



GUÍA DEL QUESO FUERTEVENTURA

CHEESE GUIDE FUERTEVENTURA

GUÍA DEL QUESO FUERTEVENTURA

CHEESE GUIDE FUERTEVENTURA

Guía del Queso Fuerteventura
© Cabildo de Fuerteventura

Asociación para la Gestión Desarrollo Rural "Maxorata Verde"
GDR Fuerteventura · Asoc. para la Gestión Desarrollo Rural "Maxorata Verde"
C/ Lucha Canaria, 112, Puerto del Rosario, Fuerteventura
928 531 203 • www.gdrmaxorata.org

LeCanarien group
www.lecaprime.com

Fotografías:
Guillermo Pozuelo
Consejo Regulador de Denominación de origen Queso Majorero
Estefanía Acevedo González

Depósito Legal: TF 290-2022

Todos los derechos reservados

GUÍA DEL QUESO FUERTEVENTURA

CHEESE GUIDE FUERTEVENTURA



Tradición milenaria

Están provistos de quesos que son sumamente buenos los mejores que se conocen en estas regiones.

Le Canarien (1402)

Con una tradición quesera anterior a la conquista normanda, los quesos majoreros presentan un conjunto de rasgos únicos que los convierten en un producto excepcional. La calidad de sus quesos está relacionada con la variedad climática y paisajística de la Isla, a la excelente leche producida por su raza autóctona de cabra, al tipo de pasto que consumen y al amplio conocimiento acumulado por los ganaderos y maestros queseros desde época aborigen. Todas esas singularidades se reflejan en el queso majorero, otorgándole olores y sabores únicos, que los han llevado a ser un producto reconocido tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Millenary tradition

They are well supplied with cheeses, which are extremely good, the best known in these regions.

Le Canarien (1402)

With a cheese-making tradition that predates the Norman conquest, Majorero cheeses have a number of unique features that make them an exceptional product. The quality of its cheeses is related to the climatic and landscape variety of the island, to the excellent milk produced by its native breed of goat, the type of bush pasture they consume and the extensive knowledge accumulated by the farmers and cheese masters since aboriginal times. All these singularities are reflected in the Majorero cheese, giving it unique aromas and flavours, which have made it a recognised product both in our country and abroad.



Cabra Majorera

*Hay más cabras
en Fuerteventura
que majeros*

Dicho popular

En Canarias existen tres razas autóctonas de cabra, una palmera, dos tinerfeñas y una majore-ra. La cabra majorera es el resultado de la selección que los pastores y ganaderos de la Isla han ido realizando desde época aborígen. Así, por medio del cruce de cabras indígenas con razas de muy variado origen, se ha conseguido una cabra perfectamente adaptada al medio árido insular, muy resistente y productiva. Se caracterizan por ser animales grandes, de capas polí-cromadas y pelo corto con mucosas oscuras. Los cuernos son en forma de arco y su producción lechera es muy elevada.

El consumo de su leche y de sus derivados es muy beneficioso para la salud, siendo uno de los alimentos con mayor cantidad de nutrientes básicos, desde proteínas y grasas, hasta vitaminas A, B y D, sin olvidar su alto contenido en calcio y fósforo.

Majorera Goat

*There are more
goats on
Fuerteventura
than majeros*

Popular saying

There are three native breeds of goat in the Canary Islands: one from La Palma, two from Tenerife and one from Fuerteventura. The majorera goat is the result of the selection that the shepherds and livestock farmers of the island have been making since aboriginal times. Thus, by crossing indigenous goats with breeds of a wide variety of origins, a goat has been obtained that is perfectly adapted to the arid island environment and is highly resistant and productive. They are characterised as large, polychrome-coated, short-haired animals with dark mucous membranes. The horns are arched and their milk production is very high.

The consumption of milk and its derivatives is very beneficial for health, being one of the foods with the greatest amount of basic nutrients, from proteins and fats to vitamins A, B and D, not forgetting its high calcium and phosphorus content.



Denominación de Origen Protegida



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Majorero nació gracias a la determinación de un grupo de ganaderos, artesanos e industriales de Fuerteventura, comprometidos en el fomento de la actividad quesera y la calidad de los quesos de la isla. El esfuerzo se vio recompensado en 1996 cuando el queso majorero pasó a convertirse no solo en el primer queso de Canarias con esa calificación, sino también el primer queso de cabra de España con Denominación de Origen.

Para su gestión se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Majorero, que tiene como función controlar el cumplimiento estricto de todas las normas exigidas en cuanto al origen, la óptima calidad de la materia prima y de los procesos de elaboración y maduración del queso.



Protected Designation of Origin

The Protected Designation of Origin (PDO) of Majorero Cheese was born thanks to the determination of a group of Fuerteventura farmers, artisans and industrialists committed to the promotion of cheese-making and the quality of the island's cheeses. The effort was rewarded in 1996 when the Majorero cheese became not only the first cheese in the Canary Islands with a Designation of Origin, but also the first goat's cheese in Spain to have a DO.

The Regulating Board for the Queso Majorero Denomination of Origin was set up to ensure strict compliance with all the rules required in terms of origin, the optimum quality of the raw material and the cheese production and maturing processes.

