



# 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](http://www.gdrmaxorata.org)

LeCanarien group  
[www.lecaprime.com](http://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.

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

Le Canarien (1402)

## Millenary tradition

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 majoreros*  
Dicho popular

En Canarias existen tres razas autóctonas de cabra, una palmera, dos tenerfeñas y una majorera. La cabra majorera es el resultado de la selección que los pastores y ganaderos de la Isla han ido realizando desde época aborigen. 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 polícromadas 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 majoreros*  
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 en 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 pasterizada.
- 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.



## ZONA DE PRODUCCIÓN •

### PRODUCTION AREA

Fuerteventura



## LECHE • MILK

Se elabora con leche entera de cabra (cruda o pasterizada).

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 9 cms. Diámetro de 15 a 35 cms. Peso entre 1 y 6 kg.

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.

# 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*).



## Museo del Queso Majorero



C/Virgen de Antigua, km 20, Antigua  
[info@museoquesomajorero.es](mailto: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



C/ Casillas de Morales, 18 | Antigua



620 183 265

El Cantil  
José Perdomo Soto | Antigua

NATURAL  
natural

PIMENTÓN  
paprika

GOFIO

ACEITE  
oil

TUNO INDIO  
indian tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw



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



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





# 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

añejo  
aged cheddar



I - 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.lacasadelquesocabrerperez.com  
comercial@lacasadelquesocabrerperez.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 cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw milk



24



monday - sunday  
8-18h.



monday - sunday  
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 cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw



24



shop



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



Los Alares, s/n | Antigua



676 262 986 | 650 582 785





| BETANCURIA |



# CUMBRES DE BETANCURIA EL CONVENTO



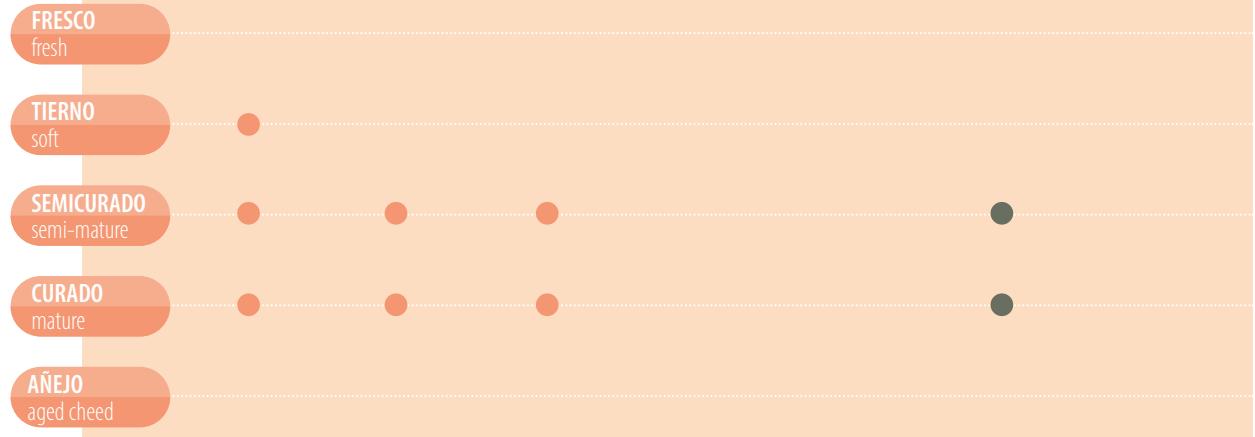
tierno • cabra • pasteurizada | soft • goat • pasteurized milk



## Quesería de Betancuria- El Convento. Finca Pepe

José Juan Hernández Cerdeña | Betancuria

NATURAL natural	PIMENTÓN paprika	GOFIO	ACEITE oil	TUNO INDIO indian tuna fig	AHUMADO smoked	HIERBAS herbes
--------------------	---------------------	-------	---------------	-------------------------------	-------------------	-------------------



Llano de Santa Catalina | Las Alcaravaneras | Betancuria



617 243 304 | 928 878 164



[www.fincapepe.com](http://www.fincapepe.com)  
[info@fincapepe.com](mailto:info@fincapepe.com) | [fincapepe@hotmail.com](mailto:fincapepe@hotmail.com)

