



EL QUESO HECHO ARTE



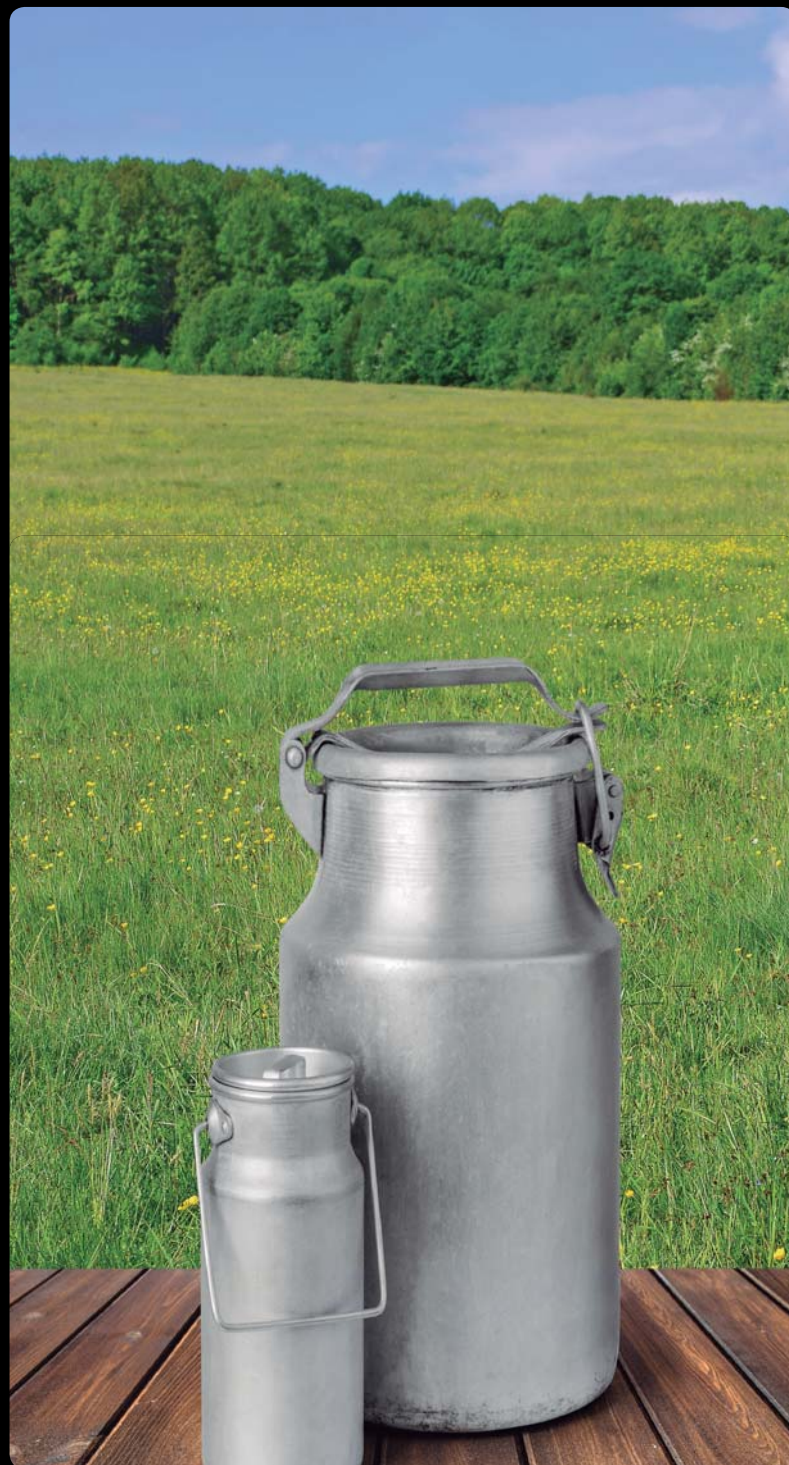
EL QUESO HECHO ARTE

## TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Ubicada entre montañas, en la ladera sur de la Sierra de Gredos, en la localidad abulense de La Adrada, la quesería -como es conocida familiarmente en todo el entorno- se ha convertido en lugar de paso obligado para todos los que disfrutan de la belleza de este paisaje, una zona de abundante vegetación y un microclima muy especial.

