

EXPERIENCIAS DEL QUESO MANCHEGO

QUESERÍAS

DE CASTILLA-LA MANCHA





Experiencias para vivir la
esencia de Castilla-La Mancha
a través del Queso Manchego,
uno de los grandes tesoros
gastronómicos de España y un
auténtico símbolo de la región.
Siglos de tradición, paisaje y saber
hacer artesanal a través de un
producto único. Calidad
y excelencia para descubrir
y saborear la identidad de una
tierra auténtica.

EL QUESO MANCHEGO / 5

El paisaje / 6

La oveja manchega / 9

Elaboración / 10

Notas sensoriales / 11

Identificación - Propiedades - Valores nutricionales / 12

QUESERÍAS DE CASTILLA-LA MANCHA / 14

Adheridas a experiencias del queso manchego

Quesos Artesanos Villarejo / 16

Pasamontes / 18

Quesos La Casota / 20

Finca Valdivieso 1880 / 22

Las Terceras / 24

Quesos Don Eusebio / 26

Finca La Granja / 28

Quesos El Consuelo / 30

Artequeso / 32

Quesos de Hualdo / 34

Pago de La Jaraba / 36

Quesos HM / 38

Finca la Cuadra / 40



El Queso Manchego es parte de la identidad de una región. Degustarlo es saborear la historia, el paisaje y el carácter de una tierra que ha sabido convertir su tradición en un referente internacional de calidad y excelencia.



EL QUESO MANCHEGO

Q

El **Queso Manchego** es uno de los grandes tesoros gastronómicos de España y un auténtico símbolo de Castilla-La Mancha. Elaborado exclusivamente con leche de oveja de raza manchega, este queso con

Denominación de Origen Protegida refleja siglos de tradición, paisaje y saber hacer artesanal. Su inconfundible corteza con dibujo de esparto y su textura firme esconden un sabor equilibrado, que puede ir desde notas suaves y lácteas hasta matices más intensos y persistentes, según su grado de curación.

Visitar Castilla-La Mancha es también descubrir la cultura que rodea al Queso Manchego: **queserías tradicionales, campos abiertos donde pastan las ovejas y pueblos que han mantenido viva esta herencia generación tras generación.** Las rutas gastronómicas permiten conocer de primera mano el proceso de elaboración, degustar distintas curaciones y maridarlo con vinos de la región, creando una experiencia sensorial única.

EL PAISAJE

Q

La zona amparada por la Denominación de Origen Protegida del Queso Manchego comprende 44.000 km² de las provincias de **Albacete, Ciudad Real, Cuenca Y Toledo.**

Estos extensos pastizales de las amplias y suaves llanuras de La Mancha, immortalizadas universalmente por Miguel de Cervantes, son el hábitat de la oveja manchega, raza conservada pura en Castilla-La Mancha y de la que se extrae la leche con la que se elabora el delicioso Queso Manchego.

Estas tierras, tan inconfundibles como su sabor, se abren hacia horizontes infinitos. Es un **territorio sobrio y luminoso**, marcado por campos de cereal, viñedos, encinares y pastos naturales que mudan del verde suave de la primavera a los ocres intensos del verano.

En este entorno de contrastes, las ovejas manchegas pastan con su ritmo pausado, adaptadas desde hace siglos a un clima de extremos y a una tierra exigente. Las hierbas aromáticas y los pastos naturales que brotan entre la tierra seca aportan matices únicos a la leche, convirtiendo el paisaje en un ingrediente esencial del queso. **Cada camino, cada dehesa y cada llanura forman parte de su carácter.**



Este **paisaje** no es solo un marco natural, sino su origen y su alma. Una tierra abierta, silenciosa y auténtica, que se saborea en cada corte y que convierte a este queso en una expresión viva del territorio manchego.



La oveja manchega es un **símbolo de identidad y continuidad.**

Custodia una tradición milenaria y sostiene una cultura rural que ha sabido preservar la autenticidad de su territorio.





