

[illegible]

	<p>1 - Cabrales (D.O.)</p>  <p>Concejos de Cabrales y de Peñamellera Alta Asturias.</p>	<p>Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche cruda y entera del ganado (vaca, cabra y oveja), según las estaciones.</p>
	<p>2 - Ahumado de Aliva</p>  <p>Liebana Cantabria</p>	<p>O <u>Queso de los Puertos de Aliva</u>. Queso madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche mezclada del ganado (vaca, cabra y oveja).</p>
	<p>3 - Pido</p>  <p>Liebana Cantabria</p>	<p>Principalmente fresco pero acidificado, o también madurado de tierno a semicurado. Leche predominantemente de vaca, a la que puede añadirse de cabra y de oveja.</p>
	<p>4 - Picón (D.O.)</p>  <p>Liebana Cantabria</p>	<p>O <u>Queso de los Picos de Europa</u>. Madurado durante al menos 3 meses y curado, con leche cruda de vaca, cabra y oveja mezcladas. De forma cilíndrica, con corteza remelosa, y peso de 3 a 8 libras (1,5 a 4 Kg.) La materia grasa varía entre el 45 y el 50%.</p>
<p>Son Quesos de producción exclusivamente artesanal, muy limitada, que incluyen la</p>		



Liebana
Cantabria



Cantabria

maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa. Denominación de Origen Protegida.

5 - Quesucos de Liebana (D.O.)

Queso fresco o madurado y tierno, con leche principalmente de vaca, aunque también se usa de oveja, cabra o mezcladas. De forma cilíndrica, ahumados o con corteza natural, pesan alrededor de 1 libra (500g.) La materia grasa varía entre el 45 y el 50%. El sabor es suave y mantecoso el normal, y más ácido y curado el ahumado. En cada pueblo o casa de la comarca de Liebana se elaboran quesos artesanos de diversos tipos. Denominación de Origen Protegida.

6 - Cantabria (D.O.)

También Queso de Nata o Queso de Nata de Cantabria. Queso madurado, de tierno a semicurado a curado, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Con un mínimo de 15 días de maduración, el peso vaía de 1 a 6 libras(0,5 a 3 Kg.) Con un 45% de materia grasa, tiene un sabor muy suave, entre dulzón y ácido, mantecoso y fundente al paladar. Su origen se debe al Monasterio Cisterciense de Cóbrecas, donde se sigue



		fabricando artesanalmente, al igual que en muchas queserías familiares de Cantabria. Denominación de Origen Protegida.
	7 -Idiazábal (D.O.)  País Vasco y Noroeste de Navarra	Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado exclusiva- mente con leche cruda y entera de oveja.



	<p>8 - Roncal (D.O.)</p>  <p>Valle del Roncal Navarra</p>	<p>También <u>Queso del Valle del Roncal</u>. Queso madurado durante al menos 4 meses, y curado, elaborado con leche de oveja latxa o de raza aragonesa. El peso varía entre 2 y 6 libras (1 y 3 Kg.), y la materia grasa del 45 al 50%. La elaboración artesanal tradicional se transmite de padres a hijos. En la actualidad existe una importante industria y varias queserías artesanales de pastores que se han transformado en elaboradores de queso manteniendo el espíritu tradicional. Denominación de Origen Protegida.</p>
	<p>9 - Mahón(D.O.)</p>  <p>Menorca</p>	<p>También <u>Queso Menorquín</u>. Queso fresco a muy curado, dependiendo del estado de maduración, elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca.</p>



10 - Manchego (D.O.)



La Mancha

Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado exclusiva- mente con leche de oveja cruda o pasteurizada.



11 - Tetilla (D.O.)



Galicia

O Queso de Perilla, o Queso de Teta, Queso de Teta de Vaca o Queso Gallego de Teta.
Madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de vaca.



