## TRADITION & INNOVATION

The cheese dairy -as it is commonly known in the area- is set in the mountains to the south of the Gredos mountain range in Adrada in the Avila province, and has become a must for those visiting this beautiful region renowned for its abundant vegetation and its special microclimate.



# EL QUESO HECHO ARTE

Con un esfuerzo ilusionante  
y leche de cabra de gran calidad,  
elaboramos cada día exquisitos quesos,  
según la tradición artesana,  
para deleitar a quienes deseen  
disfrutar de esta obra única,  
el queso hecho arte.

## CHEESE MADE ART

Every day we produce exquisite  
cheeses in an artisan way with joy,  
an incredible effort and the best quality  
goat's milk for those who wish take  
pleasure in this unique work of art,  
cheese made art.



Rafael Báez





EL QUESO HECHO ARTE



Monte Enebros®



Cabra del Tiétar®  
fresco



Cabra del Tiétar®  
semicurado



Cabra del Tiétar®  
a las finas hierbas

Ctra. CL-501 km. 22 - 05430 La Adrada (Ávila - ESPAÑA)  
Tel.: +34 918 670 876 Fax: +34 918 670 321  
info@queseriasdeltietar.com

## MONTE ENEBROS®

Monte Enebros® es un queso de pasta blanda con la corteza enmohecida, elaborado con leche pasteurizada de cabra de impecable calidad bacteriológica.

Se distingue por su inusitada cremosidad, por el sabor puro y delicado a leche de cabra. Con el paso del tiempo el sabor es más intenso. La blancura inmaculada de la pasta contrasta con la corteza recubierta de moho azul, el denominado *penicillium roqueforti*, propio del interior de los quesos azules. Su formato, conocido como “pata de mulo”, es tubular, alargado y cilíndrico.

Monte Enebros® es uno de los quesos de cabra que más premios y menciones ha recibido en certámenes nacionales e internacionales.

## MONTE ENEBROS®

Monte Enebros® is a soft paste cheese with a mouldy rind made from pasteurised goat's milk of impeccable bacteriological quality.

It is distinguished by its unusual creaminess, for the pure and delicate flavor of goat's milk. With the passage of time the taste is more intense. The immaculate whiteness of its paste contrasts with the rind of blue mold denominated *penicillium roqueforti*, typical of the inside of the blue cheeses. Its shape also known as “the mule's leg” is tubular, elongated and cylindrical.

Monte Enebros® is one of the goat's cheeses which has received the most awards and special mentions in national and international competitions.

*Uno de los quesos más conocidos  
y reconocidos del mundo*



## CABRA DEL TIÉTAR® FRESCO

El queso de Cabra del Tiétar® fresco o tierno es un producto natural elaborado con leche pasteurizada de cabra, ligeramente salado, que carece de suero por el prensado al que es sometido.

Nuestro queso fresco conjuga un proceso de elaboración natural con las más estrictas normas de seguridad e higiene alimentaria, y se envasa al vacío para un mejor transporte y conservación.

La frescura del producto no resta paladar al mismo, mostrando un exquisito y suave sabor a queso en cada bocado.

## FRESH CHEESE CABRA DEL TIÉTAR®

The fresh cheese Cabra del Tiétar® is a natural product made from pasteurised goat's milk, slightly salted with no whey due to the compression it undergoes.

The production process of our fresh cheese is completely natural following the strictest sanitary and hygiene controls. It is vacuum packed for transport reasons and a better preservation.

The freshness of the product does not subtract from its taste, revealing a soft and exquisite flavour in every mouthful.



## CABRA DEL TIÉTAR® SEMI CURADO

El queso de Cabra del Tiétar® semicurado ofrece un sabor puro y gran cremosidad al paladar. Es elaborado con ingredientes naturales: leche pasteurizada de cabra, cuajo y sal, siguiendo el proceso artesanal.

Esta variedad es la única que figura en el primer "Mapa de los quesos españoles", clasificado como "Queso del Tiétar".

## SEMI CURED CABRA DEL TIÉTAR®

The semi cured Cabra del Tiétar® is pure and creamy on the palate. It's made from natural ingredients: pasteurised goat's milk, rennet and salt, following the artisan process.