Cómo reconocer un Queso DOP Majorero

- Hecho con leche de cabra majorera y elaborado siguiendo los métodos y procesos tradicionales, adaptados a las nuevas medidas de seguridad alimentaria.
- Permite la elaboración a partir de leche cruda o pasteurizada.
- Solamente se puede producir y madurar en la isla de Fuerteventura.
- De coagulación enzimática y pasta no cocida.
- Prensado, de pasta semidura o dura.
- Pueden quedar recubiertos con aceite, pimentón o gofio.
- Tiempo de maduración mínimo de 8 días.
- Su peso varía entre 1-6 kg.
- Debe tener entre 6-9 cm de alto y medir entre 15-35 cm de diámetro.
- Su corteza presenta por el lateral la huella, original o figurada, de hojas de palma trenzadas usadas tradicionalmente para moldearlo (*empleita*) y el de la quesera (*pinta*) en las caras de la base.



How to recognise a PDO Majorero Cheese

- Made with Majorero goat's milk following traditional methods and processes, adapted to new food safety measures.
- It can be made from raw or pasteurised milk.
- It can only be produced and matured on the island of Fuerteventura.
- Enzymatic coagulation and uncooked paste.
- Pressed, semi-hard or hard paste.
- They can be coated with oil, paprika or gofio.
- Minimum maturation time of 8 days.
- Its weight ranges from 1-6 kg.
- It should be between 6-9 cm high and measure between 15-35 cm in diameter.
- The rind has the original or figurative imprint, on the side, of plaited palm leaves traditionally used to mould it (*empleita*) and that of the cheese maker on the sides of the bases (*pinta*).



ZONA DE PRODUCCIÓN • PRODUCTION AREA

Fuerteventura



LECHE • MILK

Se elabora con leche entera de cabra (cruda o pasteurizada).
Made from whole goat's milk (raw or pasteurised).



CORTEZA • RIND

Reconocible por las impresiones de los moldes en la superficie lateral y en sus bases. Untado en aceite, pimentón o gofio.
It is recognisable by the impressions of the moulds on the lateral surface. It can be coated in oil, paprika or gofio.



ASPECTO • ASPECT

Forma cilíndrica, altura de 6 a 9cms.
Diámetro de 15 a 35cms.
Peso entre 1 y 6kg.
Cylindrical in shape, 6 to 9 cm high. From 15 to 35 cm in diameter and weighing between 1 and 6 kg.



PASTA • PASTE

Su masa al corte aparece compacta.
Textura cremosa, sabor ácido y algo picante.
When cut, the dough appears compact, with a creamy texture and a slightly spicy, sourish flavour.



CONTRAETIQUETA • BACK LABEL

Con el logotipo del Consejo Regulador del Queso Majorero, numerada y seriada. Se coloca encima de la etiqueta comercial.
Label with the logo of the Consejo Regulador del Queso Majorero, numbered and serialised, which is placed on top of the commercial label.



Museo del Queso Majorero



C/ Virgen de Antigua, km 20, Antigua
info@museoquesomajorero.es • 928 878 041

Ubicado en el municipio de Antigua, el Museo del Queso Majorero te descubre de manera única la tradición ganadera y quesera que ha estado unida a la isla de Fuerteventura desde sus orígenes.

El museo cuenta con diversos espacios, organizados en torno a un patio central, dedicados a las distintas áreas temáticas: el origen volcánico de la isla, su orografía, flora y fauna, la cabra majorera (el pastor, el rebaño y la leche) y la historia, cultura y gastronomía del queso majorero. Además, dispone de una sala de degustación y tienda y un antiguo molino. Este molino representa un punto clave en la visita al Museo del Queso Majorero. Restaurado en su totalidad para preservar su estructura original, conserva en su interior la maquinaria original: las ruedas dentadas, las piedras molineras, la tolva o el eje de las aspas.

Located in the municipality of Antigua, the Museo del Queso Majorero unveils in a unique way the livestock and cheese-making tradition that has been linked to the island of Fuerteventura since its origins.

The museum has different areas, organised around a central courtyard, dedicated to the different thematic areas: the volcanic origin of the island, its orography, flora and fauna, the majorera goat (the shepherd, the flock and the milk) and the history, culture and gastronomy of Majorero cheese. It also has a tasting room, a shop and an old mill. The latter represents a key point in the visit to the museum. Restored in its entirety to preserve its original structure, it conserves the original machinery: the cogwheels, the millstones, the hopper and the shaft of the blades.



| ANTIGUA |



EL CANTIL

semicurado pimentón • cabra • cruda | paprika semi-mature • goat • raw milk

El Cantil
José Perdomo Soto | Antigua

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
AÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw



l - s | mon. - sat.
8 - 13h.





l - s | mon. - sat.
8 - 13h.

 C/ Casillas de Morales, 18 | Antigua
 620 183 265





CASA DEL QUESO

semicurado pimentón • cabra • cruda | paprika semi-mature • goat • raw milk

Casa del Queso Cabrera Pérez

David Nemesio Cabrera Cabrera | Antigua

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●				
CURADO mature	●	●	●				
ÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw milk



l - v | mon. - fri.
9 - 14h. / 15:30 - 18:30h.
s - d | sat. - sun.
9 - 16h.