LA OVEJA MANCHEGA



La oveja de raza manchega es el corazón silencioso del paisaje, el **alma del Queso Manchego**, y la única admitida para su elaboración. Los primitivos pobladores de La Mancha la domesticaron y mejoraron, sin permitir su cruce, manteniendo a lo largo de los siglos su pureza y sus peculiares cualidades originales.

De **porte sobrio y mirada serena**, ha aprendido a convivir con la dureza y la belleza de las llanuras manchegas, adaptándose a un territorio de cielos abiertos, veranos calurosos y duros inviernos. Su paso tranquilo acompaña desde hace siglos el ritmo de una tierra que vive en armonía con la naturaleza. Alimentada de pastos naturales y hierbas aromáticas que crecen entre campos de cereal y dehesas abiertas, la oveja manchega transforma el paisaje en leche de extraordinaria calidad.

Se explota en pastoreo durante todo el año, aprovechando los recursos naturales de La Mancha, si bien su alimentación se apoya con raciones de concentrados y otros subproductos en las épocas de mayores exigencias nutricionales. Se agrupa en rebaños que oscilan entre las 100 y las 600 cabezas, en función del tamaño de la explotación agrícola, aunque pueden encontrarse rebaños de hasta 2.000 animales.

ELABORACIÓN

Q

La elaboración del Queso Manchego es un arte ancestral que transforma la leche en una joya gastronómica profundamente ligada al territorio. Todo comienza con la leche de oveja de raza manchega, cuidada desde el origen y transformada con métodos transmitidos durante generaciones. La cuajada se corta, se moldea y se prensa para

dar forma a cada queso, dejando en su corteza las marcas que lo identifican.

Tras el salado, las piezas reposan lentamente durante la maduración, donde el silencio y la paciencia permiten que surjan aromas y sabores únicos.

Así nace un queso que refleja fielmente el carácter de La Mancha y su cultura milenaria.





NOTAS SENSORIALES

CORTEZA

Consistencia: Dura, libre de parásitos.

Color: Amarillo pálido o verdoso-negruzco cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración.

Aspecto: Presencia de las impresiones de los moldes tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.

PASTA

Consistencia: Firme y compacta.

Color: Variable desde el blanco hasta el marfil-amarillento.

Olor: Láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga.

Sabor: Ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos, pudiendo, en ocasiones carecer de ellos.

Textura: Elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros.

IDENTIFICACIÓN

Q

Para una correcta identificación el término Denominación de Origen Queso Manchego debe aparecer en la etiqueta comercial del queso; la llamada placa de caseína, con forma de corona circular, aparece en la cara opuesta a la de la etiqueta comercial incrustada en la corteza con los términos «D.O.P. QUESO MANCHEGO» y una serie de cinco dígitos y tres letras; la contraetiqueta numerada la encontraremos adherida a la etiqueta comercial, con el logo de la D.O.P.; por último, se incluye el logo con el que la Unión Europea identifica a las D.O.P.

PROPIEDADES VALORES NUTRICIONALES

Q

El Queso Manchego concentra la esencia nutritiva de la leche en un alimento pleno y equilibrado. Rico en proteínas, vitaminas y calcio, acompaña cada etapa de la vida, aportando energía al crecimiento, fortaleza en el día a día y cuidado al paso del tiempo. Su valor nutritivo y su fácil digestión lo convierten en un aliado natural, tan completo como arraigado a la tradición, que nutre el cuerpo con la misma honestidad con la que nace de la tierra manchega.





El Queso Manchego es un **alimento pleno y equilibrado**, rico en proteínas, vitaminas y calcio, acompaña cada etapa de la vida, aportando energía al crecimiento, fortaleza en el día a día y cuidado al paso del tiempo.