12 - Arzúa



La Coruña y Lugo

También Queso de Ulloa, de Ulla, de Patela, o Queixo do País o Queso Gallego.
Madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de vaca

	<p>13 - San Simón</p>  <p>Villalva Lugo</p>	<p>O <u>Queso de San Simón de la Cuesta</u>. Los de pequeño tamaño se llaman Bufones. Madurado, de tierno a semicurado, hecho con leche de vaca y ahumado exteriormente.</p>
	<p>14 - Cebreiro</p>  <p>Puertos del Cebreiro Lugo</p>	<p>O <u>Queso Cebrero</u>. Queso madurado, de tierno a curado, elaborado con leche de vaca.</p>
	<p>15 - Genestoso</p>  <p>Genestoso Asturias</p>	<p>También llamado <u>Queso Xenestoso</u>. Queso madurado, de tierno a semicurado hecho principalmente con leche de vaca.</p>
	<p>16 - Afuega'l Pitu</p>  <p>Cuencas del Nalón y del Narcea Asturias</p>	<p>Queso fresco o madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de vaca.</p>
	<p>17 - La Peral</p>  <p>La Peral Asturias</p>	<p>O <u>Queso Azul Asturiano</u>. Queso madurado de semicurado a curado elaborado con leche entera y pasteurizada de vaca.</p>
	<p>18 - Urbies</p>  <p>Urbies Aturias</p>	<p>También <u>Queso de Vejiga</u>, <u>Queso de Odre</u>, <u>Queso de Madera</u>, <u>Queso de la Fuente</u> o <u>Queso Picón de Urbiés</u>. Queso fermentado y madurado elaborado con leche de vaca.</p>

	<p>19 - Casín</p>  <p>Concejo del Caso Asturias</p>	<p>Queso madurado curado.</p>
	<p>20 - Beyos</p>  <p>Concejos de Amieva y de Ponga Asturias</p>	<p>O <u>Queso de los Beyos o Beyusco</u>. Queso madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de vaca o de cabra pero no con su mezcla.</p>
	<p>21 - Gamonedo</p>  <p>Concejos de Cangas de Onís y de Onís Asturias</p>	<p>También <u>Quesu Gamonéu</u>. Queso madurado curado.</p>
	<p>22 - Porrúa</p>  <p>Concejo de Llanes Asturias</p>	<p>También <u>Queso de Llanes o Queso Cuayau</u>. Queso principalmente fresco o tierno, elaborado con leche de vaca, oveja o su mezcla.</p>
	<p>23 - Vidiago</p>  <p>Concejo de Llanes Asturias</p>	<p>Queso madurado tierno elaborado con leche de vaca.</p>
	<p>24 - Peñamellera</p>  <p>Concejo de Peñamellera Alta Asturias</p>	<p>Queso madurado, de tierno a semicurado, elaborado con la mezcla de la leche de las tres especies, vaca, cabra y oveja, dependiendo de las estacionalidades.</p>



25 - Buelles



Buelles y Peñamellera Baja
Asturias

Queso madurado y semicurado elaborado con leche de cabra.



26 - Pasiego



Valle del Pas
Cantabria

O Queso de las Garmillas. Queso fresco ligeramente madurado elaborado con leche de vaca.



27 - Gatzazarra



País Vasco

En Vasco, Queso Viejo. Queso madurado y fermentado, elaborado a partir de cuajada fresca de queso madurado de oveja.



28 - Babia y Laciana



Babia y Laciana
León

Queso fresco o madurado, de tierno a semicurado, elaborado de forma artesanal con leche entera y cruda de cabra.



29 - Valdeteja



Valdeteja
León

Queso madurado, de tierno a curado, (mínimo, un mes de curación) elaborado con leche cruda y entera de cabra de forma artesanal.



30 - La Armada



La Armada
León

Cuatro variedades: Armada, Sobao, de Mortera y Quemón. Queso madurado de semicurado a curado; de pasta compactada, y esporádicamente con la corteza y el interior enmohecidos. Elaborado con leche calostroal entera y cruda de forma artesanal.



31 - León



Oseja de Sajambre
León

También Queso de Vaca de León, Queso de Sajambre o Queso de Oseja de Sajambre. Queso madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de vaca.