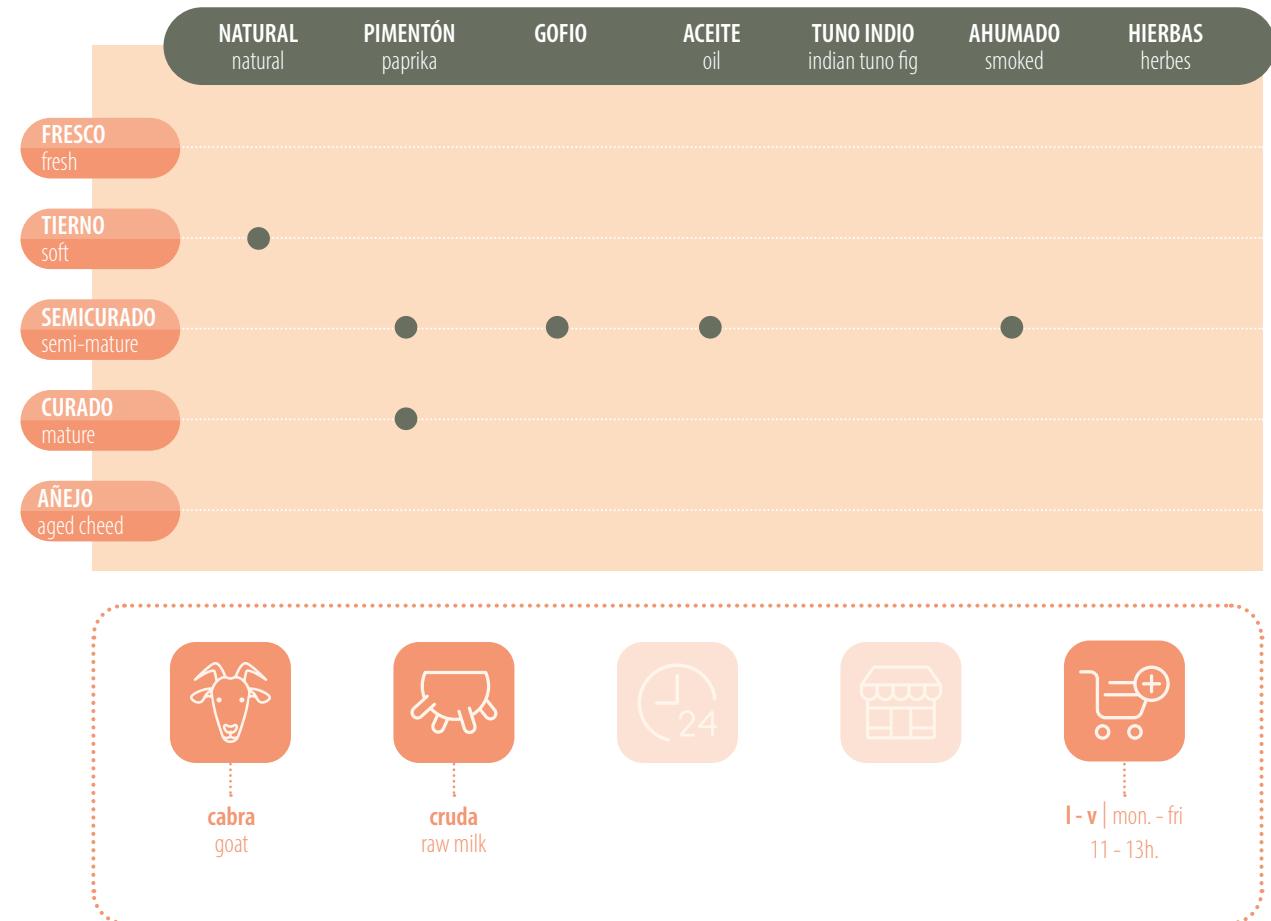




# LA VILLA DE BETANCURIA

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](http://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

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 cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw



