

PAJARETE  
quesos artesanos

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2024





## DE LA SIERRA DE CÁDIZ

Quesos Pajarete lleva desde el año 2010 elaborando productos lácteos de alta calidad. Esta empresa gaditana nació por el entusiasmo de Jose Luis tras su proyecto fin de carrera, y de su padre Andrés Holgado de producir quesos de manera natural y sin conservantes. Ilusión que se mantiene en cada producto elaborado por la empresa.

La leche de cabra Payoya junto a la producida por sus ovejas que pastan libremente en la Sierra de Grazalema, otorgan una calidad diferenciada a sus quesos, convirtiéndose en producto gourmet de la Sierra de Cádiz.

El ordeño diario de los animales y su traslado inmediato a las instalaciones de fabricación, producen un queso único fabricado con leche fresca de forma diaria. Su mimada curación en estas instalaciones y el esmero de quien vela por ellos, es el secreto indiscutible de la marca.



# TRASPASANDO FRONTERAS



El cuidado de la marca, está patente en la presentación de sus quesos, junto al sabor tradicional Pajarete cuida cada detalle para que manteniendo las tradiciones queseras su queso sea diferente, lo que le ha propiciado su reconocimiento nacional e internacional.

Presente en eventos, bodas, o comuniones con una elegancia y estilo único: Los cheesecorner o rincón quesero se complementan con confituras, panes y frutos secos presentados de manera distinguida, con el sello propio y calidad de Pajarete.

# QUESOS DE LECHE OVEJA



Elaborados con leche pasteurizada de oveja.  
Coagulación enzimática. Cuajo de origen animal.  
Corteza natural con marcas de cincho de  
esparto

## SEMICURADO



Maduración 900 g - 45 días  
1,5 Kg - 60 días  
3 kg - 90 días

## CURADO



1 Kg - 90 días  
1,5 Kg - 150 días  
3 kg - 240 días

## GRAN RESERVA



1,5 Kg - 10 meses  
3 kg - 15 meses



# OVEJA

CURADOS ESPECIALES

SALVADO DE TRIGO



1 Kg - 90 días  
1,5 Kg - 150 días  
3 kg - 240 días

MANTECA DE CERDO IBÉRICO



1 Kg - 90 días  
1,5 Kg - 150 días  
3 kg - 240 días

AHUMADO EN MADERA NOBLE



1,5 Kg - 150 días  
3 kg - 240 días

QUESOS DE LECHE  
**CABRA**



# FRESCO



Elaborados con leche pasteurizada de cabra de raza Payoya al que se añaden fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, sal, y mucho cariño, resultando un queso único que posteriormente es envasado al vacío para su mejor conservación.

QUESOS DE LECHE  
**CABRA**



# SEMICURADO



900 g - 30 días  
1,5 Kg - 45 días  
3 kg - 60 días

1 Kg - 90 días  
1,5 Kg - 120 días  
3 kg - 160 días

# CURADO





QUESOS DE LECHE  
**CABRA**  
CURADOS ESPECIALES

SALVADO DE TRIGO Y AOVE

MANTECA DE CERDO IBÉRICO

AHUMADO EN MADERA NOBLE





# QUESOS DE LECHE CABRA

CURADOS ESPECIALES



ROMERO SILVESTRE

PIMENTÓN DULCE AHUMADO

CON TRUFA NEGRA



# QUESOS MEZCLA

50/50 OVEJA/CABRA



## SEMICURADO

## CURADO

## GRAN RESERVA



1,5 Kg - 60 días  
3 Kg - 90 días



1,5 Kg - 150 días  
3 Kg - 240 días



1,5 Kg - 10 meses  
3 Kg - 15 meses



# QUESOS MEZCLA

50/50 OVEJA/CABRA

CURADOS ESPECIALES

MANTECA DE CERDO IBÉRICO  
Y ROMERO SALVAJE



# CREMAS

CREMA DE QUESO CURADO  
DE OVEJA Y CABRA (90 g)



# MINI SENSACIONES



100 GRAMOS DE QUESO CREMOSO DE OVEJA



NATURAL

FINAS HIERBAS

PIMENTÓN

ROMERO

VINO DE JEREZ

PIMIENTA



# CURADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



QUESO CURADO DE OVEJA, DE CABRA O MEZCLA EN AOVE 750 ML

BLISTER DE 200 G

PENSANDO EN REGALOS CON  
SABOR ÚNICO

DETALLES QUE MARCAN LA  
DIFERENCIA



# PREMIOS NACIONALES

VI CAMPEONATO MEJORES QUESOS DE ESPAÑA	MANTECA DE CABRA	2°
VII CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	EMBORRADO OVEJA	1°
VII CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	MANTECA OVEJA	2°
VII CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	RESERVA OVEJA	1°
VII CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	CURADO OVEJA	2°
VIII CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	SEMICURADO CABRA	1°
VIII CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	MANTECA OVEJA	2°
PREMIO GUADALTEBA	CURADO MEZCLA	2°
QUESIERRA	RULO DE OVEJA	1°
QUESIERRA	SEMICURADO DE OVEJA	1°
GOURMET QUESOS	EMBORRADO OVEJA	2°
QUESIERRA	CURADO MEZCLA	2°
PREMIO MEJOR QUESO ARTESANO	EMBORRADO CABRA	2°
ANDANATURA (ESPACIOS NATURALES)	RESERVA MEZCLA	MEJOR QUESO
PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA	SEMICURADO CABRA	MEJOR QUESO MADURADO
QUESIERRA	SEMICURADO DE OVEJA	1°
QUESIERRA	CURADO OVEJA	1°
I SALÓN DEL QUESO DE ANDALUCIA	MANTECA Y ROMERO MEZCLA	1°
I SALÓN DEL QUESO DE ANDALUCIA	RESERVA MEZCLA	1°
QUESIERRA	SEMICURADO CABRA	1°
QUESIERRA	MANTECA CABRA CURADO	1°
GOURMET QUESOS	EMBORRADO OVEJA	3°
PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA	CURADO MEZCLA	MEJOR
GOURMET QUESOS	MANTECA Y ROMERO MEZCLA	2°
PREMIO GUALDALTEBA	CURADO MEZCLA	1°
PREMIO GUADALTEBA	CURADO DE CABRA	PLATA