32 - La Bureba



Burgos

También Queso de los Altos. Queso madurado, de tierno a semicurado elaborado con leche de oveja.



33 - Ansó-Hecho



Valles de Ansó y de Hecho
Huesca

Queso madurado, de semicurado a curado.



34 -Valle de Arán



Valle de Arán
Lérida

O Formatge de la Vall d' Aran. Queso madurado, de tierno a semicurado elaborado con leche entera de vaca.



35 - Benasque



Valle de Benasque
Huesca

También Queso del Valle de Benasque. Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche cruda y entera de vaca.



36 - Serrat



Pirineo Catalán

Queso madurado de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja.



37 - Tupi



Pirineo Catalán

Queso fermentado durante como mínimo dos meses, elaborado a partir de cuajada o de queso de oveja.



38 - Villalón



Tierra de Campos
Castilla y León

O Pata de Mulo o Queso de Encella. Queso fresco o madurado, de tierno a semicurado, de pasta escurrida, ligeramente compactada y no cocida. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja, o mezcladas.



39 - Burgos



Burgos

Queso fresco (aunque también se puede dejar madurar) elaborado con leche de oveja.



40 - Camerano



Sierra de los Cameros
La Rioja

O Queso de los Cameros. Queso fresco o ligeramente oleado, elaborado con leche de cabra.



41 - Montsec



Sierra del Montsec
Lérida

O Queso del Montsec, o Queso de clúa. También Formatge Cendrat, por el color ceniza. Queso madurado, semicurado, elaborado con leche cruda y entera de cabra.





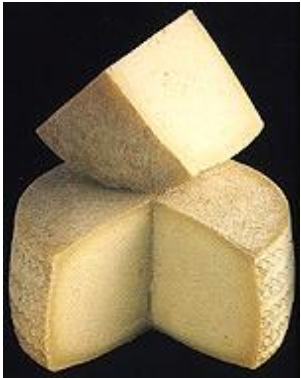







42 - La Selva





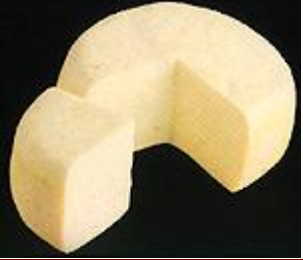















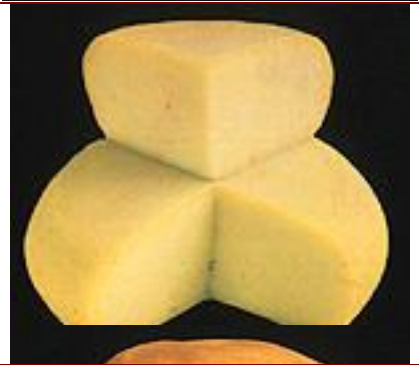





La Selva
Gerona

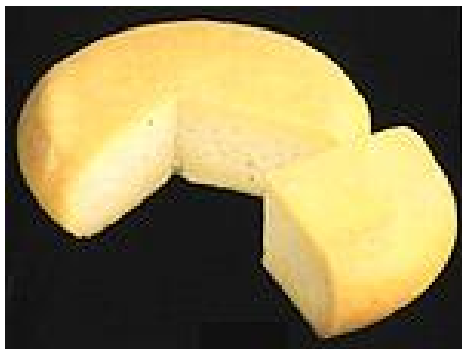









Queso madurado tierno, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



	<p>43 - Zamorano</p>  <p>Zamora</p>	<p>Queso madurado, de curado a añejo, elaborado con leche de oveja.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse aquí o en el logo de la Denominación de Origen para ver la página completa del queso Zamorano
	<p>44 - Castellano</p>  <p>Castilla y León</p>	<p>Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja.</p>
	<p>45 - Garrotxa</p>  <p>Cataluña</p>	<p>O <u>Queso de la Garrotxa</u> o <u>Formatge Pell Florida</u>. Queso madurado tierno, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>46 - Mató</p>  <p>Cataluña Central</p>	<p>Queso fresco sin sal, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra o su mezcla</p>
	<p>47 - Tronchón</p>  <p>Maestrazgo Castellón y Teruel</p>	<p>Queso madurado, de tierno a curado, elaborado con leche de cabra, oveja, o mezcladas.</p>

