

# QUESERÍA ARTESANAL



alimentos de miraflores





# NOSOTROS

**Alimentos de Miraflores es una empresa de carácter familiar, que elabora alimentos de muy alta calidad, a base de leche de diferentes tipos de ganado, vinculados íntimamente a la Sierra de Guadarrama.**

Nacimos con el objetivo claro de situar de nuevo los quesos y el requesón de Miraflores de la Sierra en el nivel de calidad que por tradición le corresponde, entrando de lleno en el mundo gourmet como referentes de calidad y vanguardia.

Para ello, desde el principio, apostamos por una recuperación de la actividad agroalimentaria de la zona, elaborando grandes productos a precios asequibles para todos aquellos amantes del queso y los lácteos.

En estos, ya más de quince años, nos hemos guiado por:

- La **calidad** como carta de presentación. Conocer en detalle las características del ganado y de la leche que vamos a utilizar, así como elaborar los productos más adecuados a cada tipo de leche.
- Cuidado del **Medio Ambiente**. Adoptar sistemas de trabajo que incorporen innovaciones tecnológicas favoreciendo una producción más sostenible.
- Ayuda al desarrollo de la **Sierra de Guadarrama**. Compra de leche a ganaderos de la zona, trabajar con distribuidores de la comarca, presencia real en comercios y hostelería del entorno...
- **Comunicación** directa e interactiva con nuestros clientes a través de distintos canales de comunicación.





# NUESTROS PRODUCTOS

Todos nuestros productos se elaboran exclusivamente con leche fresca procedente, de forma mayoritaria, de ganaderías criadas en la Sierra de Guadarrama. Nuestros procesos productivos se caracterizan por aunar la precisión, limpieza y comodidad de las nuevas tecnologías con el mimo y cuidado artesanal, lo que nos permite elaborar quesos libres de conservantes y aditivos.

De esta manera, conseguimos los mejores resultados en todas y cada una de nuestras producciones, independientemente de si estamos ante queso fresco, queso madurado o queso de pasta prensada.

En cuanto a su identificación, aquellos productos etiquetados en azul son los realizados con leche de oveja, y todos aquellos etiquetados en color morado son elaborados con leche de cabra.

En las páginas siguientes se detallan las características de los productos que elaboramos.



# LaNajarra

QUESO FRESCO DE CABRA

## Descripción:

La Najarra es la montaña de referencia de Miraflores de la Sierra, en ella paseamos, corremos y disfrutamos del entorno privilegiado que nos rodea por ello no podíamos evitar dedicarle un queso.

Este queso fresco se elabora exclusivamente a partir de leche fresca de cabras criadas al abrigo de la Sierra del Guadarrama, se mima su elaboración al extremo para poder presentar un queso 100% natural.

Destaca su incomparable y consistente textura, sin presencia de suero láctico, excelente para diversas preparaciones culinarias como ensaladas, plancha, rebozados, etc. De aroma y sabor muy agradable y elegante, cuenta con un final de boca largo y persistente. Una delicia de queso.



# LaNajarra

QUESO FRESCO DE CABRA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Cabra FRESCO.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal y cuajo.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 40% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 0,8% / 1%.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso fresco de leche de cabra, de color blanco, brillante, textura blanda y sabor láctico suave.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: 2 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 20 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES

--

MES DEL AÑO

--

8.- PRESENTACIÓN: Piezas de 1,7 Kg. Formato tradicional Villalón.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de 2 unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C





# LaLaguna

QUESO MADURADO

## Descripción:

Este queso lleva el nombre de la finca donde elaboramos: La Laguna.

Es un queso de pasta blanda con la corteza enmohecida, sumamente cremoso, suave y de carácter láctico en su juventud. Si lo dejamos madurar se convertirá en un espléndido queso, potente, pleno de aroma y sabor. Ideal para los muy queseros.

Elaboramos queso La Laguna con leche de oveja, etiqueta azul, y con leche de cabra, etiqueta morada. Además de sus versiones con trufa negra, todos magníficos.



# LaLaguna

## QUESO MADURADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Cabra PASTA BLANDA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 40% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 0,8% / 1%.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Queso de cabra, de color blanco y sabor suave y agradable. Textura blanda, se deshace en boca. Puede presentar proteólisis.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: 10/20 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

- Mínimo 45 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES

--

MES DEL AÑO

--

8.- PRESENTACIÓN:

Piezas de 460 g.  
Corteza enmohecida, blanca, envuelto en papel parafinado individual.