QUESERÍAS

DE CASTILLA-LA MANCHA

ADHERIDAS A EXPERIENCIAS
DEL QUESO MANCHEGO

1 / QUESOS ARTESANOS VILLAREJO

2 / PASAMONTES

3 / QUESOS LA CASOTA

4 / FINCA VALDIVIESO 1880

5 / LAS TERCERAS

6 / QUESOS DON EUSEBIO

7 / FINCA LA GRANJA

8 / QUESOS EL CONSUELO

9 / ARTEQUESO

10 / QUESOS DE HUALDO

11 / PAGO DE LA JARABA

12 / QUESOS HM

13 / FINCA LA CUADRA





1 / QUESOS ARTESANOS VILLAREJO



Quesos Artesanos Villarejo S.L.

Camino Valdés s/n

Villarejo de Fuentes (Cuenca) - 16432

622 237 930 / contacto@quesosvillarejo.com

www.quesosvillarejo.com

Quesos Villarejo es una quesería familiar ubicada en Villarejo de Fuentes, con una trayectoria basada en la tradición quesera manchega. Desde sus inicios, la empresa ha apostado por la calidad, el saber hacer artesanal y la innovación constante. Fruto de ello son los más de 100 premios internacionales otorgados a su amplia variedad de queso manchego y quesos de oveja.

Está ubicada en un entorno rural típico de **La Mancha Alta Conquense**, rodeado de campos de cereal y zonas naturales como la Laguna de El Hito y el entorno histórico de Belmonte. Apuestan por la elaboración tradicional, la sostenibilidad, uso de leche de oveja manchega y control exhaustivo de cada etapa de maduración.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano curado y viejo.

Otros productos:

Queso curado en miel y orégano, curado al tomillo y curado en cerveza a la pimienta.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas / Talleres / Experiencia combinada.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación / Colaboraciones: Elige Cuenca, Belmonte, Parque Arqueológico Segóbriga y Laguna de El Hito.



2 / PASAMONTES



Pasamontes Rústica S.L.

Dehesa de las Páginas. Carretera CM 412, km 72,5

Moral de Calatrava (Ciudad Real) - 13350

926 330 140 / info@pasamontes.es

www.pasamontes.es

Pasamontes es una empresa familiar dedicada a la elaboración de queso desde hace más de 150 años a partir de la leche de su propia ganadería de ovejas manchegas. Durante las siguientes cuatro generaciones se ha conservado y cuidado esa tradición familiar, manteniéndose fieles al proceso de elaboración empleado por sus ascendientes. La producción quesera siempre ha estado vinculada al territorio. Cada pieza nace profundamente ligada a esa tierra, a un paisaje moldeado por el clima y la esencia de la comarca manchega. En el año 1985 la quesería se inscribió en la Denominación de Origen Queso Manchego siendo una de las primeras queserías artesanas en asociarse a esta figura de calidad.

Ubicada en el **Campo de Calatrava**, en un entorno privilegiado cercano a las Lagunas de Ruidera, Villanueva de los Infantes y Almagro, la quesería invita a descubrir no solo un queso, sino una forma de entender la tierra, la tradición y el sabor auténtico de La Mancha.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado y añejo.

Otros productos:

Yogur de oveja / Crema de queso manchego / Requesón / Conservas manchegas / Vinos de la zona.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALORES MEDIO POR 100g
Energía 2600 kJ / 620 kcal
Proteínas 28,0g
Lípidos 28,0g
Hidratos de carbono 1,0g
Fibra 0,0g
Azúcares 0,0g
Sal 0,0g

conservar
en frío

LA
CASOTA
Quesos Artesanos



MA 7053531 R
QUESO MANCHEGO
artesano
SIS 18.0155-CH DE
Lote N° Consumir
profesionalmente
antes del fin de:

QUESO MANCHEGO ARTESANO

MARANTONA

Elaborado con leche cruda de oveja
Comunidad mixta de D.O.P.



SEMICURADO

Denominación
de Origen Protegida



Ingredientes: Leche de oveja manchega, sal,
pedregos activos.