C/ Llanos Alares, FV50, Km. 7 | Antigua



627 820 360 | 696 219 698



www.lacasadelquesocabrerapez.com
comercial@lacasadelquesocabrerapez.com





CUADRA DE LA SOLANA

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk

Quesos Cuadra de La Solana

Iluminada Hernández Acosta | Antigua

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature		●					
CURADO mature		●					
AÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw milk



24





l - d | mon. - sun.
8 - 18h.

 Lugar de La Solana, 13 | Los Alares | Antigua

 625 846 454 | 608 982 815

 joseantonio224cabrera@gmail.com





LOS ALARES

curado pimentón • cabra • cruda | paprika mature • goat • raw milk

Quesos Los Alares

Rosadelia Méndez Rodríguez | Antigua

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●						
CURADO mature	●	●					
AÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw



l-s | mon. - sat.
8 - 17h.



Los Alares, s/n | Antigua



676 262 986 | 650 582 785





| BETANCURIA |



CUMBRES DE BETANCURIA EL CONVENTO



tierno • cabra • pasteurizada | soft • goat • pasteurized milk



Quesería de Betancuria-
El Convento. Finca Pepe
José Juan Hernández Cerdeña | Betancuria

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
AÑEJO aged cheed							

● DOP | POD



cabra
goat



pasteurizada
pasteurized milk



l - s | mon. - sat.
10 - 16h.



