



31

Sólo profesionales / Only professionals

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair



www.salondegourmets.com

El mejor queso de España

El queso canario, Maxorata curado DOP majorero elaborado por Grupo Ganaderos Fuerteventura, ha sido elegido ganador absoluto en el 8 GourmetQuesos , Integra2, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017.

Entre las más de 600 variedades presentadas ya se conocen los ganadores de las 15 categorías establecidas en función los parámetros de elaboración. Estos son:

Cat. 1: Vaca Joven

1. Sto. André joven DOP Cebreiro , Carlos Reija Fernández, Lugo
2. Garmillas tierno, Queso Las Garmillas, Cantabria
3. Son vives Semicurado DOP Mahón Menorca Artesano, Son vives, Menorca

Cat. 2: Vaca Curado

1. Hijo F. Quintana Curado DOP Mahón Menorca artesano, Hijo F. Quintana, Menorca
2. Subaida curado DOP Mahón Menorca artesano, Subaida, Menorca
3. Redes DOP Casín, Quesería Redes, Asturias

Cat. 3: Cabra Joven

1. Maxorata joven DOP Majorero, Grupo Ganaderos Fuerteventura, Fuerteventura
2. Celestina cabra, Quesos Corcuera, Toledo
3. Blancafort, Ramaders de Cabres Lleteres del Bergueda, Barcelona

Cat. 4: Cabra Curado

1. Maxorata curado DOP Majorero, Grupo Ganaderos Fuerteventura, Fuerteventura
2. Pajonales Bolaños curado, Manuel Hernández Bolaños, Gran Canaria
3. Finca Uga Pimentón, Finca Uga, Lanzarote

Cat. 5: Mezcla

1. La Pastora de Grazalema curado, La Pastora de Grazalema, Cádiz
2. Castrocastillo, Lácteos Siete Lobas, león

3. Payoyo curado mezcla, Quesos Payoyo, Cádiz

Cat. 6: Pasta blanda

1. Rodonet de cabra, Formatges Artefor, Barcelona
2. Besos del Rey Silo, Rey Silo, Asturias
3. Terra, Airas Moniz, lugo

Cat. 7: Oveja semi

1. Remiro DOP Idiazabal, Quesería Remiro, Navarra
2. Laurus semicurado, Quesería Artesanal Laurus, Zamora
3. Gazpio DOP Idiazabal, José Inazio Ugartemendia, Guipuzcoa

Cat. 8: Oveja curado

1. El Bosqueño oveja curado emborao, Quesos El Bosqueño, Cádiz
2. Pajarete oveja curado, Lopicomio, Cádiz
3. Marcos conde oveja curado, Queserías de Zamora, Zamora

Cat. 9: Oveja añejo

1. La Leze DOP Idiazabal, Caserío La Leze, Álava
2. Selección Especial 1605 DOP Manchego, Quesería 1605, Ciudad Real
3. Quevedo añejo, Quesos Quevedo, Valladolid

Cat. 10: Tortas cuajo vegetal

1. Cremositos del Zujar, Arteserena, Badajoz
2. Gran Tajo Selección DOP Torta del Casar, Iberques Extremadura, Cáceres
3. Torta La Dehesa, Haciendas Company Spain, Salamanca

Cat. 11: Azules

1. Azul Reny Picot , Industrial Quesera del Guadarrama, Madrid
2. Lara & Sara, Queixeria Prestes, Lugo
3. Peñoceo, Quesos La Peral, Asturias

Cat. 12: Afinados lácticos

1. Moluengo, Quesos La Rueda, Albacete
2. Sto. André, Carlos Reija Fernández, Lugo
3. Quesos de Luna, Quesería de Luna, Ciudad Real

Cat. 13: Ahumados



31

Sólo profesionales / Only professionals

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017

AVDA. DE LOS REYES CATÓLICOS, 1 / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair



www.salondegourmets.com

1. Jaio DOP Idiazabal, Jaio Gazta, Vizcaya
2. La Leze DOP Idiazabal, Caserio La Leze, Álava
3. Montesdeoca, Biogranja Montes de Oca, Tenerife

Cat. 14: Ecológicos

1. Montes de Alcalá de cabra payoya, Quesería El Gazul, Cádiz
2. Hacienda Zorita Organic Farm, Haciendas Company Spain, Salamanca
3. La Vieja Buchaca, La Vieja Buchaca, Granada

Cat. 15: Con condimentos en su interior

1. Bombón de Iruelas, Quesería Elvira García, Ávila
2. Rojo Capra, Carralejos Granja Quesería, Salamanca
3. Pascualeta Trufado, Finca Pascualeta, Cáceres

Comunicación:

quesartemartin@gmail.com

comunicacionsg@gourmets.net , 651 698 443

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:



SG coopera con:

