ganadería cercana.

Flor de Esgueva

Avda. Residencia, 6
47300 Peñafiel (Valladolid)
Teléfono: 983 87 80 90 · info@floredeesgueva.es
www.flordeesgueva.es

Esguevillas de Esgueva, un pequeño pueblo al este de Valladolid, perteneciente a la comarca de Páramos del Esgueva, vio nacer hace ya muchos años y, de la mano de sabios maestros queseros, un queso único, perfecto, cuya receta ha llegado intacta hasta nuestros días... Cinco generaciones de maestros queseros dedican desde siempre su saber hacer a un queso de sabor único, elaborado con leche cruda de oveja, fiel a sus orígenes naturales y a la altura de una obra maestra de la artesanía.

Granja de Desarrollo Ovino AGM

Carretera Olmedo-Cuéllar, Km. 78
47410 Olmedo (Valladolid)
Teléfono 983 601 042 · info@granjaagm.com
www.granjaagm.com

La inquietud empresarial e influido por la tradición familiar en empresas dedicadas a la explotación ganadera avícola, han calado en Alberto García Torés, Director de Granja de Desarrollo Ovino AGM. Gracias a muchos años de investigación hemos conseguido modificar el perfil lipídico de nuestros lechazos mediante una alimentación a nuestras ovejas más natural con subproductos de la industria agroalimentaria como pulpas de cítricos (limón, naranja), pulpa de remolacha, bagazo de cerveza, prebióticos naturales y con el cuidado con el que tratamos a todos y cada uno de nuestros animales.

Los Quesos de Juan

Avda. Lope de Vega, 3
47400 Medina del Campo (Valladolid)
Teléfono 635 53 12 33 · info@losquesosdejuan.com
www.losquesosdejuan.com

Los Quesos de Juan es un proyecto quesero y enogastronómico innovador, que se sitúa junto a las Reales Carnicerías, el mercado de abastos más antiguo de España, abierto desde 1562 en la histórica Villa de Medina del Campo. Se trata de un establecimiento con tienda y sala de catas donde encontrarás referencias de quesos artesanos nacionales e internacionales, y en especial de Castilla y León, Valladolid y la Ruta del Vino de Rueda. Con una amplia selección de productos ecológicos y artesanos de la zona, está especializado en la creación de mesas y tablas queseras y de cestas regalo.

Quesería Cultivo

CULTIVO
quesos con rostro

C/ Conde Duque 15
28015 Madrid
Teléfono 910 000 300 · pedidos@queseriacultivo.com
www.queseriacultivo.com

Quesería Cultivo elabora, selecciona, afina y distribuye quesos artesanales españoles. Tenemos nuestros propios obradores, distribuidos por tres regiones españolas, en los que transformamos leche cruda de oveja y de vaca para elaborar algunas de nuestras referencias. Nuestros espacios de producción son Félix Iniesta, Granja Cantagrullas y La Cuerre. Mantenemos dos quesos tradicionales, protegidos por sendas figuras de calidad, como son el queso Manchego y el Gamoneu. Además, hemos hecho una apuesta por introducir tecnologías queseras ajenas a nuestro territorio para conseguir quesos singulares, con carácter y tipicidad.

Diputación de Valladolid

Alimentos de Valladolid
A gusto de todos

Caminos del Queso