Llano de Santa Catalina | Las Alcaravaneras | Betancuria



617 243 304 | 928 878 164



www.fincapepe.com
info@fincapepe.com | fincapepe@hotmail.com

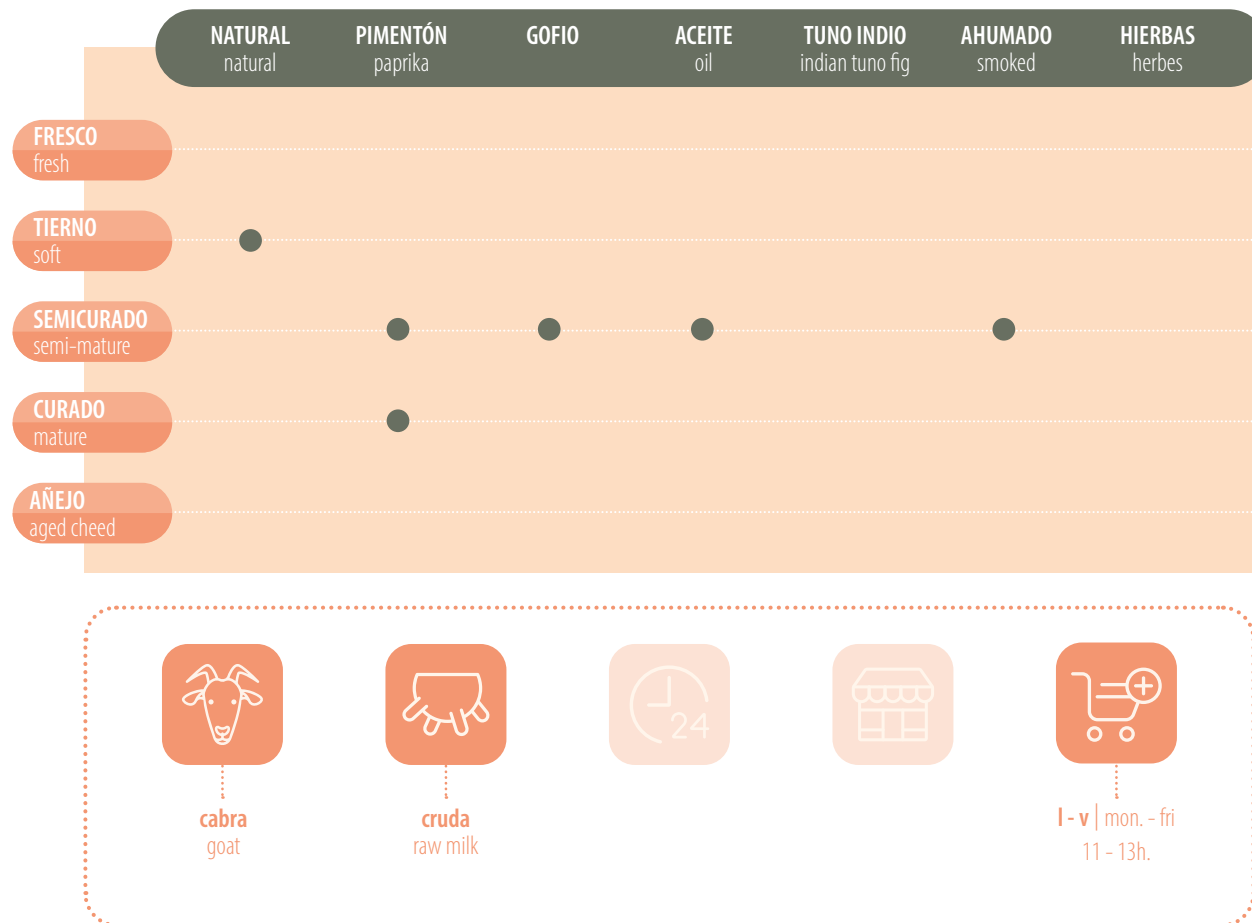




LA VILLA DE BETANCURIA

semicurado gofio • cabra • cruda | gofio semi-mature • goat • raw milk

Quesos La Villa
de Betancuria
Margot Robayna Alonso | Betancuria



Llano de Santa Catalina | Betancuria



649 742 132



www.granjalavilla.com
granjalavilla@hotmail.es



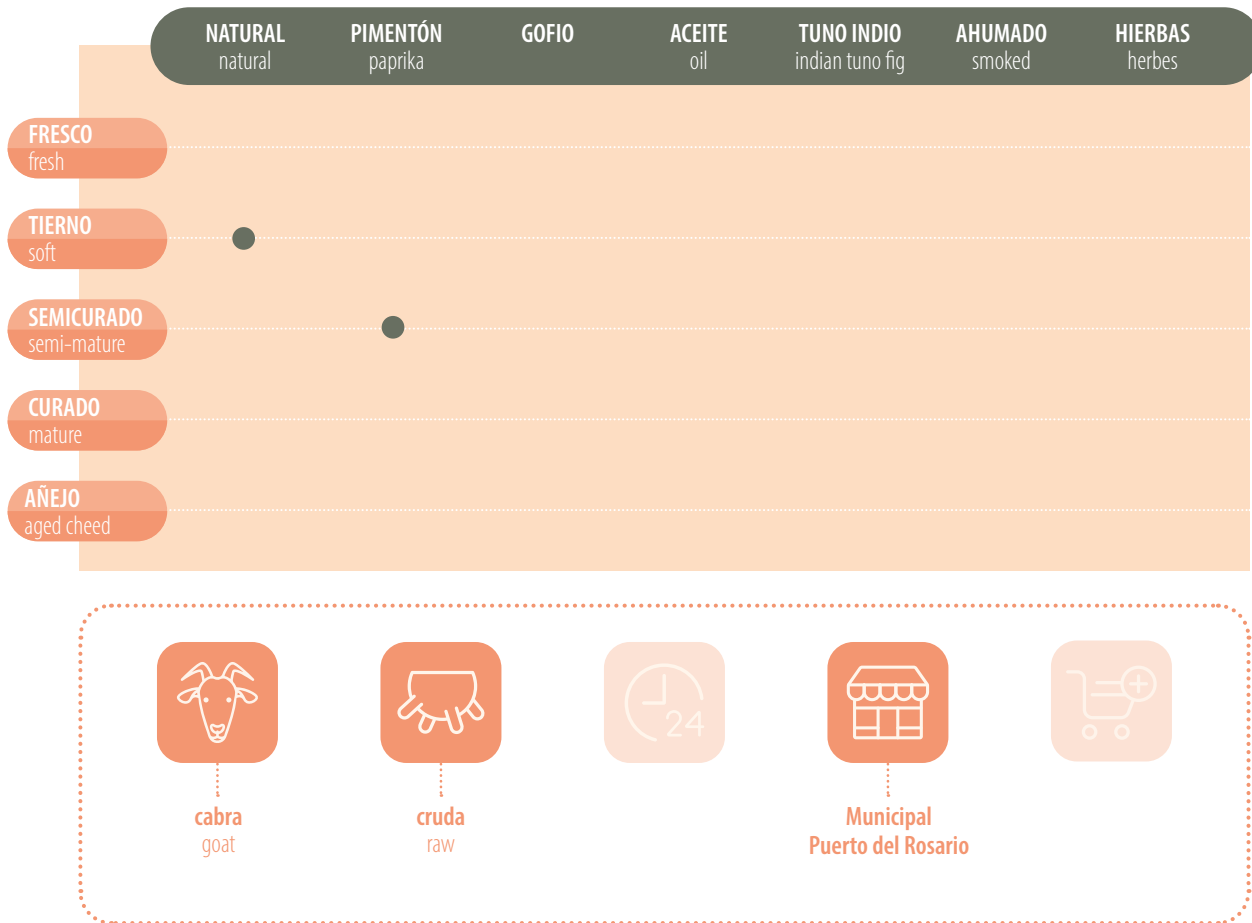


LOMO BLANCO

semicurado pimentón • cabra • cruda | paprika semi-mature • goat • raw milk

Quesos Lomo Blanco

Pedro Celestino Peña Hernández | Betancuria



 C/ El Cigarrón | Marcada de la Vaca, s/n | Valle de Santa Inés | Betancuria

 679 684 585 | 662 534 755





| LA OLIVA |



ABUELO PRUDENCIO

Quesos Artesanos Abuelo Prudencio

Nino Kalandadhe | La Oliva

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●				●
CURADO mature	●	●	●				●
AÑEJO aged cheed	●	●	●				●



cabra
goat



cruda
raw milk



l - v | mon. - fri.
9 - 14 / 17 - 19h.