Nº DE LOTE
1250618
CONSUMIR PREVIAMENTE
A LA COCCIÓN
11/26

Quesos La Casota, S.L.
Pol. Ind. La Serna O Los Industriales, s/nº
13240 LA SERRA (Jaén) (España)
Tel: 926 63 41 46 - Fax: 926 64 65 17
www.quesoslacasota.com

ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA
8 437013 405102

3 / QUESOS LA CASOTA



Quesos La Casota S.L.

Polígono Industrial La Serna. Avenida los Industriales 5.2 y 5.3

La Solana (Ciudad Real) - 13240

926 634 146 / info@quesoslacasota.com

www.quesoslacasota.com

Quesos La Casota es una empresa familiar, ubicada en pleno corazón de La Mancha, especializada en la elaboración de Queso Manchego. Es el primer fabricante de queso con D.O. Manchego artesano. Elaboran sus quesos con leche cruda de oveja manchega, procedente de su propia ganadería, compuesta por 3.000 cabezas de ganado. La ganadería, al igual que la quesería dispone de modernas instalaciones y la tecnología más avanzada. Es miembro de AGRAMA –asociación centrada en la mejora genética de la oveja manchega–, cuenta con certificaciones de calidad en ISO 9001 e ISO 22000 y atesora una larga lista de premios obtenidos por su queso **Maratona**.

Situada en un enclave excepcional, a pocos kilómetros de las **Lagunas de Ruidera** y muy próxima a **Villanueva de los Infantes** y **Almagro**, la quesería ofrece al visitante la oportunidad de acercarse a algo más que un producto: una experiencia que conecta con la tierra, la herencia cultural y los sabores más genuinos de La Mancha.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado y viejo.

Otros productos:

Vino de La Mancha / Miel / Conservas de carne.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación / Restaurante asociado.



VALDIVIESO



FINCA

4 / FINCA VALDIVIESO 1880



Explotaciones Agrícolas Valdegar S.L.

Carretera Alcázar a Manzanares, km 24

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) - 13600

926 691 008 / contacto@quesovaldivieso.com / luis@quesovaldivieso.com

www.quesovaldivieso.com

Finca Valdivieso es una explotación familiar con más de cinco generaciones dedicadas a la ganadería y al queso en el corazón de La Mancha. Desde finales del siglo XIX la familia ha criado ovejas manchegas en un sistema de pastoreo propio, preservando las prácticas tradicionales mientras adoptaba tecnologías modernas de selección y calidad. Con el tiempo, la finca ha evolucionado hacia un modelo integrado donde se controla todo el proceso: del campo al queso. Hoy, Valdivieso combina su herencia agrícola con una elaboración quesera artesana de granja, basada exclusivamente en leche cruda procedente de su propio rebaño.

Ubicada en Alcázar de San Juan en plena llanura manchega, un entorno rural caracterizado por pastos naturales, cereal de secano y un paisaje abierto marcado por molinos de viento y viñedos. La filosofía de Valdivieso se basa en tres pilares: sostenibilidad, tradición e innovación.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano de granja semicurado, curado, curado en AOVE y añejo.

Otros productos:

Queso tierno / Queso oreado / Queso trufado / Miel del monte.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación.



5 / LAS TERCERAS



Alcalaten S.L.

Carretera Cózar-Torrenueva, km 18

Torre de Juan Abad (Ciudad Real) - 13344

926 694 100 / 606 711 692 / info@lasterceras.com

www.lasterceras.com

Las Terceras es una quesería donde la tradición es la base sobre la que se cimenta una empresa artesana y familiar. Esta quesería artesanal se ubica en un caserío con más de 400 años de historia. Cuenta con varios patios empedrados y un gran jardín. Al lado se encuentra la explotación del ganado que también se visita.

La sostenibilidad y la tradición son las señas de identidad que marcan el proceso de elaboración de sus quesos.

Está Ubicada en el **Campo de Montiel** –cerca de Villanueva de los Infantes y Torre de Juan Abad– en un entorno privilegiado de donde proceden todos los ingredientes necesarios para elaborar sus quesos manchegos. De ese modo se aseguran que la dieta de sus ovejas de pura raza manchega sea lo más natural y saludable posible.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego semicurado, curado y viejo artesano.