	<p>48 - Albarracín</p>  <p>Sierra de Albarracín Teruel</p>	<p>También <u>Queso de la Sierra de Albarracín</u>. Queso fresco o madurado, semicurado, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>49 - Gata-Hurdes</p>  <p>Sierra de Gata y las Hurdes Cáceres</p>	<p>También <u>Queso de la Sierra de Gata</u> y <u>Queso de las Hurdes</u>. Queso madurado de tierno a curado, elaborado con leche de cabra principalmente de raza retinta.</p>
	<p>50 - La Vera</p>  <p>La Vera Cáceres</p>	<p>Queso fresco o madurado, de oreado a semicurado, elaborado con leche entera de cabra de raza verata.</p>
	<p>51 - Tietar</p>  <p>Valle del Tietar Avila</p>	<p>O <u>Queso del Valle de Tietar</u>. Queso fresco o madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de cabra</p>
	<p>52 - Acehuche</p>  <p>Vegas de Coria Cáceres</p>	<p>Queso madurado, de oreado a semicurado, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>53 - Cassoleta</p>  <p>Valencia y Castellón</p>	<p>O <u>Formatge de Cassoleta</u>, <u>Saladito Valenciano</u>, o también <u>Queso de Puçol</u> o <u>Queso de Burriana</u>. Queso fresco elaborado con leche de cabra, oveja o la mezcla de ambas.</p>
	<p>54 - Torta del Casar</p>  <p>Casar de Cáceres</p>	<p>Queso madurado de tierno a semicurado, elaborado con leche cruda y entera de oveja.</p>

	<p>55 - Ibores</p>  <p>Los Ibores Cáceres</p>	<p>Queso madurado, de oreado a semicurado, elaborado con leche entera de cabra, principalmente de la raza retinta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse aquí o en el logo de la Denominación de Origen para ver la página completa del queso Ibores
	<p>56 - Oropesa</p>  <p>La Estrella y Oropesa Toledo</p>	<p>Queso madurado, de oreado a semicurado, elaborado con leche cruda y entera de oveja, principalmente de raza talaverana.</p>
	<p>57 - Cáceres</p>  <p>Comarca de Cáceres</p>	<p>Queso madurado, de tierno a semicurado.</p>
	<p>58 - Mallorquín</p>  <p>Mallorca</p>	<p>También llamado <u>Queso de Mallorca</u>; madurado de tierno a curado.</p>
	<p>59 - La Siberia</p>  <p>La Siberia Badajoz</p>	<p>O <u>Queso Castilblanco</u>. Queso madurado, de oreado a curado, elaborado con leche de cabra.</p>

	<p>60 - La Serena (D.O.)</p>  <p>La Serena Badajoz</p>	<p>Queso madurado durante al menos 8 semanas, de tierno a semicurado, elaborado con leche cruda y entera de oveja merina. Pesa alrededor de 1 Kg., con un 50% de materia grasa. De textura unttable y sabor muy mantecoso.</p> <p>Es un queso esencialmente artesanal, de baja producción, muy buscado y caro, que se produce principalmente en invierno y primavera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse aquí o en el logo de la Denominación de Origen para ver la página completa del queso Ibores
	<p>61 - Quesaila</p>  <p>Albuquerque y Olivenza Badajoz</p>	<p>También Merendera o Pestoso. Queso madurado, de oreado a curado, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>62 - Pedroches</p>  <p>Valle de los Pedroches Córdoba</p>	<p>O Queso del Valle de los Pedroches. Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja.</p>
	<p>63 - Servilleta</p>  <p>La Costera del Ranés, Valencia y Alto Vinalopo, Alicante</p>	<p>O <u>Formatge de Tovalló</u>. Queso fresco o tierno, de corta a media curación, y de pasta prensada no cocida, elaborado con leche pasteurizada de cabra, oveja, o sus mezclas.</p>
	<p>64 - La Nucía</p>  <p>Alicante</p>	<p>O <u>Queso de Pastel</u>. Fresco, elaborado originalmente con leche de cabra, oveja o mezcla de ambas, parcialmente desnatada.</p>



65 - Alicante



Alicante

También Queso de Cabra de Alicante o Formatge Blanquet. Queso fresco ligeramente oreado, elaborado con leche de cabra.