Biosfera



curado pimentón • cabra • cruda | paprika mature • goat • raw milk



C/ Morro Francisco, 13 | Corralejo | La Oliva



640 506 530



www.quesosartesanosfuerteventura.es
majorero@queseriaabueloprudencio.com





GURIAMEN

semicurado pimentón • cabra • pasteurizada
paprika semi-mature • goat • pasteurized milk



Quesos Guriamen

Félix González Guerra | La Oliva

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●				
CURADO mature	●	●	●				
ÁNEJO aged cheed							

● DOP | POD



cabra
goat



pasteurizada
pasteurized



l - v | mon. - fri.
8 - 15h.



Las Huertas, 45 | Villaverde | La Oliva



648 075 168 | 663 415 386



guariamen@guariamen.com





QUESOS TINDAYA

semicurado aceite • cabra • cruda | oil semi-mature • goat • raw milk

Quesería Hijos de Vera Montelongo | La Oliva

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
ÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw milk



Montelongo Gourmet
C/ Salamanca, 12
Puerto del Rosario



l - v | mon. - fri.
8 - 14h.



C/ De la Casa Alta, 15 | Tindaya | La Oliva



928 865 509 | 928 855 480



montelongo_gourmet@hotmail.com





| PÁJARA |



LA PASTORA
LA PARED



semicurado pimentón • cabra • oveja • cruda
paprika semi-mature • goat • sheep • raw milk



Ganadería La Pared
Nicolasa Castro Roger | Pájara

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
AÑEJO aged cheed							

DOP | POD



oveja • cabra
goat • sheep



cruda
raw



l - v | mon. - fri.
8 - 18 / 10 - 16h.
s | sat.
9 - 14h.



La Pared, s/n | Pájara



928 174 366



www.quesoslapastora.es
ganaderialapared@hotmail.com





CAPRARIUS

semicurado • cabra • cruda | semi-mature • goat • raw milk



Quesería Caprarius

Rayco Ramos Rodríguez

| Pájara

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
AÑEJO aged cheed							

DOP | POD


cabra
goat


cruda
raw milk


24


Tetir


l - s | mon. - sat.
9 - 14h.



Mézquez | Pájara



618 062 791



rayco18@hotmail.com





| PUERTO DEL ROSARIO |



FRAGIEL

semicurado pimentón • cabra • pasteurizada
paprika semi-mature • goat • pasteurized milk

Quesos Fragiel

Francisco Fragiel López | Puerto del Rosario



cabra
goat



pasteurizada
pasteurized milk



cita previa
by appointment



Carnicería Fragiel
C/ León y Castillo, 99
Puerto del Rosario



Llanos de La Concepción, 11 | Puerto del Rosario



649 941 020 | 616 910 926 | 679 447 411





FELIPA LA MONTAÑETA

curado • cabra • pasteurizada | mature • goat • pasteurized milk



Ganadería Quesos Felipa La Montañeta

Felipa Valdevilla Jiménez | Puerto del Rosario

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	VINO wine	ESPECIAS spices
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●		●	●	●
CURADO mature	●	●	●				
AÑEJO aged cheed	●	●	●				●

● DOP | POD



cabra
goat



pasteurizada
pasteurized



l - s | mon. - sat.
8 - 14h. / 17 - 19h.