This variety of cheese is the only one which appears in "the map of Spanish cheeses" classified as "Tiétar Cheese".



## CABRA DEL TIÉTAR® A LAS FINAS HIERBAS

Pasta de queso fresco para untar, elaborada con leche de cabra, a la que se añade hierbas aromáticas y un ligero toque de ajo.

Deliciosa para tomar untada en pan, en canapés, acompañada de anchoas o de tomate natural.

La pasta de Cabra del Tiétar® a las finas hierbas contiene además una fibra vegetal muy beneficiosa para el organismo, que estimula la formación de bífidobacterias.

## AROMATIC HERBS CABRA DEL TIÉTAR®

Cheese paste made from goat's milk to which are added aromatic herbs and a slight touch of garlic.

Delicious spread on bread or canapés accompanied with anchovies or fresh tomatoes.

Aromatic Herbs "Cabra del Tiétar®" spread contains vegetable fibre beneficial for the organism and stimulates the formation of bifidus bacteria.







## PREMIOS

Desde 1995 han sido muchos los galardones recibidos por los productos de Queserías del Tiétar® siendo Monte Enebro® el queso más premiado de la casa en concursos nacionales e internacionales.

|      |        |  |
|------|--------|--|
| 2018 | ORO    | World Cheese Awards                                      |
| 2017 | PLATA  | World Cheese Awards                                      |
| 2016 | (**)   | GREAT TASTE  |
| 2016 | PLATA  | World Cheese Awards                                      |
| 2015 | PLATA  | World Cheese Awards                                      |
| 2015 | 1º     | “Mejor Queso de coagulación láctica”,<br>Gourmet Quesos  |
| 2013 | PLATA  | World Cheese Awards                                      |
| 2011 | BRONCE | World Cheese Awards                                      |
| 2010 | ORO    | CECALE   |
| 2009 | PLATA  | World Cheese Awards                                      |
| 2009 | ORO    | World Cheese Awards                                      |
| 2008 | PLATA  | World Cheese Awards                                      |
| 2007 | ORO    | World Cheese Awards                                      |
| 2007 | 1º     | “Mejores Quesos de España”,<br>Ministerio de Agricultura |
| 2006 | ORO    | World Cheese Awards                                      |
| 2003 | 1º     | “Mejor Queso de Cabra”,<br>Gourmet Quesos                |
| 2000 | ORO    | World Cheese Awards                                      |
| 1997 | ORO    | The London International<br>Cheese & Dairy Competition   |
| 1995 | ORO    | The London International<br>Cheese Competition           |
| 1992 | 1º     | II Concurso Regional<br>de Queso de Cabra                |

## AWARDS

Many have been the awards received by Queserías del Tiétar®, the Monte Enebro® being our most celebrated award winner in both national and international competitions.

|      |        |   |
|------|--------|---|
| 2018 | GOLD   | World Cheese Awards                                     |
| 2017 | SILVER | World Cheese Awards                                     |
| 2016 | (**)   | GREAT TASTE   |
| 2016 | SILVER | World Cheese Awards                                     |
| 2015 | SILVER | World Cheese Awards                                     |
| 2015 | 1st    | “Best lactic<br>coagulation cheese”,<br>Gourmet Cheeses |
| 2013 | SILVER | World Cheese Awards                                     |
| 2011 | BRONZE | World Cheese Awards                                     |
| 2010 | GOLD   | CECALE  |
| 2009 | SILVER | World Cheese Awards                                     |
| 2009 | GOLD   | World Cheese Awards                                     |
| 2008 | SILVER | World Cheese Awards                                     |
| 2007 | GOLD   | World Cheese Awards                                     |
| 2007 | 1st    | “Best Spanish Cheese”,<br>Ministry of Agriculture       |
| 2006 | GOLD   | World Cheese Awards                                     |
| 2003 | 1st    | “Best Goat’s Cheese”,<br>Gourmet Cheeses                |
| 2000 | GOLD   | World Cheese Awards                                     |
| 1997 | GOLD   | The London International<br>Cheese & Dairy Competition  |
| 1995 | GOLD   | The London International<br>Cheese Competition          |
| 1992 | 1st    | II Regional Competition<br>of Goat Cheese               |

## MONTE ENEBRO®



**Presentación:** Caja de madera de 3 unidades.  
**Peso aproximado:** 1,300 kgs.  
**Conservación:** En frigorífico, con un consumo preferente de hasta dos meses. A partir de los treinta días, va adquiriendo un sabor más intenso. No cubrir la corteza con nueva protección.