24



Municipal  
Puerto del Rosario



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



679 684 585 | 662 534 755



| LA OLIVA |



## ABUELO PRUDENCIO

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

# 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	.	.	.	.	.		



C/ Morro Francisco, 13 | Corralejo | La Oliva



640 506 530



[www.quesosartesanosfuerteventura.es](http://www.quesosartesanosfuerteventura.es)  
[mayorero@queseriaabueloprudencio.com](mailto:mayorero@queseriaabueloprudencio.com)





# GURIAMEN

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



Quesos Guariamen  
Félix González Guerra | La Oliva

NATURAL natural      PIMENTÓN paprika      GOFIO      ACEITE oil      TUNO INDIO indian tuna fig      AHUMADO smoked      HIERBAS herbes

FRESCO

fresh

TIERNO

soft

SEMICURADO

semi-mature

CURADO

mature

AÑEJO

aged cheddar

DOP | PDO



cabra  
goat



pasteurizada  
pasteurized



24



mon. - fri.  
8 - 15h.



I - v  
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 tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

añejo  
aged cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw milk



24



Montelongo Gourmet  
C/ Salamanca, 12  
Puerto del Rosario



I - 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

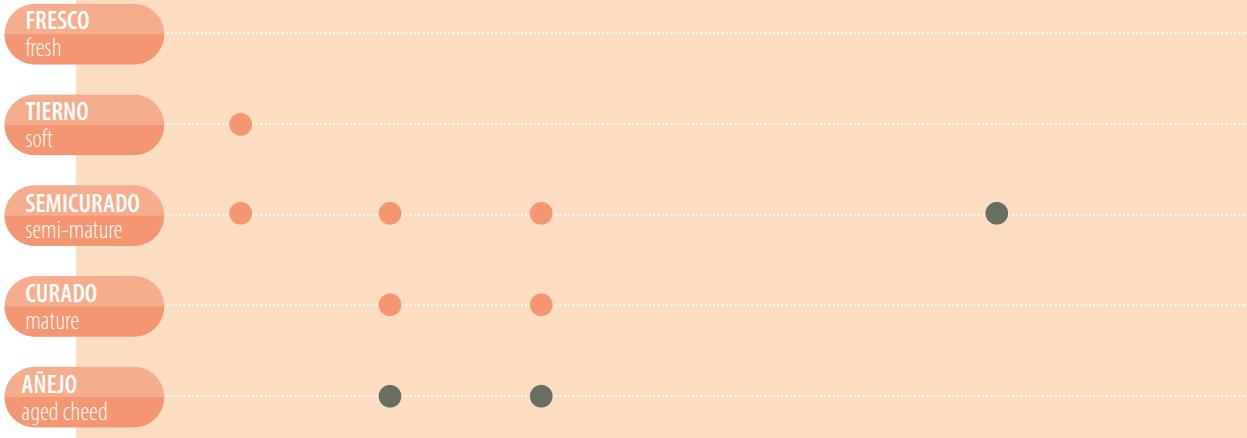


semicurado pimentón • cabra • oveja • cruda  
paprika semi-mature • goat • sheep • raw milk

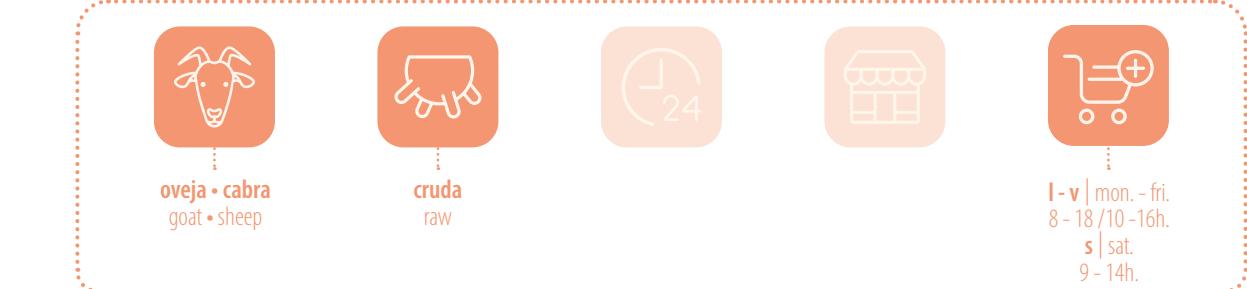


Ganadería La Pared  
Nicolasa Castro Roger | Pájara

NATURAL natural      PIMENTÓN paprika      GOFIO      ACEITE oil      TUNO INDIO indian tuno fig      AHUMADO smoked      HIERBAS herbes