Otros productos:

Queso tierno pasteurizado.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación / Colaboración con alojamientos cercanos.



6 / QUESOS DON EUSEBIO



Quesera Manchega Los Boliches S.L.

Carretera San Pedro, km 0.4

Ossa de Montiel (Albacete) - 02611

647 131 508 / queseradoneusebio@gmail.com

www.quesosdoneusebio.com

En el corazón de La Mancha, en Ossa de Montiel, la quesería familiar Quesos Don Eusebio mantiene vivas las técnicas y costumbres artesanales heredadas durante más de 50 años. Fundada en 1984, la quesería se ubica junto al Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, aprovechando el entorno para elaborar auténtico queso manchego con leche de oveja manchega. Cada pieza es fruto de un proceso artesanal, desde la selección de la leche hasta el afinado en cámaras controladas, combinando tradición con un riguroso control de calidad. Orgullosos de preservar el legado quesero manchego, sus productos expresan en cada corte el sabor de la tierra y la dedicación de generaciones.

Su filosofía se basa en mantener un equilibrio firme entre tradición, sostenibilidad e innovación, y en un proceso artesanal transmitido durante generaciones. El entorno rural que rodea la quesería combina campos de pasto, silencio y aire limpio, ofreciendo un clima ideal para la cría de la oveja manchega y la maduración tradicional del queso.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado, viejo y en AOVE.

Otros productos:

Queso tierno / Queso curado en manteca / Queso curado al romero.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Edxperiencia Prémium.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación /

Restaurante asociado / Colaboración con alojamientos cercanos.



7 / FINCA LA GRANJA



Agrícola La Merced S.A.

Carretera CR 624 de Valdepeñas a Cózar, km 17

Torre de Juan Abad (Ciudad Real) - 13344

926 694 008 / 622 537 866 / info@fincalagranja.es

www.fincalagranja.es

La historia del Queso Manchego en La Granja se remonta a 1837 y continúa hoy con un marcado espíritu artesanal y familiar. Sus quesos se elaboran exclusivamente con la leche cruda de su propio rebaño manchego, que pastorea todo el año en sus dehesas y tierras de labor. Han impulsado con fuerza la agricultura y ganadería regenerativa, implementando como técnica principal el pastoreo racional rotacional con pastor eléctrico. En la quesería siguen enmoldando a mano cada pieza y madurando los quesos lentamente, lo que preserva el sabor auténtico y la calidad tradicional. Su fábrica, ubicada en un cortijo de fin del siglo XVIII, ha sido modernizada para garantizar seguridad alimentaria y buenas condiciones de trabajo, manteniendo intacta la esencia artesana. Su filosofía de producción es combinar tradición con sostenibilidad.

La finca se sitúa en **Torre de Juan Abad** (Ciudad Real), en un paisaje típico del Campo de Montiel que combina cultivos leñosos, de cereal y forrajero con dehesa de monte bajo, de encinas, matorral mediterráneo y pastizales.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego semicurado y curado.

Otros productos:

Queso Mingolucas Artesano Semicurado y Curado en AOVE.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas / Talleres / Experiencia Premium / Actividades para niños.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación.



8 / QUESOS EL CONSUELO



SAT la Cañada Real Soriana

Carretera CM 4133, km 12

Madrirdejos (Toledo) - 45710

667 638 293 / quesoselconsuelo@hotmail.com

www.quesoselconsuelo.com

Fundada en 1938 por Jesús Ávila Durango pasó a manos de su hijo Gregorio en 1968. La quesería se ubica en Madridejos, en una finca lindando con la Cañada Real Soriana que servía de paso a las ovejas trashumantes, que en los cálidos meses de verano se dirigían a zonas más frescas para aprovechar los ricos pastos de las altas tierras sorianas. De leche procedente de su propia ganadería de ovejas manchegas, sus quesos con el resultado de un proceso totalmente natural, un producto artesano de gran calidad, con una textura, sabor y beneficios nutritivos ampliamente reconocidos a través de numerosos premios y menciones concedidos en las más importantes ferias alimentarias de nuestro país.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado y en AOVE.

