



**QUESOS DE MÁLAGA**

---

**CATÁLOGO DE QUESERÍAS**

[www.quesosdemalaga.es](http://www.quesosdemalaga.es)



La **Asociación Quesos de Málaga** es una asociación sin ánimo de lucro con carácter provincial que nace en el 2005 con el objetivo principal de **incrementar el valor añadido de los quesos que se elaboran en la provincia de Málaga**, además de crear un distintivo de calidad que permita diferenciar este producto. Actualmente están asociadas el 80% del total de las queserías de la provincia.

La provincia de **Málaga** es la **primera provincia de Andalucía en producción de leche de caprino**, lo que además la convierte en la primera región productora a nivel nacional y la segunda a nivel europeo.

El Queso de Málaga está recogido como tal en el Catálogo de Quesos Españoles, publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca en 1990, donde se describen sus principales características organolépticas y fisico-químicas.

Es un producto elaborado única y exclusivamente con leche de cabra. Su zona de producción tradicional corresponde a toda la provincia de Málaga. En la provincia existen dos razas autóctonas, la Payoya y la Malagueña, siendo esta última la predominante.

Los Quesos de Málaga se elaboran en pequeñas queserías familiares que en la mayoría de los casos surgen como diversificación de la actividad ganadera, lo que ha generado un gran valor añadido a la producción láctea de la provincia, que además ha contribuido a la creación de empleo en las zonas rurales de la provincia.

Este catálogo surge de la demanda del sector por contar con una herramienta de promoción de las queserías y de los diferentes quesos que se elaboran en la provincia de Málaga.

## Índice de Queserías

	PAG		PAG
<a href="#">1. Quesería El Albarejo .....</a>	<a href="#">4</a>	<a href="#">9. Flor Bermeja .....</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">2. Quesos Montes de Málaga .....</a>	<a href="#">5</a>	<a href="#">10. Quesería la Hortelana .....</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">3. Quesería El Alcornocal .....</a>	<a href="#">6</a>	<a href="#">11. El Pastor del Valle .....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">4. Quesos Argudo .....</a>	<a href="#">7</a>	<a href="#">12. Quesos el Pinsapo .....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">5. Quesos El Arquillo .....</a>	<a href="#">8</a>	<a href="#">13. Quesos El Porticatero .....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">6. Quesos La Arriateña .....</a>	<a href="#">9</a>	<a href="#">14. Queso Sierra Crestellina .....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">7. Quesería Campos La Malagueña .....</a>	<a href="#">10</a>	<a href="#">15. Santa María del Cerro .....</a>	<a href="#">18</a>
<a href="#">8. La Cañada del Capitán .....</a>	<a href="#">11</a>		



## Leyenda



Leche de cabra



Leche de oveja



Visitas guiadas



Venta on line



## Quesería El Albarejo



Camino Albarejo nº 4  
29109 Tolox (Málaga)  
Telf. 628 457 931

Facebook @LourdesQueseriaElAlbarejo  
Email: lourdes1414@hotmail.com

### Productos

Copito de Nieve  
(queso fresco)

Canela y Limón

Pasión (Queso tierno  
con pimentón dulce)

Aroma (Queso Tierno  
con romero)

Niebla (Queso curado)

Carrusel (Queso

### Venta a domicilio

Horario de atención: 9h a 18h Teléfono 655859110

**Zona de reparto sin gastos de envío:**

**MIÉRCOLES** Marbella,  
San Pedro de Alcántara, Guaro, Monda y Coín

**JUEVES:** Alozaina, Yunquera y El Burgo

**Resto por paquetería:** gastos envío 8 euros

Pequeña quesería familiar ubicada al pie de la Sierra de las Nieves que elabora quesos con la leche de la ganadería propia de cabras malagueñas ubicada en la misma finca.