9.- EMBALAJE:

Caja de cartón de seis unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN:

0° a 8° C.



# LaLaguna

## QUESO MADURADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Oveja PASTA BLANDA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 40% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 0,8% / 1%.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Queso de oveja, de color marfil, sabor suave y agradable. Textura blanda, se deshace en boca. Puede presentar proteólisis.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: 10/20 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

- Mínimo 45 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES

--

MES DEL AÑO

--

8.- PRESENTACIÓN:

Piezas de 460 g.  
Corteza enmohecida, blanca, envuelto en papel parafinado individual.

9.- EMBALAJE:

Caja de cartón de seis unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN:

0° a 8° C.





# LaLaguna

## QUESO MADURADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso Trufado de PASTA BLANDA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra o de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y paté de trufa negra.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 40% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 0,8% / 1%.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso de cabra o de oveja, de sabor intenso potenciado por la trufa negra, textura blanda, se deshace en boca. Puede presentar proteólisis.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: 10/20 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Mínimo 45 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES                      MES DEL AÑO  
— —                                      — —

8.- PRESENTACIÓN:

Piezas de 460 g. Corteza enmohecida, blanca, envuelto en papel parafinado individual.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de seis unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C.



# PeñaGorda

## Descripción:

Con el nombre Peñagorda se conoce el paraje donde se ubica nuestra finca, lugar privilegiado donde pararse a observar las vistas de la Sierra de Guadarrama. Es por ello que hemos decidido utilizarlo para nombrar a todos aquellos quesos de pasta prensada y corteza natural que elaboramos con distintas recetas y curaciones.

Su textura recuerda a los tradicionales quesos de pastor, con presencia de pequeños y abundantes ojitos (lo que se conoce como ojos mecánicos) y una pasta cremosa incluso en los quesos más curados.

Desde que están semicurados muestran un agradable y notable sabor, que se intensificará según aumente su periodo de curación.

La alta calidad de la leche empleada permite la elaboración de la variedad de curados de leche cruda.



# PeñaGorda

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Cabra PASTA PRENSADA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 50% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 1,3% / 1,5%.
- Materia grasa: 30% mínimo.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso con el sabor tradicional de la leche de cabra. De color blanco y con pequeños ojos repartidos por toda la superficie.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: 45/90 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 180 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES

--

MES DEL AÑO

--

8.- PRESENTACIÓN: Piezas de 2,5 Kg. Corteza natural cepillada.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de 2 unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C.





# PeñaGorda

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Mezcla PASTA PRENSADA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 50% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 1,3% / 1,5%.
- Materia grasa: 30% mínimo.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso con el sabor tradicional mezcla. De color amarillo suave y con pequeños ojos repartidos por toda la superficie.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: 45/90 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 180 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES

MES DEL AÑO

--

--

8.- PRESENTACIÓN: Piezas de 2,5 Kg. Corteza natural cepillada.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de 2 unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C.



# PeñaGorda

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Cabra PASTA PRENSADA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche cruda de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 50% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 1,3% / 1,5%.
- Materia grasa: 30% mínimo.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso con el sabor tradicional de la leche de cabra. De color blanco y con pequeños ojos repartidos por toda la superficie.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: más de 100 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 180 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

NÚMERO DE DÍA DE LA SEMANA

--

NÚMERO DE MES

--

8.- PRESENTACIÓN: Piezas de 2,5 Kg. Corteza natural cepillada.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de 2 unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C.



# PeñaGorda

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Oveja PASTA PRENSADA.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 50% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 1,3% / 1,5%.
- Materia grasa: 30% mínimo.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso con el sabor tradicional de la leche de oveja. De color amarillo y con pequeños ojos repartidos por toda la superficie.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: más de 100 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 180 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 4 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES

--

MES DEL AÑO

--

8.- PRESENTACIÓN: Piezas de 2,5 Kg. Corteza natural cepillada.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de 2 unidades.

10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C.





# El Yelmo

## Descripción:

Es nuestro último trabajo. Seleccionamos las mejores partidas de leche de cabra de nuestros ganaderos más cercanos, e, inmediatamente, procedemos a su cuajado para mantener intactas todas sus propiedades y sabor.

Moldeamos en ruedas de gran tamaño y grabamos con nuestra tabla original de Miraflores la corteza. A partir de este momento todas las piezas descansarán a temperatura y humedad constante, más de un año en nuestras cámaras. En este periodo recibirán todo tipo de atenciones y cuidados.

