



Finalistas

10 GourmetQuesos /

Campeonato de Los Mejores Quesos de España
2019

Categoría nº 1: Vaca joven

Cortes de Muar
Mimosa corteza florida
Silleda (Pontevedra)

Ernesto Madera López
Rey Silo Blanco
Pravia (Asturias)

C.A.P.S.A.
Vidiago. El Maestro Quesero
Siero (Asturias)

Categoría nº 2: Vaca curado

Galmesano
Galmesano
Arzúa (A Coruña)

Carlos Reija Fernández
Sto. André Madurado
Castroverde (Lugo)

Rey Silo
Massimo Afinado con Magaya
Pravia (Asturias)

Categoría nº 3: Cabra joven

Quesería Torres de Albarracín
Luna de Mora
Castellón

Finca Buena Vista
Solocabra Corteza Natural
Ribera Del Fresno (Badajoz)



Grupo Ganaderos de Fuerteventura
El Tofío
Puerto del Rosario (Fuerteventura)

Categoría nº 4: Cabra curado

Mamá Cabra
Mamá Cabra Ecológico
Bodonal de la Sierra (Badajoz)

Pedro Giner Reverte
El Roano Curado
Lorca (Murcia)

Grupo Ganaderos de Fuerteventura
Maxorata
Puerto del Rosario (Fuerteventura)

Categoría nº 5: Quesos de mezcla

La Pastora de Grazalema
La Pastora de Grazalema
Grazalema (Cádiz)

Grupo Ganaderos de Fuerteventura
Selectum Curado
Puerto del Rosario (Fuerteventura)

Queso Payoyo
Payoyo Mezcla
Villaluenga del Rosario (Cádiz)

Categoría nº 6: De coagulación láctica

Quesos y Besos
Olavidia
Guarromán (Jaén)

Quesos Elvira García
Luna Nueva
El Barraco (Ávila)

Sabores de Tallante
Noble de Cabra
Casas de Tallante (Murcia)

**SALÓN
GOURMETS**



Categoría nº 7: Pasta blanda

Quesería Los Casareños
Flor de la Dehesa
Cáceres

Quesería Finca Pascualete
Retorta Pascualete
Cáceres

Tano Litera
Tanet Corteza Lavada
Fraga (Huesca)

Categoría nº 8: Oveja semicurado

Industria Alimentaria Martal
Tobar Del Oso Semicurado
Toledo

Quesos Ruperto Agrigán Casa Nueva
Abuelo Ruperto Semicurado
El Mirador San Javier (Murcia)

Quesos Ruperto Agrigan Casa Nueva
Abuelo Ruperto Madurado
El Mirador San Javier (Murcia)

Categoría nº 9: Oveja curado

Viñedos y Bodegas Perez Arquero
Pérez Arquero Curado
Ocaña (Toledo)

Herederos de Félix Sanz
Campoveja
Serrada (Valladolid)

Lopicomo
Pajarete al Salvado
Villamartín (Cádiz)

Categoría nº 10: Oveja añejo

La Pastora de Grazalema
La Pastora de Grazalema
Grazalema (Cádiz)



Agrícola La Merced
Chisquero añejo
Villanueva de Los Infantes (Ciudad Real)

Industrial Quesera Cuquerella
Maese Miguel Añejo
Malagón (Ciudad Real)

Categoría nº 11: Azules

Airas Moniz
Savel
Chantada (Lugo)

Queixería Prestes
Lara & Sara
Vilalba (Lugo)

Quesos La Peral
Peralzola
Illas (Asturias)

Categoría nº 12: Ahumados

Quesos Campollano / Food Manchegos
Campollano
Poblete (Ciudad Real)

Caserío La Leze
La Leze
Ilarduia (Álava)

Crisanto
Don Crisanto
Vilalba (Lugo)

Categoría nº 13: Con condimentos

Quesos La Rueda
Granizo
Villamalea (Albacete)

Rey Silo
Rey Silo Rojo
Pravia (Asturias)

Arteserena
Cremositos del Zújar Paprika
Campanario (Badajoz)



Categoría nº 14: Madurados en aceite

Quesos El Bosqueño
El Bosqueño Oveja Curado en Aceite de Oliva
El Bosque (Cádiz)

La Pastora de Grazalema
La Pastora De Grazalema
Grazalema (Cádiz)

Agrupación de Ganaderos de Los Montes de Málaga
Queso emborrizado de Málaga
Colmenar (Málaga)

Categoría nº 15: De campo o de pastor de producción propia

Quesos La Rueda
Moluengo
Albacete

Quesos Ruperto Agrigán Casa Nueva
Ruperto Corteza Lavada
El Mirador San Javier (Murcia)

Joseba Insausti
Otatza Mendiko Gazta
Ordizia (Guipuzcoa)

Más información:



comunicacionsg@gourmets.net

SALÓN GOURMETS

Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid

T. +34 915 489 651
F. +34 915 487 133

W. gourmets.net