# Quesos Montes de Málaga



Polígono Virgen de la Candelaria  
C/ Miguel Hernández s/n  
29170 Colmenar (Málaga)  
Telf: 952 730 819  
Email: [info@agamma.es](mailto:info@agamma.es)  
Facebook: [@quesos.montes.de.malaga](https://www.facebook.com/quesos.montes.de.malaga)  
Twitter: [@QuesosAgamma](https://twitter.com/QuesosAgamma)  
[www.agamma.es](http://www.agamma.es)

La Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga (AGAMMA) cuenta en la actualidad con más de 218 socios, ganaderos de la comarca y alrededores y está en Colmenar, en pleno corazón del Parque Natural "Montes de Málaga" que da nombre a nuestra marca. Los Montes de Málaga abarcan casi 5000 hectáreas donde los rebaños de raza malagueña mayoritariamente pastan entre una variada flora de pinos, encinas, alcornoques y quejigos, comiendo hierba y bellotas, proporcionando una leche de una alta calidad y llena de nutrientes. Desde octubre de 2019 cuentan con una nueva planta de elaboración de quesos de 4000 m2 y unos métodos de producción que aseguran al 100% la calidad de sus productos.

Nuestros tienen numeroso premios: MEDALLAS de PLATA en el "World Cheese Awards 2017 - 2018", MEDALLA de PLATA y dos MEDALLAS de BRONCE en el "World Cheese Awards 2016 - 2017", TERCER PREMIO en la Cata Concurso de los Mejores Quesos de España en el "VII Gourmet Quesos 2016", medalla de bronce en el "World Cheese Awards 2015", Tercer premio "Madurados en aceite" del Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2019 y Mejor Queso Curado de Cabra Pasteurizada con recubrimiento y Premio Especial al mejor "Maestro Quesero de Andalucía en El Salón del Queso de Andalucía

**Envíos a toda la Península**  
Horario de atención: 9h a 18h  
Por teléfono 952730819

**TIENDA AGAMMA**

 **Clic aquí**

## Productos

Fresco

Semicurado

Curado

Curado emborrizado en salvado de trigo

Curado leche cruda

Reserva Natural





# Quesería El Alcornocal



Mirador, nº 10

29380 Cortes de la Frontera (Málaga)

Tel: 952154490 / 652035830

Facebook: @QUESOS-EL-ALCORNOCAL

email: el.alcornocal@hotmail.com

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

## Productos

### Quesos curados con leche cruda:

- Al natural
- Emborrizado en salvado de trigo
- Al pimentón
- Al romero
- En manteca
- En aceite

**Venta a domicilio:** horario de 9h a 19h  
**Teléfono:** 652035830 **por email y facebook**  
**Gastos:** Málaga 6€, resto de España 8€ (hasta 5kg)

**TIENDA EL ALCORNOCAL**



Pequeña **quesería familiar** ubicada en el corazón de la Serranía de Ronda, entre el Parque Natural de Los Alcornocales y el de Sierra de Grazalema.

De tradición ganadera, a partir de 2007 hemos recuperado la tradición quesera de nuestro pueblo elaborando quesos con la leche de nuestra ganadería.





QUESOS ARGUDO

## Lact- Argudo



Polígono Industrial  
Las Eras  
C/ Severo Ochoa, 2  
29320 **Campillos**

Polígono Industrial  
Ardales  
C/ Puente de la Molina, 1  
29550 **Ardales**

Telf: 952 724 248  
lactargudo@gmail.com

Venta a domicilio a toda la Península

**Pedidos:** [Instagram@quesosargudo](mailto:Instagram@quesosargudo)

**Facebook** [@quesosargudo](https://www.facebook.com/quesosargudo)

Horario de atención: **24h**

Gastos de envío: **Gratis**

### Productos

Briqueta de cabra

Pastura de cabra

Timbal de cabra

Gris de montaña

Azul de cabra

La empresa familiar Láct-Argudo procesa 6.000 litros de leche de cabra malagueña al día. Fue precisamente la calidad de la leche de raza malagueña lo que atrajo a la familia a Málaga.

Producen principalmente quesos de pasta blanda, muy apreciados en los mercados francés e italiano.