DOP | PDO



La Pared, s/n | Pájara



928 174 366



[www.quesoslapastora.es](http://www.quesoslapastora.es)  
[ganaderialapared@hotmail.com](mailto:ganaderialapared@hotmail.com)





# CAPRARIUS

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



## Quesería Caprarius

Rayco Ramos Rodríguez

| Pájara

NATURAL  
natural      PIMENTÓN  
paprika      GOFO  
                    ACEITE  
                    oil      TUNO INDIO  
                    indian tuno fig      AHUMADO  
                    smoked      HIERBAS  
                    herbes

FRESCO

fresh

TIERNO

soft

SEMICURADO

semi-mature

CURADO

mature

AÑEJO

aged cheddar

DOP | PDO



cabra  
goat



cruda  
raw milk



24



Tetir



I-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

NATURAL  
natural

PIMENTÓN  
paprika

GOFIO

ACEITE  
oil

TUNO INDIO  
indian tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheddar



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





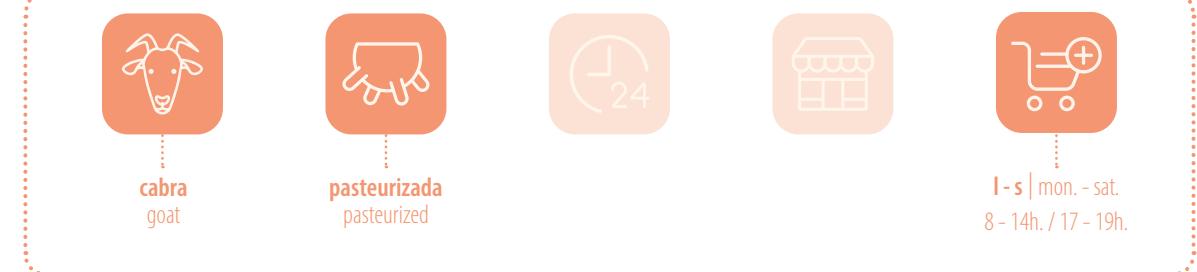
# FELIPA LA MONTAÑETA

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



Ganadería Quesos  
Felipa La Montaña  
Felipa Valdevilla Jiménez | Puerto del Rosario

NATURAL  
natural      PIMENTÓN  
paprika      GOFIO  
oil      TUNO INDIO  
indian tuna fig      VINO  
wine      ESPECIAS  
spices