Casillas del Ángel, 60 B | Puerto del Rosario



620 854 382 | 660 553 021



quesosfelipa@hotmail.com



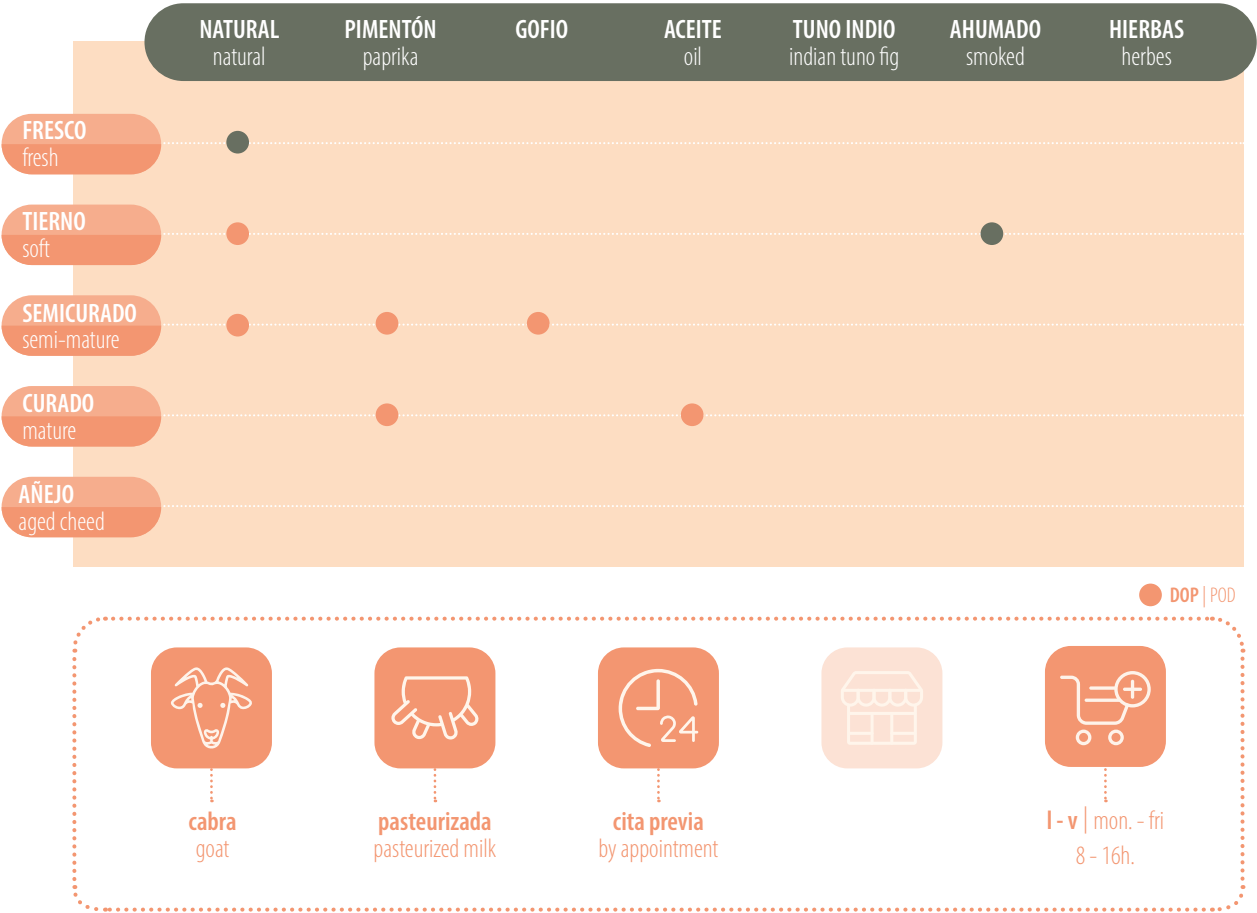


MAXORATA

semicurado pimentón • cabra • pasteurizada
paprika semi-mature • goat • pasteurized milk



Grupo Ganaderos de Fuerteventura | Puerto del Rosario





LA AMPUYENTA

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk

Quesos La Ampuyenta

Héctor Luis Cabrera González | Puerto del Rosario

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature		●	●				
CURADO mature		●	●				
ÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw



cita previa
by appointment



l - d | mon. - sun.
9 - 13h.



La Ampuyenta, 71 | Puerto del Rosario



676 301 737



queserialaampuyenta@gmail.com





LA CASITA

tierno • cabra • cruda • pasteurizada | soft • goat • raw and pasteurized milk

Quesos La Casita

Bernardo Peña Guerra | Puerto del Rosario

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature		●					
CURADO mature		●					
ÑEJO aged cheed							



cabra
goat



pasteurizada
pasteurized



cita previa
by appointment



l - v | mon. - fri.
8 - 14 / 16 - 19h.



Llanos de la Concepción, 72, | Lugar de La Casita | Puerto del Rosario



629 238 124



bernardo.llanos@hotmail.com





LAS MARGARITAS

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk

Las Margaritas
Ezequiel de San Matías Alonso Robayna | Puerto del Rosario

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●					
CURADO mature	●	●					
ÁNEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw



24





l - v | mon. - fri.
7 - 14 / 17 - 20h.



Llanos de La Concepción, 32 A | Puerto del Rosario



696 869 136





LA SUERTE DEL ÁNGEL

curado aceite • cabra • cruda | oil mature • goat • raw milk

La Suerte del Ángel

Ana Esther de León Mesa | Puerto del Rosario

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature		●	●				
CURADO mature				●			
ÑEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda • pasteurizada
raw • pasteurized



cita previa
by appointment



l - v | mon. - fri.
8 - 14h.



Casillas del Ángel, s/n | Puerto del Rosario



650 730 447



ganaderiadeleon@gmail.com





RÍO CABRAS

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk



Quesería Río Cabras

Óscar Perdomo | Puerto del Rosario



● DOP | POD



cabra
goat



cruda
raw milk



l-s | mon. - sat.
9 - 16h.



Llanos Pelado, 16 | Puerto del Rosario



679 344 491 | 634 297 148



oscarpf2014@yahoo.es





QUESOS DE TETIR

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk



Quesos de Tetir

M^a Jesús Rodríguez de Vera | Puerto del Rosario

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●		●		
CURADO mature		●	●				
AÑEJO aged cheed							

● DOP | POD



cabra
goat



cruda
raw



Biosfera • Tetir



l - s | mon. - sat.
9 - 13h.



Tetir, 28 | Puerto del Rosario



928 865 127 | 629 040 298



www.quesostetir.com
quesostetir@hotmail.com





| TUINEJE |



ARTESANOS LA VISTA

semicurado pimentón • cabra • cruda | paprika semi-mature • goat • raw milk

Quesos Artesanos La Vista

Domingo Javier Rodríguez Martín | Tuineje

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●		●		●
CURADO mature	●						
ÁNEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw



La Biosfera • La Lajita
Morro Jable



l - d | mon. - sun.
7 - 14h.