# Quesos El Arquillo



Carretera Campillos - Málaga A-357 km 4,5  
29320 Campillos ( Málaga)  
Telf 952 722 200 / 605 913 820  
contacto@quesoselarquillo.com

## Productos

Requesón

Queso fresco

Semicurado de leche cruda

Semicurado

Curado

### Venta a domicilio

Pedidos por whatsapp

605913820

Atención al público de 8 a 14 horas

Pedido de más de 60 euros portes gratis

Envío por paquetería

Quesería ubicada en Campillos, en la Sierra de Peña Rubia, entorno natural de la Serranía de Ronda. Elaboran quesos de leche de cabra de raza malagueña, de ganadería propia.

El ganado pasta en el cortijo de Mayorazgo en la Sierra de Peña Rubia y su alimentación se compone de diferentes pastos, además de bellotas y acebuchinas, lo que le da a la leche unas características especiales que se transmite a los quesos.





# Quesería La Arriateña



C/ Ronda, 8  
29350 Arriate (Málaga)  
Telf: 952 16 50 25  
info@embutidosmelgar.com

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

## Productos

Queso fresco de cabra

Queso tierno de cabra

Queso semicurado pasteurizado

Queso curado pasteurizado

Queso curado de leche cruda

Quesería ubicada en Arriate, en la Serranía de Ronda.

Elaboran quesos artesanos de leche de cabra payoya. Con ganadería propia, que aporta un toque y aroma especial a su gran variedad de quesos.





# Quesería Campos La Malagueña



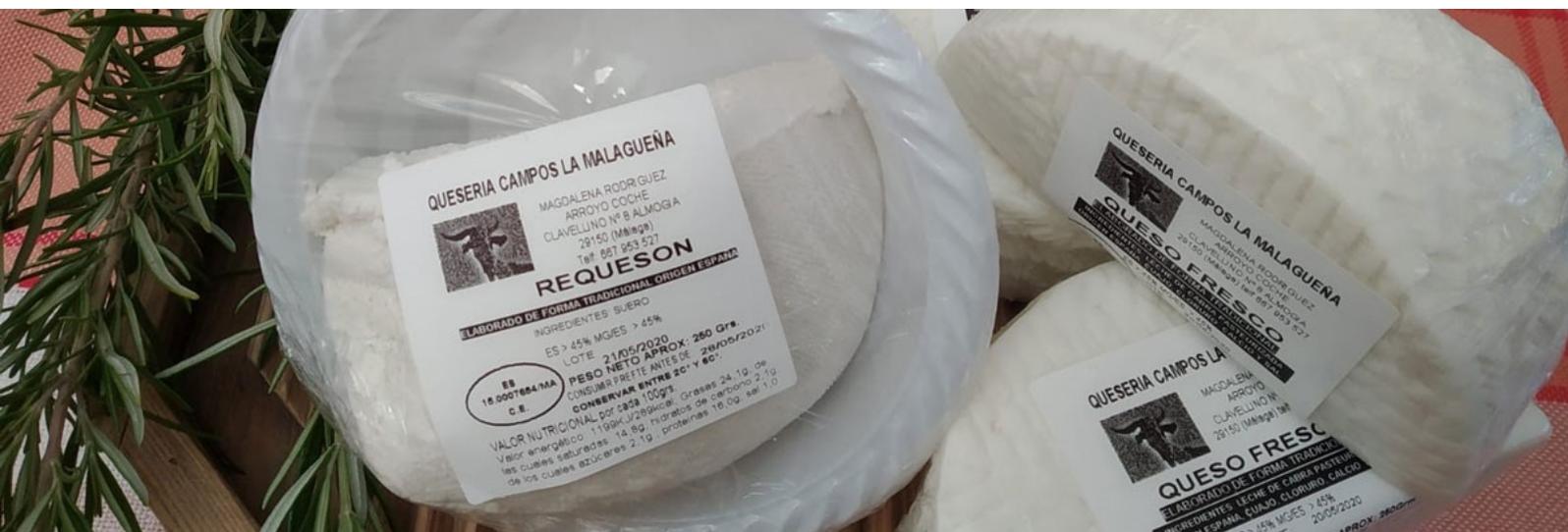
Arroyo Coche  
C/ Clavelino, 8  
29150 Almogía (Málaga)  
Telf: 667 953 527  
email: [queseriacampos@hotmail.com](mailto:queseriacampos@hotmail.com)  
Facebook: @QueseríaCamposLa Malagueña