Casillas del Ángel, 60 B | Puerto del Rosario



620 854 382 | 660 553 021



quesosfelipa@hotmail.com





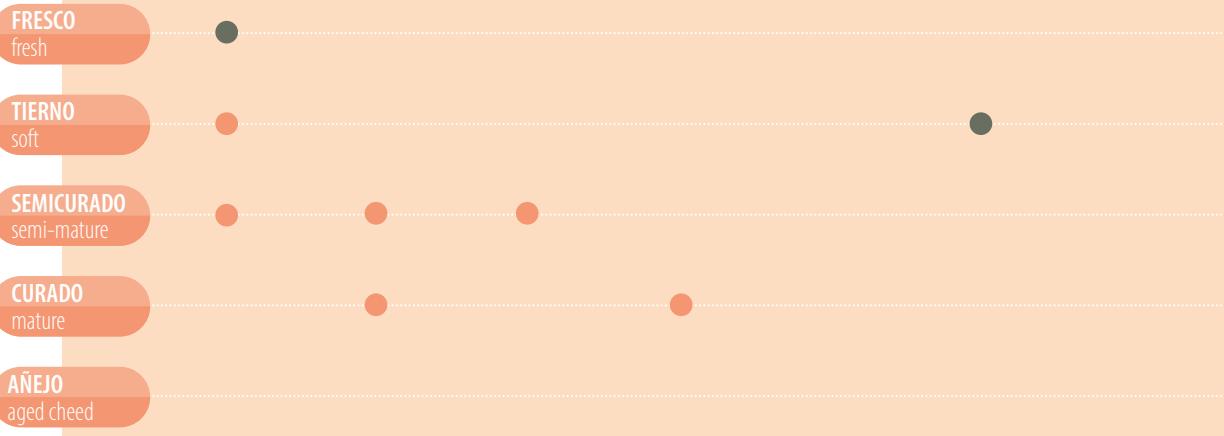
# MAXORATA

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



Grupo Ganaderos  
de Fuerteventura | Puerto del Rosario

NATURAL natural    PIMENTÓN paprika    GOFIO    ACEITE oil    TUNO INDIO indian tuno fig    AHUMADO smoked    HIERBAS herbes



Urb. Industrial Risco Prieto | C/ La Cochinilla, 29 | Puerto del Rosario



928 531 563



[www.maxorata.es](http://www.maxorata.es)  
atencionalcliente@maxorata.es





# 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

AÑEJO

aged cheed



cabra  
goat



cruda  
raw



cita previa  
by appointment



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



La Ampuyenta, 71 | Puerto del Rosario



676 301 737



queserilaampuyenta@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 tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheddar



cabra  
goat



pasteurizada  
pasteurized



cita previa  
by appointment



I - 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 tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO

fresh

TIERNO

soft

SEMICURADO

semi-mature

CURADO

mature

AÑEJO

aged cheed



cabra  
goat



cruda  
raw



24



shop



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 tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO

fresh

TIERNO

soft

SEMICURADO

semi-mature

CURADO

mature

ÁÑEJO

aged cheddar



cabra  
goat



cruda • pasteurizada  
raw • pasteurized



cita previa  
by appointment



I - 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

NATURAL  
natural

PIMENTÓN  
paprika

GOFIO

ACEITE  
oil

TUNO INDIO  
indian tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

añejo  
aged cheddar

DOP | PDO



cabra  
goat



cruda  
raw milk



24



shop



I-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<sup>a</sup> Jesús Rodríguez de Vera | Puerto del Rosario

NATURAL  
natural      PIMENTÓN  
paprika      GOFIO  
oil      ACEITE  
indian tuno fig      AHUMADO  
smoked      HIERBAS  
herbes

FRESCO

fresh

TIERNO

soft

SEMICURADO

semi-mature

CURADO

mature

AÑEJO

aged cheed

DOP | PDO



cabra  
goat



cruda  
raw



24



Biosfera • Tetir



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



Tetir, 28 | Puerto del Rosario



928 865 127 | 629 040 298



[www.quesostetir.com](http://www.quesostetir.com)  
[quesostetir@hotmail.com](mailto: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

AÑEJO  
aged cheed



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  
oil      ACEITE  
indian tuno fig      AHUMADO  
smoked      HIERBAS  
herbes

FRESCO

fresh

TIERNO

soft

SEMICURADO

semi-mature

CURADO

mature

AÑEJO

aged cheddar

DOP | PDO



cabra  
goat



cruda  
raw milk



24



shop



cart



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 tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheed



cabra  
goat



cruda  
raw



24



Merca Las Palmas



I - 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 tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw milk



cita previa  
by appointment



mon.-fri.



I - v



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  
oil      ACEITE  
indian tuno fig      AHUMADO  
smoked      HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheddar

DOP | PDO



cabra  
goat



cruda • pasteurizada  
raw • pasteurized milk



cita previa  
by appointment



I - 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

GOFO

ACEITE  
oil

TUNO INDIO  
indian tuna fig

AHUMADO  
smoked

HIERBAS  
herbes

FRESCO  
fresh

TIERNO  
soft

SEMICURADO  
semi-mature

CURADO  
mature

AÑEJO  
aged cheddar



Las Casitas, s/n | Tuineje



618 301 465



ganaderialascasitas@gmail.com





# ROSA DE LA MADERA

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

## Quesos Rosa de la Madera

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 cheddar



cabra  
goat



cruda  
raw



24



Lezque



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



Rosa de la Madera | Lezque | Tuineje



928 174 262



[www.rosadelamadera.com](http://www.rosadelamadera.com)  
[quesorosadelamadera@hotmail.com](mailto: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