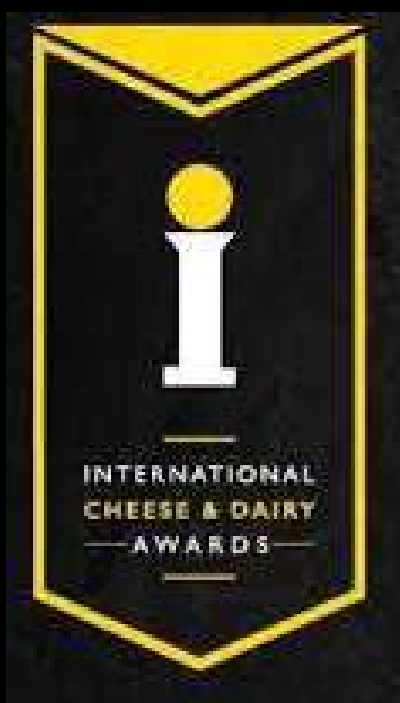
PREMIO GUADALTEBA	CURADO OVEJA	3°
PREMIO GUADALTEBA	SEMICURADO DE OVEJA	2°
I CONCURSO QUESOS ARTESANOS GRAZALEMA-VILLALUENGA DEL ROSARIO	SEMICURADO DE CABRA	1°
PREMIO GUADALTEBA	CURADO OVEJA	2°
PREMIO GUADALTEBA	SEMICURADO DE CABRA	2°
III CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	CURADO CABRA	3°
III CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	CURADO OVEJA	2°
III CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	CURADO OVEJA AOE	3°
I CONCURSO NACIONAL QUESO DE CABRA	EMBORRADO CABRA	1°
PREMIO GUADALTEBA	SEMICURADO MEZCLA	1°
PREMIO GUADALTEBA	CURADO OVEJA	3°
PREMIO LACTIUM	MANTECA OVEJA	PLATA
V CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	EMBORRADO OVEJA	1°
V CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	CURADO OVEJA	3°
PREMIO GUADALTEBA	MEZCLA MANTECA Y ROMERO	3°
II CONCURSO NACIONAL QUESO DE CABRA	SEMICURADO CABRA PJ	2°
II CONCURSO NACIONAL QUESO DE CABRA	EMBORRADO CABRA	3°
VI CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	EMBORRADO OVEJA	1°
VI CONCURSO ANDALUCIA SIERRA DE CADIZ-VILLALUENGA	MANTECA OVEJA	2°



Por extensión sólo recogemos los más relevantes



# PREMIOS INTERNACIONALES



*Cincho*  
**CHEESE AWARDS**  
 CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO

Por extensión sólo recogemos los 3 primeros premios de cada concurso

INTERNATIONAL CHEESE AWARD-NANTWICH	EMBORRADO OVEJA	PLATA
INTERNATIONAL CHEESE AWARD-NANTWICH	RESERVA OVEJA	ORO
INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL	SEMICURADO CABRA	MEJOR
CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST	CURADO MEZCLA	ORO
CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST	RESERVA OVEJA	ORO
CHEESE & DAIRY AWARD	RESERVA OVEJA	ORO
CHEESE & DAIRY AWARD		PLATA
CONCOURS INTERNATIONAL LYON	EMBORRADO CABRA	ORO
CONCOURS INTERNATIONAL LYON	MANTECA CABRA	ORO
CONCOURS INTERNATIONAL LYON	MANTECA Y ROMERO MEZCLA	ORO
CONCOURS INTERNATIONAL LYON	PATRUFO	PLATA
CONCOURS INTERNATIONAL LYON	RESERVA OVEJA	ORO
WORLD CHEESE AWARD	CURADO CABRA	PLATA
WORLD CHEESE AWARD	CURADO CABRA PIMENTON	ORO
WORLD CHEESE AWARD	CURADO MEZCLA	ORO
WORLD CHEESE AWARD	CURADO OVEJA	ORO
WORLD CHEESE AWARD	EMBORRADO CABRA	ORO
WORLD CHEESE AWARD	EMBORRADO OVEJA	ORO
WORLD CHEESE AWARD	GRAN RESERVA MEZCLA	ORO
WORLD CHEESE AWARD	MANTECA CABRA	PLATA
WORLD CHEESE AWARD	MANTECA OVEJA	PLATA
WORLD CHEESE AWARD	MINI AL VINO DE JEREZ	PLATA
WORLD CHEESE AWARD	PATRUFO	PLATA
WORLD CHEESE AWARD	RESERVA OVEJA	SUPER ORO
WORLD CHEESE AWARD	SEMICURADO CABRA	PLATA
WORLD CHEESE CONTEST	MINI AL VINO DE JEREZ	ORO
WORLD CHEESE CONTEST	MINI FINAS HIERBAS	PLATA

# MÁS INFORMACIÓN



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



[info@quesospajarete.com](mailto:info@quesospajarete.com)



Po1. Ind. El Chaparral  
Nave 6. Villamartín, CP: 11650



678.415.381

956.730.574