## Productos

Queso fresco de cabra

Requesón

Esta quesería parte de la iniciativa de Magdalena Rodríguez que a sus 50 años decidió sacar a delante a su familia con los conocimientos heredados de su abuela y su madre. Así en 2013, nació la Quesería Campos La Malagueña, la ilusión de toda una vida hecha realidad con la que una familia ha generado su propio empleo y sorteado la crisis económica. Cada día transforma la leche de su propia ganadería en queso fresco y requesón.





# La Cañada del Capitán



Pol. Ind. de Cajiz  
C/ Las Guirnaldas, Nave 4  
29792 Vélez Málaga (Málaga)  
Telf: 952 508 119 / 685 452 961  
email: [info@lacadadelcapitan.com](mailto:info@lacadadelcapitan.com)  
Facebook: [@lacadadelcapitan](https://www.facebook.com/lacadadelcapitan)  
[www.quesoslacadadelcapitan.com](http://www.quesoslacadadelcapitan.com)

## Productos

Queso Fresco

Queso Tierno

Queso Semicurado (natural, al romero, al pimentón, al tomillo)

Queso Curado Leche Cruda

Queso Curado Leche Cruda con Hojas de Mango

Queso Curado

Queso Viejo

TIENDA  
LA CAÑADA DEL CAPITAN



Envíos a toda la Península  
**Teléfono:** 952508119  
**Whatsapp:** 622897135.

**Reparto a domicilio** Axarquía mín. 2 quesos y Málaga capital (martes) Envío gratis.

La Cañada del Capitán fabrica quesos artesanales con leche de cabras malagueñas. Es una empresa joven e innovadora que apuesta por los productos locales de calidad y los sabores tradicionales, mediante la elaboración de queso fresco, tierno, semicurado, curado y viejo. La juventud de su maestra quesera, Melania Ruíz Ruíz, es sinónimo de ganas, ilusiones sin límites y un especial mimo al sabor de sus productos y al packaging de los mismos. La imagen corporativa de La Cañada del Capitán es actual, alegre y desenfadada con la pretensión de convertir la degustación de los quesos que ella misma fabrica de forma artesanal, en una experiencia única y agradable en todos los aspectos. No es solo un queso sano y sabroso, es un queso bonito, original, diferente, ideal para regalar y sorprender.





flor  
bermeja  
Quesos  
con Sabor

## Flor Bermeja



Polígono Industrial La Huerta  
Calle Madroño, nave 4 - 29160 Casabermeja  
620 404 025/ 663 140 497/ 650 134 171  
Facebook: @quesosflorbermeja  
Instagram: flor\_bermeja  
email: contacto@florbermeja.com  
[www.florbermeja.com](http://www.florbermeja.com)

Venta a **TIENDA FLOR BERMEJA**  
domicilio  **Clic aquí**

### Productos

Queso fresco de cabra  
Queso semi curado  
Queso curado leche cruda  
Requesón  
Cuajada láctica  
Rulo de cabra fresco y madurado  
Zambra ( cuajada láctica  
madurada con cubierta de ceniza)  
Crema de queso

Flor Bermeja nace con la clara intención de poner en valor el queso como producto artesano, para ello, elaboramos de forma tradicional utilizando una materia prima de gran calidad, ya que nuestras cabras pastan en plena Sierra y se alimentan de los pastos del entorno transfiriéndole a nuestros quesos aromas y sabores diferenciados.

Todos los productos son elaborados por nuestra maestra quesera Melania Pico diferenciándose del resto por intentar aportar un toque innovador respetando la forma de elaboración tradicional que llevaban a cabo nuestros antepasados en los pueblos de Málaga, provincia andaluza con una gran tradición quesera.

Todo ello, hace de nuestro queso un producto saludable de calidad con gran aroma y sabor que no deja indiferente a nadie.