66 - Aracena



Serranía de Huelva

O Queso de la Sierra de Hueva, o Queso de Andévalo. También Sudado, Picón, o Queso Añejo de Cabra. Queso madurado, de tierno a semicurado.



67 - Sierra Morena



Sierra Morena
Andalucía

También llamado Queso de la Sierra Norte de Sevilla; fresco o madurado elaborado con leche de cabra.



68 - De Murcia



Murcia

También Queso fresco de Murcia. Queso fresco elaborado con leche pasteurizada de cabra.



69 - De Murcia al Vino



Murcia

Queso madurado de tierno a semicurado, elaborado con leche pasteurizada de cabra, madurado con lavados externos con vino.

- [Pulse aquí](#) o en el logo de la Denominación de Origen para ver la página completa del queso de Murcia al Vino













70- La Calahorra



El Sened y Guadix
Granada

Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja principalmente, y de cabra, mezcladas.

	<p>71 - Alhama de Granada</p>  <p>Alhama de Granada</p>	<p>Queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>72 - Serranías de Málaga</p>  <p>Serranías de Málaga</p>	<p>También llamado <u>Queso de Málaga</u> o <u>Queso de Ronda</u>. Queso fresco o tierno elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>73 - Grazalementa</p>  <p>Sierra de Grazalementa Cádiz</p>	<p>O <u>Queso de la Sierra de Grazalementa</u>. Queso madurado, semicurado o curado, elaborado con leche de oveja pura, o mezclada con cabra.</p>
	<p>74 - Cádiz</p>  <p>Serranía de Cádiz</p>	<p>También <u>Queso de las Serranías de Cádiz</u>. De fresco a tierno, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>75 - Conejero</p>  <p>Lanzarote Islas Canarias</p>	<p>También <u>Queso de Lanzarote</u>. Queso fresco o madurado, de tierno a semicurado, elaborado con leche de cabra.</p>
	<p>76 - Palmero</p>  <p>La Palma Islas Canarias</p>	<p>Queso madurado, de oreado a semicurado, elaborado con leche cruda y entera de cabra.</p>



	<p>77 - Majorero</p>  <p>Fuerteventura Islas Canarias</p>	<p>O <u>Queso de Fuerteventura</u>. Madurado, de oreado a muy curado, elaborado con leche de cabra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse aquí o en el logo de la Denominación de Origen para ver la página completa del queso Majorero.
	<p>78 - Tenerife</p>  <p>Tenerife Islas Canarias</p>	<p>O <u>Queso Fresco de Tenerife</u>. Fresco u oreado, elaborado principalmente con leche cruda y entera de cabra, y opcionalmente mezclada con leche de vaca o de oveja.</p>
	<p>79- La Gomera</p>  <p>La Gomera Islas Canarias</p>	<p>O <u>Queso Curado de la Gomera</u>. Madurado, de curado a añejo, elaborado con leche mezclada de cabra y oveja.</p>
	<p>80 - Flor de Guía</p>  <p>Altos de Guía y de Galdar Islas Canarias</p>	<p>También <u>Queso de Media Flor</u>, si el coagulante es mezcla a medias vegetal y de cabrito. Madurado, oreado o tierno, elaborado con leche mezclada de vaca y oveja.</p>
	<p>81 - Herreño</p>  <p>Hierro</p>	<p>O <u>Queso de Hierro</u>. Queso fresco o madurado, de oreado a semicurado.</p>