### Nota de cata

**Olor:** A setas, leve vestigio de acidez por el tipo de coagulación de que se trata, se asemeja al yogur. Algo picante en nariz, por vía retronasal se aprecian toques herbáceos (hierba fresca y heno) y de frutos (avellana cruda).

**Textura:** Muy cremoso, adherente y fundente al paladar. Se desmenuza fácilmente y es poco elástico.

**Sabor:** Ligeramente ácido y poco salado. Tiene un paso largo en boca, suave al principio, que se va intensificando para acabar con un retrogusto exquisito. La evolución del queso continúa de 30 a 40 días después de su maduración en cámaras y adquiere aromas y sabores más intensos y complejos (conservado en frigorífico y con alta humedad). El sabor se va potenciando con el tiempo.

**Presentation:** Wooden box of 3 units.  
**Approximate weight:** 1,300 kgs.  
**Storage:** In refrigerator for up to 2 months. After 30 days it develops a more intense flavour. Do not cover the rind with additional protection.

### Taste info

**Smell:** Smell of mushrooms, slight acidity due to the curdling process, similar to yoghurt. A touch spicy to the nose, at the back of the nasal passage a light bouquet of herbs (fresh herbs and hay) and of nuts (raw hazelnut).

**Texture:** Very creamy, sticky and melting on the palate. Crumbles easily and not very elastic.

**Flavour:** Slightly acid and not very salty. Its taste in the mouth is very smooth at the beginning. Later to get more intense and ending up with an exquisite aftertaste. The process of the cheese continues 30-40 days after its maturing in the refrigerator and acquires more complex and intense flavours and aromas (conserved in refrigerator with high humidity level) It develops more flavour as time goes by.

## CABRA DEL TIÉTAR® FRESCO



**Presentación:** Envasado al vacío en caja de 4 unidades.  
**Peso aproximado:** 1,500 kgs.  
**Conservación:** En frigorífico y protegido con un film retráctil.  
**Características:** Prensado como un queso para madurar carece de suero lo que contribuye a una larga duración (25 días) gracias a un ligero punto de sal que actúa como conservante natural. Una vez abierto consumir en 10 días.

**Presentation:** Vacuum packed in box of 4 units.  
**Approximate weight:** 1,500 kgs.  
**Storage:** In refrigerator protected by cling film.  
**Characteristics:** Compressed for optimum maturing, no whey that way lasts longer (25 days) due to slight salt content which acts as a natural preservative. Once opened consume in 10 days.



## CABRA DEL TIÉTAR® SEMI CURADO

**Presentación:**  
Caja de 4 unidades.

**Peso aproximado:**  
1,500-1.600 kgs.

**Conservación:**  
En frigorífico. Se indica fecha de caducidad por exigencia legal pero su duración es indefinida.

**Presentation:**  
Box of 4 units.

**Approximate weight:**  
1,500-1,600 kgs.

**Storage:**  
In refrigerator. Its best before date is indicated on the box for legal reasons but can last indefinitely.



## CABRA DEL TIÉTAR® A LAS FINAS HIERBAS

**Presentación y peso aproximado:**

**Opción 1:**  
Envase de 900 gr. de producto en caja de cartón que contiene diez tarrinas vacías de 125 gr. para su distribución.

**Opción 2:**  
Caja de 8 tarrinas de 125 gr.

**Conservación:**  
En frigorífico.  
Consumo preferente en 60 días.

**Presentation and approximate weight:**

**Option 1:**  
Container of 900 g. of product with 10 empty pots for distribution.

**Option 2:**  
Box of 12 pots of 125 g.

**Storage:**  
In refrigerator.  
Best before 60 days.

# LA CALIDAD Y EL PROCESO

“La calidad va mucho más allá de las certificaciones y de los necesarios controles sanitarios, la calidad de la materia prima y del proceso de elaboración que nosotros mismos nos exigimos son la única garantía para conseguir un buen queso”.