Otros productos:

Vino de La Mancha / Miel / Conservas de Almagro / Almendras de productor local / Aceite oliva virgen extra de productor local.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Edxperiencia Prémium.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación /
Restaurante asociado / Colaboración con alojamientos cercanos.



9 / ARTEQUESO



Artequeso Quesos Manchegos S.L.

Finca La Prudenciana. Autovía A4 ,Km 99,6

Tembleque (Toledo) - 45780

636 497 085 / marta@artequeso.com

www.artequeso.com

En la Finca La Prudenciana, en el corazón de la comarca de La Mancha, comenzó, en la década de los 50, la historia de **Artequeso**. Agricultores y ganaderos de toda la vida entendieron que transformar la leche en queso era algo natural y necesario, y así nació Artequeso, su queso manchego artesano de leche cruda. Cuatro generaciones más tarde siguen combinando el tradicional “saber hacer” con métodos naturales y tecnología especializada, lo que permite mantener los altos estándares de calidad sin olvidar la tradición.

La quesería está ubicada en un entorno totalmente rural, rodeados de nogales, almendros y pistachos. Muy cerca de Tembleque con su espectacular Plaza Mayor y de Consuegra con su castillo y sus emblemáticos molinos.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado, añejo y selección familiar.

Otros productos:

Quesos de leche cruda de oveja especiados al pimentón, al romero, al vino tinto, al vino blanco, con romero en corteza y madurado en AOVE.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas / Experiencia Prémium.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación / Colaboración con alojamientos cercanos.



QUESO MANCHEGO · DO
ARTESANO

MADURACIÓN MÍNIMA
7 MESES

QUESOS D
HUALDO
QUESERÍA ARTESANA
CONTEMPORÁNEA



100% CORTEZA NATURAL
· PRODUCTO DE ESPAÑA ·

10 / QUESOS DE HUALDO



Quesos de Hualdo S.L.

Camino de La Barca, s/n

El Carpio del Tajo (Toledo) - 45533

689 681 599 / agroturismo@casasdehualdo.com

www.quesosdehualdo.com

Quesos de Hualdo nace en 2021 en el seno de la Finca Hualdo, un proyecto agropecuario con un modelo productivo cada vez más integrado y circular. Basado en la tradición el proyecto es innovador y busca la superación del actual paradigma de la agricultura, avanzando hacia una agricultura que recupere la vitalidad de nuestro ecosistema para producir alimentos que sean a la vez excelentes, saludables y sostenibles. La quesaería es artesana y contemporánea con el apoyo de la tecnología para innovar y garantizar la mayor seguridad alimentaria. Los Quesos de Hualdo se elaboran exclusivamente con la leche cruda procedente de las casi 2.000 ovejas manchegas de su propio rebaño.

La Finca Hualdo, situada en El Carpio de Tajo (Toledo), a orillas del río, presenta unas condiciones ideales para albergar una gran explotación agrícola y ganadera. En las casi 4.000 hectáreas que la componen, conviven olivos y una almazara, pistachos y otros cultivos, así como una huerta ecológica.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego de maduración mínima 4, 7, 10 o 15 meses.

Otros productos:

Quesos de pasta semiblanda, pasta semicocida y en aceite /
Cremas de queso / Pastas lácticas / Aceite de oliva virgen extra.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas / Experiencia Prémium.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación.



11 / PAGO DE LA JARABA



Pago de La Jaraba S.L.