La Vista, 37 | Tesejerague | Tuineje



629 830 584 | 928 161 302



tesejerague@gmail.com





CAÑADA DE AGANDO

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk



Quesos Cañada de Agando

Juana Castillo Ravelo | Tuineje

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh	●						
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature	●	●	●				
CURADO mature	●	●	●				
AÑEJO aged cheed							

DOP | POD



cabra
goat



cruda
raw milk



Lugar de La Cañada de Agando | Tuineje



629 039 283





EL GORRIÓN

tierno • cabra • cruda | soft • goat • raw milk

Quesería El Gorrión

Benjamín Díaz Díaz | Tuineje

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft	●						
SEMICURADO semi-mature		●	●				
CURADO mature		●	●				
ÁNEJO aged cheed							



cabra
goat



cruda
raw



Merca Las Palmas



l - v | mon. - fri: 8 - 14h.
s | sat: 8 - 13h.



Los Gorriones, s/n | Tuineje



828 668 140 | 629 214 433



doloresacostaalonso2018@gmail.com
nuriadiazacosta27@gmail.com





EL RINCÓN

fresco • cabra • cruda | fresh • goat • raw milk

Quesería El Rincón

Pablo Ramón Rodríguez Martín | Tuineje

NATURAL
natural

PIMENTÓN
paprika

GOFIO

ACEITE
oil

TUNO INDIO
indian tuno fig

AHUMADO
smoked

HIERBAS
herbes

FRESCO
fresh

TIERNO
soft

SEMICURADO
semi-mature

CURADO
mature

AÑEJO
aged cheed



cabra
goat



cruda
raw milk



cita previa
by appointment



I - v | mon. - fri.



Tesejerague, 21 | Tuineje



616 747 783



anapadillacabrera@hotmail.com





JULIÁN DÍAZ

semicurado • cabra • cruda | semi-mature • goat • raw milk



Quesos Julián Díaz

Arquema S.L. | Tuineje

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuno fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
AÑEJO aged cheed							

● DOP | POD



cabra
goat



cruda • pasteurizada
raw • pasteurized milk



cita previa
by appointment





l - v | mon. - fri: 8 - 16h.
s | sat: 8 - 14h.



C/ San Marcos, s/n | Tiscamanita | Tuineje



928 164 062



www.quesosjuliandiaz.com
quesosjuliandiaz@live.com





LAS CASITAS

fresco • cabra • cruda | fresh • goat • raw milk

Ganadería Las Casitas

Rafael Martín Sánchez | Tuineje

NATURAL
natural

PIMENTÓN
paprika

GOFIO

ACEITE
oil

TUNO INDIO
indian tuno fig

AHUMADO
smoked

HIERBAS
herbes

FRESCO
fresh

TIERNO
soft

SEMICURADO
semi-mature

CURADO
mature

AÑEJO
aged cheed



cabra
goat



cruda
raw



Las Casitas, s/n | Tuineje



618 301 465



ganaderialascasitas@gmail.com





ROSA DE LA MADERA

Quesos Rosa de la Madera

Julian Pérez Alonso | Tuineje

Julian Pérez Alonso | Tuineje

	NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO	AHUMADO smoked	ORÉGANO oregano
FRESCO fresh							
TIERNO soft							
SEMICURADO semi-mature							
CURADO mature							
AÑEJO aged cheese							



cabra
goat



cruda
raw



I - v | mon. - fri.
8 - 14:30h.



 Rosa de la Madera | Lezque | Tuineje



 928 174 262



 www.rosadelamadera.com
quesorosadelamadera@hotmail.com



Mapa | Map

 CAPITAL | ISLAND CAPITAL

 NÚCLEO URBANO | URBAN AREA

- 1 QUESOS ARTESANOS ABUELO PRUDENCIO
- 2 QUESOS GURIAMEN
- 3 QUESOS DE TETIR
- 4 QUESOS FRAGIEL
- 5 GANADERÍA QUESOS FELIPA LA MONTAÑETA
- 6 QUESOS LA AMPUYENTA
- 7 LA SUERTE DEL ÁNGEL
- 8 QUESERÍA RÍO CABRAS
- 9 QUESERÍA EL GORRIÓN
- 10 EL CONVENTO. FINCA PEPE

- 11 CASA DEL QUESO CABRERA PÉREZ
- 12 QUESOS LA VILLA
- 13 ABUELO BENIGNO PERDOMO
- 14 GANADERÍA LA PARED
- 15 QUESOS JULIÁN DÍAZ
- 16 QUESOS LOS ALARES
- 17 QUESOS CUADRA DE LA SOLANA
- 18 QUESOS ROSA DE LA MADERA
- 19 GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA
- 20 QUESERÍA CAPRARIUS
- 21 QUESOS LA CASITA

- 22 LAS MARGARITAS
- 23 QUESOS LOMO BLANCO
- 24 QUESOS CAÑADA DE AGANDO
- 25 QUESOS ARTESANOS LA VISTA
- 26 QUESOS BARRANCO MACHÍN
- 27 QUESERÍA EL RINCÓN
- 28 QUESERÍA HIJOS DE VERA MONTELONGO. QUESOS TINDAYA
- 29 QUESERÍA LAS CASITAS
- 30 EL CANTIL
-  MUSEO DEL QUESO MAJORERO



Mercados | Markets:



Mercado Agrario de la Biosfera

Av. La Constitución
Puerto del Rosario
Sábado | Saturday: 8-13:30 h.