# Quesería La Hortelana



Polígono Industrial Cantarranas, nave 12  
Escuela de Empresas  
29100 Coín  
Telf: 952 454 538 / 633150979  
Email: [queserialahortelana@hotmail.com](mailto:queserialahortelana@hotmail.com)  
Facebook: @QUESOSLAHORTELANA

## Productos

Requesón

Queso Fresco de Cabra

Queso Semicurado

Queso Curado de Leche Cruda

Cuajada Láctica

Paté de queso curado de cabra

Queso mezcla cabra y oveja

Queso de oveja

Rulos

Camembert de Cabra

**Pedidos:** Whatsapp 633150979

Horario 8h a 20h

Gastos de envío gratis a partir de 50€

**TIENDA LA HORTELANA**



Quesos La Hortelana nace en el seno de una familia de tradición agrícola y ganadera que decide elaborar productos con su propia leche de cabra y oveja, garantizando el proceso de principio a fin, y con la confianza que proporciona la experiencia adquirida durante más de 20 años .

Con este objetivo abren su pequeña fábrica artesanal en Coín y desde 2011 trabajan en sus productos, mejorando la calidad de los más tradicionales y desarrollando una amplia carta de productos que día a día va creciendo gracias a su continua investigación con los sabores, las técnicas e ingredientes. Todo ello, sin olvidar su premisa fundamental: utilizar productos de nuestra tierra.

Como antaño, el ganado sale diariamente al campo a pastar en sierras y montes, lo que le confiere a la leche unas características propias e idóneas para la elaboración de los quesos



# El Pastor del Valle



Huerta Alta, 3  
 29120 Alhaurín el Grande (Málaga)  
 Tel: 952 490 357 / 656 262 954  
 Facebook: @lacteoselpastordelvalle  
**www.elpastordelvalle.com**

## Productos

Requesón

Queso fresco de cabra

Quesos semicurados de cabra  
 (natural, al pimentón, al romero y al tomillo)

Queso Curado de Leche cruda

Queso untable

Yogurt de cabra

Nuestra quesería se encuentra situada en Alhaurín el Grande, en plena comarca del Valle del Guadalhorce.

Elaboramos nuestros quesos a partir de leche de nuestra propia ganadería de cabras malagueñas. La alimentación de nuestro ganado, de la máxima calidad, proporciona un especial sabor y aroma a nuestros quesos.

Nuestros quesos elaborados siguiendo un procesado artesanal, son suaves con una textura extremadamente agradable y curados en un magnífico entorno. Además, cuentan con varios premios en concursos nacionales e internacionales.

TIENDA  
 EL PASTOR DEL VALLE



Envíos a toda la Península  
**Teléfono 656262954**  
**Horario: 10h a14h**  
 Gastos de envío: 7€





## Quesos El Pinsapo Sierra de las Nieves



C/ Limitación 14, Polígono Industrial La Huertecilla 29196 Málaga

Telf: 952 179 311

Facebook: @quesoselpinsapo

info@quesoselpinsapo.com

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

### Venta a domicilio

Envíos a todo el territorio nacional.

**Whatsapp** al 606218631

**email:** [pedidos@quesoselpinsapo.com](mailto:pedidos@quesoselpinsapo.com)

### Productos

Queso Fresco

Queso Tierno (al pimentón, romero)

Quesos al Pedro Ximénez

Queso Semicurado

Queso Madurado de Leche Cruda

Queso Curado

Queso Gran Reserva

Requesón

Rulo de cabra

“El Pinsapo – Sierra de las Nieves”, ofrece una amplia variedad de quesos elaborados con pura leche de cabra con la máxima excelencia reconocida y premiada a nivel nacional e internacional. Avalado por una materia prima de máxima calidad, leche pura de cabra autóctona de Málaga, y por un esmero extremo en su elaboración acorde a la tradición artesanal, El Pinsapo – Sierra de las Nieves cumple las máximas garantías para el consumidor de hoy. En Agasur S.C.A. se apuesta, así, por un firme compromiso con la protección de la salud a través un proceso productivo sometido a los más estrictos controles de calidad y, a su vez, por la sostenibilidad y el futuro de la ganadería respondiendo así a las mayores exigencias y retos del mercado.