Carretera N 310, km 142,7

Villarrobledo (Albacete) - 02600

679 505 426 / enoturismo@lajaraba.com

www.lajaraba.com

La Jaraba se encuentra sobre el paraje histórico del mismo nombre, entre los términos de Villarrobledo y El Provencio, en pleno corazón de La Mancha. En la finca de 1.000 hectáreas se cultivan, procesan y elaboran Vinos de Pago, Queso Manchego Artesano y Aceite de Oliva Virgen Extra.

La explotación agroalimentaria, integral y sostenible, trabaja con la calidad como objetivo, conectando de manera auténtica y enriquecedora con la tradición y las cosas bien hechas. Rodeados de viñedos, olivares, almendros, pistachos y distintos forrajes apuestan por un modelo de producción sostenible que protege la tierra, alimenta a las comunidades y asegura un futuro más verde. En los alrededores se localizan pueblos de gran interés cultural como Villarrobledo, El Provencio o San Clemente.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado y viejo.

Otros productos:

Vinos de pago / Aceite de oliva virgen extra / Pistachos / Almendros / Cordero manchego.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas / Talleres / Experiencia Prémium.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación / Colaboración con alojamientos cercanos / Restaurante o bar asociado.





Quesos Artesanos Hechos a Mano S.L.

Carretera Mora-Toledo, km 29

Mora (Toledo) - 45400

636 975 047 / martagarcia@quesosshm.com

www.quesosshm.com

Quesos Artesanos Hechos a Mano cuenta con una larga experiencia y trayectoria en el sector desde hace más de 60 años. Empresa familiar al frente del cual se encuentra ya la tercera generación.

Su apuesta sigue siendo la calidad artesanal y la tradición con la que trabajaban sus antepasados. Junto a la tradición, la quesería ha abierto líneas de innovación introduciendo al queso nuevos sabores de forma natural. Calidad, sabor y tradición son principales valores.

La quesería se localiza en la localidad de **Mora**, muy cerca de la ciudad de Toledo (Patrimonio de la Humanidad) entre olivares y campos de cultivo que se asoman a las llanuras de La Mancha.

Quesos manchegos elaborados:

Quesos de leche cruda y quesos de leche pasteurizada con curaciones de hasta 24 meses.

Otros productos:

Quesos de oveja; de cabra; de vaca, oveja y cabra; de oveja y cabra; especialidades al Pedro Ximénez, trufa, flores, Pimentón de la Vera, en Aceite de Oliva Virgen Extra, con romero, queso azul, etc.

Experiencias turísticas:

Degustación / Catas / Talleres.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación / Colaboración con alojamientos cercanos / Actividades con otros recursos locales como el aceite de oliva virgen extra.



13 / FINCA LA CUADRA



Agroalimentaria Finca La Cuadra S.L.

Carretera N 322, km 333

Aldea Casa La Hita. La Herrera (Albacete) - 02162

967 583 298 / 604 461 179 / fincalacuadra@fincalacuadra.com

www.fincalacuadra.es

Finca La Cuadra es una pequeña finca agrícola y ganadera, situada en Albacete. Cuenta con 3.000 ovejas de pura raza manchega, a las que se miman a diario para conseguir un producto muy valorado y diferenciado por el proceso de afinado en cueva que aporta unos matices singulares.

Cariño y esfuerzo diario en todos los procesos, desde la organización de las parideras, al ordeño, la fabricación y el proceso de afinado, son la base de un arduo trabajo que se traslada a un producto único, respetando la tradición y la sostenibilidad.

La finca se localiza a los pies de los **Campos de Montiel** con rincones de indudable interés histórico y artístico como Alcaraz, con su monumental plaza y entorno renacentista, Lezuza, donde encontramos el espléndido yacimiento arqueológico de Libisosa, Chinchilla o la propia ciudad de Albacete.

Quesos manchegos elaborados:

Queso manchego artesano semicurado, curado y selección.

Experiencias turísticas:

Visitas guiadas / Degustación / Catas.

Servicios complementarios:

Tienda física / Tienda online / Zona de degustación.







WWW.EXPERIENCIASQUESOMANCHEGO.COM



EN UN LUGAR
DE TU VIDA