- 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:

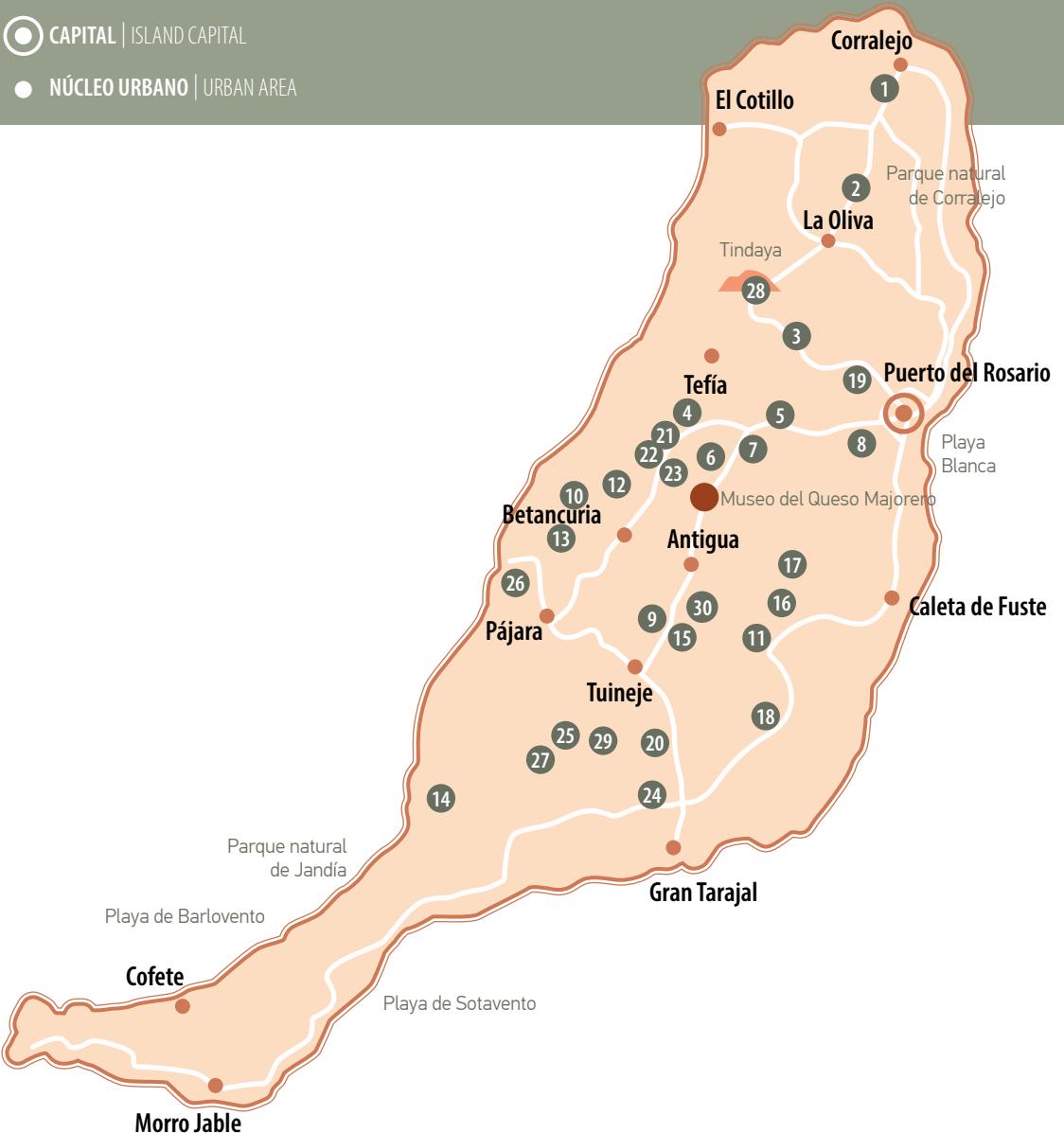
  
**Mercado Agrario de la Biosfera**  
 Av. La Constitución  
 Puerto del Rosario  
 Sábado | Saturday: 8-13:30 h.

  
**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