Queserías del Tiétar<sup>®</sup> realiza un exhaustivo control de procesos, durante la fabricación y en la formación del personal, para conseguir un producto de altísima calidad logrando así la plena satisfacción del cliente.



# THE QUALITY AND PROCESS

“Quality is much more than the certificates and the necessary sanitary controls, the quality of the raw material and the production process we insist on are the only guarantee for a good cheese”.

Queserías del Tiétar<sup>®</sup> performs an exhaustive process control, during manufacturing and in the training of personnel, to achieve a product of the highest quality always looking for full customer satisfaction.



## LA QUESERÍA

Queserías del Tiétar<sup>®</sup> es una empresa familiar dedicada con pasión y rigor a la elaboración artesanal de un exquisito queso de cabra.

Una materia prima de gran calidad: la leche de cabra del Valle del Tiétar, cuajo y sal. Estos ingredientes, el proceso totalmente natural y la exigencia en los controles de calidad hacen posible el queso perfecto: aroma, sabor, presencia y textura. Un bocado de placer. La leche es sometida diariamente a un exhaustivo proceso de análisis antes de ser transformada en queso, asegurando de este modo su impecable calidad bacteriológica, una de las claves para conseguir un producto final como el que Queserías del Tiétar<sup>®</sup> ofrece a sus clientes.

## THE CHEESE DAIRY

Queserías del Tiétar<sup>®</sup> is a family business which is dedicated with passion and precision to the production of an exquisite goat's cheese.

Top quality raw material: Goat's milk from the valley of Tiétar, rennet and salt. These ingredients, a totally natural process, meeting all the quality controls make the perfect cheese possible: aroma, flavour, appearance and texture. Pure pleasure. The milk undergoes a thorough daily analysis before being transformed in to cheese thus ensuring its impeccable bacteriological quality, one of the keys to the high standard of the final product offered by Queserías del Tiétar<sup>®</sup> to its customers.



## DISTRIBUCIÓN Y VENTA NACIONAL E INTERNACIONAL

A escala nacional, Queserías del Tiétar® ha establecido una red de distribuidores en Ávila, Álava, Asturias, Barcelona, Burgos, Cádiz, Guipúzcoa, Ibiza, La Coruña, La Rioja, Madrid, Sevilla, Tenerife, Valencia y Vigo.

A nivel internacional, Queserías del Tiétar® exporta sus productos directamente o a través de colaboradores como el Consorcio de los Quesos Tradicionales Españoles. Países como Australia, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos, Holanda, Irlanda, Japón, Reino Unido, Suecia y Suiza reciben nuestros quesos quincenal o mensualmente.

La gran aceptación internacional de Monte Enebro® nos ha abierto las puertas de la distribución global pudiendo atender las necesidades de nuestros clientes en cualquier parte del mundo.

## NATIONAL AND INTERNATIONAL DISTRIBUTION AND SALES

On a national scale Queserías del Tiétar® have set up a network of distributors in Ávila, Álava, Asturias, Barcelona, Burgos, Cádiz, Guipúzcoa, Ibiza, La Coruña, La Rioja, Madrid, Sevilla, Tenerife, Valencia and Vigo.

Queserías del Tiétar® exports its products directly or via the Traditional Spanish Cheese Consortium. Countries like Australia, Canada, Denmark, United States, Holland, Ireland, Japan, United Kingdom, Sweden and Switzerland receive our cheeses fortnightly or every month.

The great international acceptance of Monte Enebro® has opened up the doors to a more global distribution, allowing us to take an interest in our customer's needs worldwide.



Ávila (España)

La Adrada (Ávila)



## UBICACIÓN LOCATION

Ctra. CL-501 km. 22. 05430  
La Adrada (Ávila - ESPAÑA)  
Tel.: +34 918 670 876  
Fax: +34 918 670 321  
info@queseriasdeltietar.com  
www.queseriasdeltietar.com





[www.queseriasdeltietar.com](http://www.queseriasdeltietar.com)

Ctra. CL-501 km. 22 - 05430 La Adrada (Ávila - ESPAÑA)  
Tel.: +34 918 670 876 Fax: +34 918 670 321 - [info@queseriasdeltietar.com](mailto:info@queseriasdeltietar.com)