

Dos quesos mezcla Pajarete, premiados en el Salón del Queso de Andalucía

La quesería villamartinense, Quesos Pajarete, adquiere dos nuevos premios en la primera edición del Salón del Queso de Andalucía

Los pasados 15, 16 y 17 de marzo, se celebró en Hinojosa del Duque (Córdoba) la primera edición del Salón del Queso de Andalucía. La feria tiene la finalidad de divulgar y promocionar el Patrimonio Quesero de Andalucía, impulsando el consumo de los productos y aumentando su valor entre los consumidores, especialmente de aquellos que se elaboran en la región.

Quesos Pajarete, una reconocida quesería ubicada en Villamartín (Cádiz), no quiso faltar a la cita. Se definen como verdaderos enamorados de su trabajo y la materia prima que ofrece el territorio andaluz. “La biodiversidad de la que disfrutamos aquí es maravillosa”, comentan.

En Pajarete cuentan con una de las razas autóctonas de las cuatro que existen en Andalucía; sus cabras payoya, junto a sus ovejas assaf, dan como resultado un producto exquisito y natural. Así, forman parte de un sector quesero que no ha parado de crecer en los últimos 30 años.

Además de las conferencias y jornadas técnicas, en el marco del Salón del Queso de Andalucía, la organización quiso incluir un concurso con 19 categorías de premios, situando a la comunidad autónoma como referente quesero nacional. Se denominó “I Concurso Nacional Maestro Quesero. MQ 2019” y Quesos Pajarete obtuvo dos galardones.

Quesos Pajarete obtiene dos premios en el I Salón del Queso de Andalucía

Los quesos Pajarete protagonistas del fin de semana fueron los mezcla, es decir, aquellos que han sido elaborados con leche de cabra y oveja. “Nuestro esfuerzo nos proporciona momentos maravillosos”. Bajo estas líneas, los premiados y sus reconocimientos:

Maestro Quesero Mezcla: Queso mezcla Gran Reserva Pajarete. Se trata, además, del ejemplar valorado como mejor Queso de los Espacios Naturales de Andalucía por la Fundación Andanatura.

Maestro Quesero Mezcla con recubrimiento: Queso mezcla en manteca y romero. “Nuestro mezcla en manteca y romero también cuenta con varios premios de la World Cheese Awards de Inglaterra”.

En caso de querer adquirir alguno de los quesos, recomiendan acceder a la tienda online. También es posible contactar con ellos a través del 956 730 574.

Datos de contacto:

Quesos Pajarete
956 730 574

Nota de prensa publicada en: [Villamartín \(Cádiz\)](#)

Categorías: [Gastronomía Andalucía Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>