# Quesos El Porticatero



C/ Cañadilla Víquez, 48  
29410 Yunquera (Málaga)  
Telf: 952 482 625 - 677 698 200  
**Facebook:** @elporticateroquesos  
**email:** porticatero@hotmail.es

## Productos

Queso fresco de cabra  
Queso tierno de cabra  
Semicurado pasteurizado  
Semicurado con romero,  
tomillo, pimentón, comino,  
guindilla, pimienta.  
Curados en aceite y en  
manteca.  
Curado de leche pasteurizada  
Curado de leche cruda  
Crema de queso

Envíos a toda la península  
**Horario** de atención: 24h  
**Gastos** de envío: 7€ hasta 20 kg  
**Pedidos:** whatsapp: 677698200  
**email y facebook**

Quesos El Porticatero es una pequeña empresa familiar fundada en 2013 por Carmen Ruiz.

El buen hacer y la calidad de sus productos han hecho que, actualmente, El Porticatero sea una quesería plenamente consolidada que elabora quesos de leche pura de cabra de raza malagueña.

La quesería situada en Yunquera, en el hermoso entorno de la Sierra de las Nieves, apuesta por la calidad ofreciendo una extensa variedad de quesos tradicionales. Todos ellos son quesos naturales, sin conservantes, sin mezclas y en los que se aprecian los aromas del Parque Natural Sierra de las Nieves, declarado por la UNESCO Reserva Natural de la Biosfera.

Este buen hacer se ha visto recompensado con numerosos premios en concursos nacionales e internacionales.





# Quesos Sierra Crestellina



Carretera Manilva - Gaucin, km 13,5

29690 Casares (Málaga)

Telf: 952 895 167 / 660 726 836

Email: [info@quesossierracrestellina.es](mailto:info@quesossierracrestellina.es)

Facebook: [@quesoscrestellina](https://www.facebook.com/quesoscrestellina)

[www.quesossierracrestellina.es](http://www.quesossierracrestellina.es)

## Productos

Queso fresco de cabra

Queso semicurado

Queso curado

Yogurt

## Venta a domicilio

**PEDIDOS** de 9 a 14 horas

952895167 / Whatsapp: 660726836

[info@quesossierracrestellina.es](mailto:info@quesossierracrestellina.es)

**REPARTO JUEVES:** zona Estepona

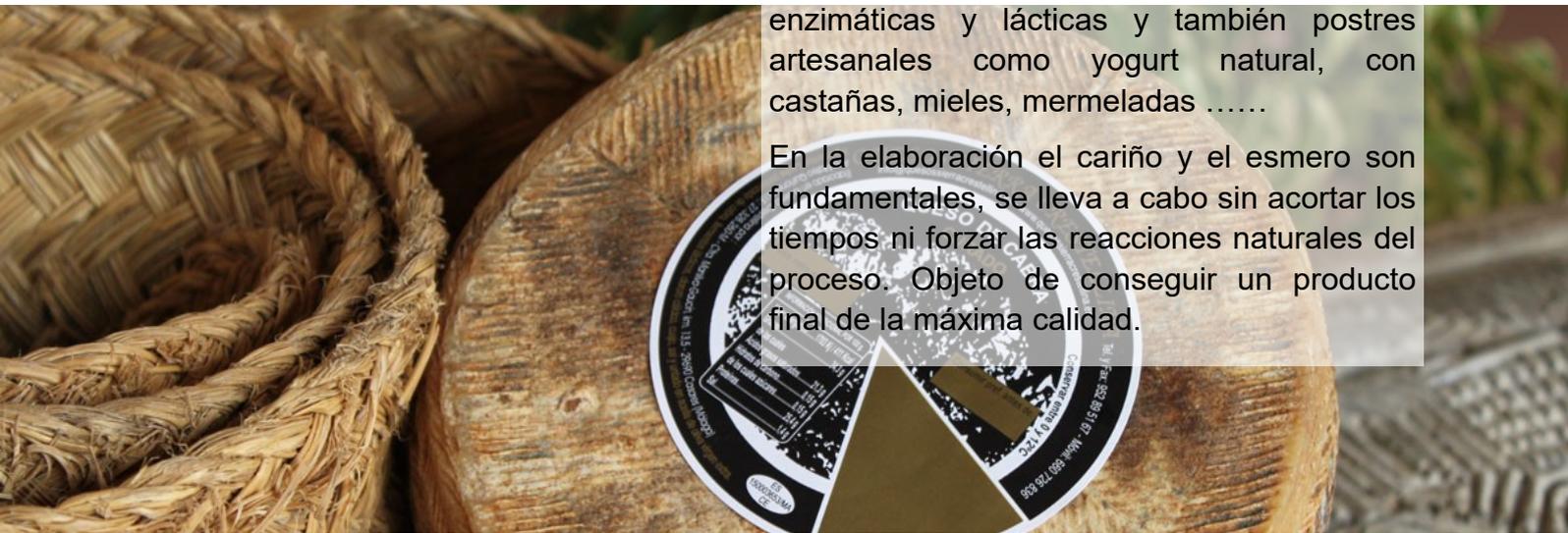
**Resto de zonas** por paquetería sin gastos de envío