Mercado de Morro Jable

C/ Bentejuy, 8, Morro Jable
Pájara
Lunes y jueves |
Monday and thursday: 9-14 h.



Mercado agro-artesanal de La Lajita

Oasis Wildlife Fuerteventura
Carretera General Jandía, s/n
Pájara
Domingo | Sunday: 8-13:30 h.



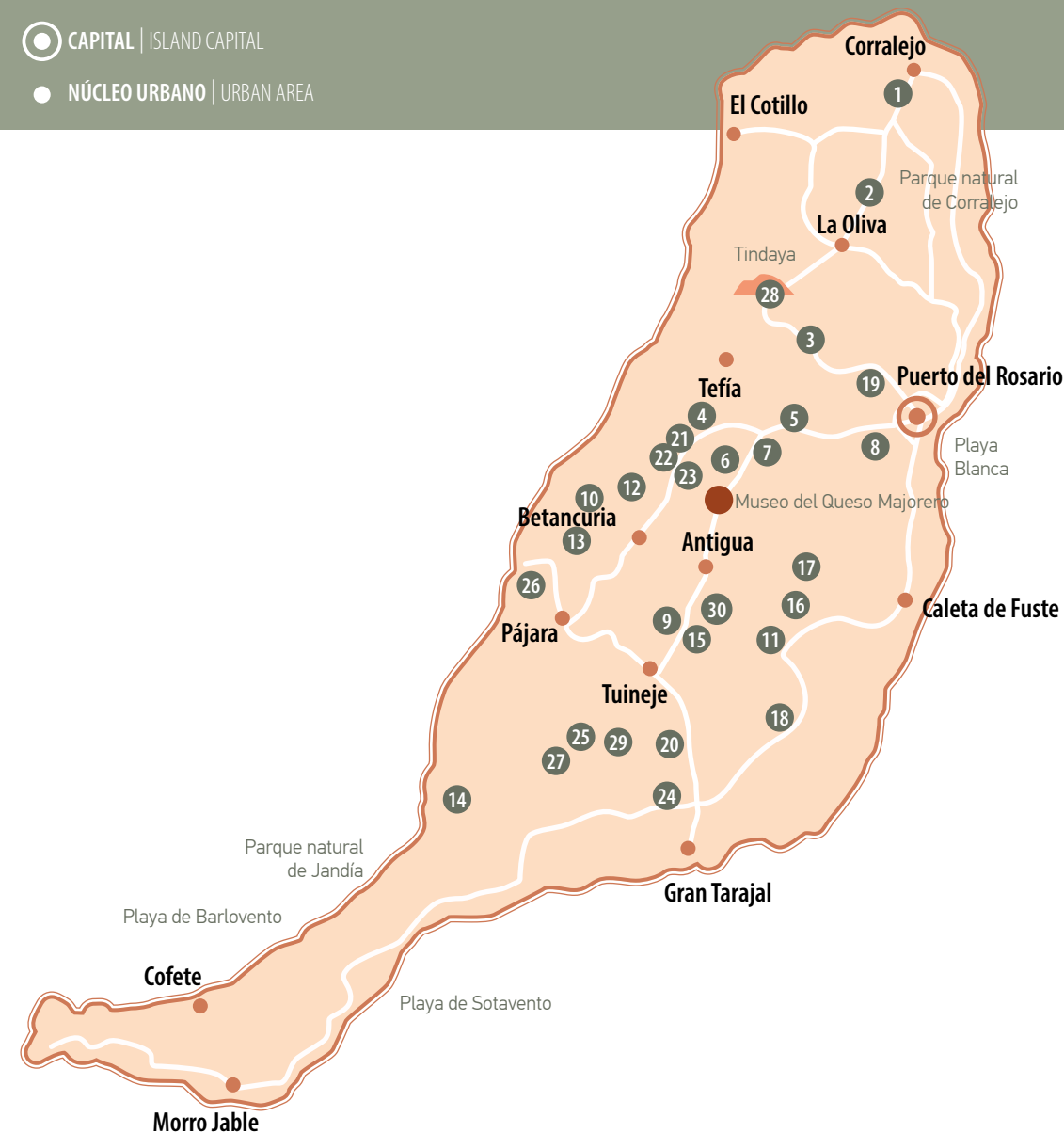
Mercado Artesanal de la Vega de Tetir

Plaza Juan Rodríguez, 5
Tetir, Puerto del Rosario
Domingo | Sunday: 10-14 h.



Mercado Municipal de Puerto del Rosario

C/ Teófilo Martínez Escobar, 1
Puerto del Rosario
Lunes y sábado |
Monday and saturday: 8-13 h.



LEYENDA DE ICONOS

LEGEND OF ICONS



ORIGEN DE LA LECHE
ORIGIN OF MILK



TIPO DE LECHE
TYPE OF MILK



VISITAS
VISITS



MERCADOS
MARKETS



VENTA DIRECTA
STORE