Finalizado el proceso, El Yelmo se presenta como un queso de leche cruda de cabra, de consistencia firme y color blanco roto. Su textura es, aún, algo cremosa, y en el paladar predomina, como no puede ser de otra manera, los aromas terciarios propios de una larga maduración. Muy persistente y con un largo final en boca. Un queso para recordar.



# El Yelmo

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso de Cabra RESERVA EL YELMO.

1.- LISTA DE INGREDIENTES: Leche cruda de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos.

2.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Extracto seco: 50% mínimo.
- Materia grasa/extracto seco: 45% mínimo.
- Cloruro sódico: 0,8 % / 1%.
- Materia grasa: 30% mínimo.

3.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

- Escherichia Coli: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Staphilococcus Aureos: 1/1000 UFC/gramo máximo.
- Salmonella Shigella: Ausencia en 25 gramos.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 gramos.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Queso reserva de cabra, de sabor intenso y de textura cremosa. Color blanco marfil y pequeños ojos repartidos por toda la superficie.

5.- TIEMPO DE MADURACIÓN: más de 365 días.

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 180 días desde su envasado.

7.- MARCADO DE LOTE: Se compone de 6 dígitos, repartidos y con la lectura siguiente:

DÍA DEL MES	MES DEL AÑO	AÑO
--	--	--

8.- PRESENTACIÓN: Piezas de 14 Kg aprox. Corteza natural cepillada.

9.- EMBALAJE: Caja de cartón de 1 unidad.

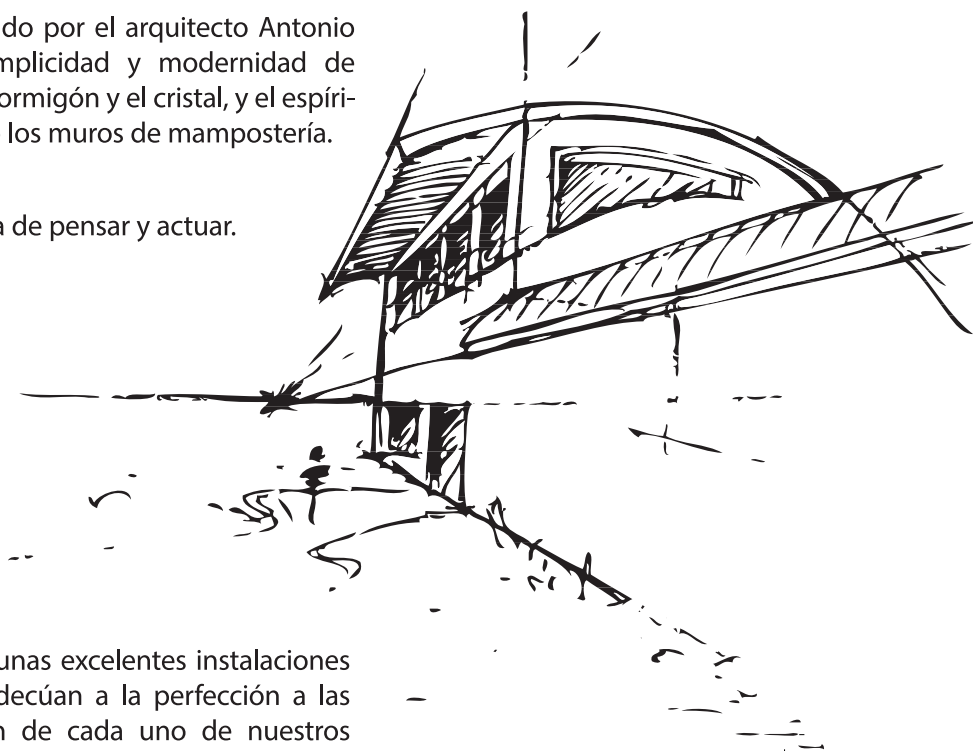
10.- TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN: 0° a 8° C.



# NUESTRAS INSTALACIONES

Este singular edificio, diseñado por el arquitecto Antonio Morales Sabio, aúna la simplicidad y modernidad de ciertos materiales, como el hormigón y el cristal, y el espíritu tradicional de otros, como los muros de mampostería.

Un reflejo de nuestra manera de pensar y actuar.



Nuestra fábrica cuenta con unas excelentes instalaciones recién estrenadas que se adecúan a la perfección a las necesidades de elaboración de cada uno de nuestros productos.







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

Síguenos en  /Alimentos-de-Miraflores

 @AlimentosdeMira

 alimentosdemiraflores