Quesos Sierra Crestellina es una empresa familiar situada dentro del paraje natural de la Sierra Crestellina, en el término municipal de Casares, Málaga.

Cuarta generación transformando la leche de las cabras autóctonas payoyas, cuidando y manteniendo las mismas, ya que estos animales están en peligro de extinción. Siguiendo las pautas de manejo y alimentación tradicional aprovechando los pastos de este enclave privilegiado situado entre la sierra y el valle del río Genal.

Elaboramos varios tipos de quesos , de leche cruda y pasteurizada, en cuajadas enzimáticas y lácticas y también postres artesanales como yogurt natural, con castañas, mieles, mermeladas .....

En la elaboración el cariño y el esmero son fundamentales, se lleva a cabo sin acortar los tiempos ni forzar las reacciones naturales del proceso. Objeto de conseguir un producto final de la máxima calidad.





## Santa María del Cerro



29239 Santa María del Cerro,  
Villanueva de la Concepción (Málaga)  
Tel: 626 96 25 71 / 639 82 45 49  
email: [quesossantamariadelcerro@gmail.com](mailto:quesossantamariadelcerro@gmail.com)  
Facebook: [@quesossanta.mariadelcerro](https://www.facebook.com/@quesossanta.mariadelcerro)  
[www.quesossantamariadelcerro.com](http://www.quesossantamariadelcerro.com)

### Productos

Queso fresco

Queso tierno

Semicurado leche pasteurizada

Semicurado o curado leche cruda (al natural, al pimentón, con aceite de oliva, en manteca, al romero)

Queso viejo

### Envíos a toda la Península

**Pedidos:** 626962571

Leche fresca y postres con reparto semanal a domicilio o tienda más cercana en Málaga capital, Alora, Casabermeja, Antequera **¡Consultar!**

Esta microempresa quesera nace en 2004 en las estribaciones del parque natural del Torcal de Antequera, por iniciativa de una familia ganadera de la localidad malagueña de Villanueva de la Concepción, cuya principal finalidad es la de transformar la leche procedente de su propio rebaño de cabras de raza malagueña, e incrementar la rentabilidad de la explotación caprina.

La familia tiene una amplia tradición ganadera, que se remonta a varias generaciones. Aunque inicialmente la mayor parte de la comercialización de los productos se realizaba en la propia quesería y en los pueblos de la comarca, posteriormente, han ampliado su venta a diversas localidades de las provincias de Málaga, Granada y Sevilla.



**málaga**.es diputación

ASOCIACIÓN QUESOS DE  
MÁLAGA

C/ Cañas, s/n

29560 Cerralba - Pizarra

MÁLAGA

Telf: 952 483 868

[www.quesosdemalaga.es](http://www.quesosdemalaga.es)

[info@quesosdemalaga.es](mailto:info@quesosdemalaga.es)

sabor  
a **má  
laga**

PRODUCTOS  
AUTÓCTONOS  
DE LA PROVINCIA