

# quesos artesanos PAJARETE

## Pajarete, en la Sierra de Cádiz

Ubicada en el sur de Andalucía, en la Sierra de Cádiz, la finca Pajarete cuenta con más de 1000 ovejas merinas y 500 cabras payoyas. De la mano del joven agrónomo **José Luis Holgado**, que recoge el testigo de sus padres ganaderos, se inicia en 2007 este moderno proyecto. Repetidamente premiado: **Mejor Queso de Cabra de España del año 2017** y **Mejor Queso de Mezcla del año 2019** en el Concurso oficial del MAPA.

## Pajarete, in the Sierra de Cádiz

In Andalusia, in the south of the South, in the western foothills of the Sierra de Cádiz, in front of Africa, you will find a livestock state with more than 1000 sheep and 500 Payoya goats with a medieval watchtower tower under the name of: **Pajarete** (little bird). A young agronomist –**José Luis Holgado**– who collects the witness of his grazier parents has a modern and a well thought out project that started in 2007 and it has been repeatedly awarded: **Best Goat's Cheese in Spain of the year in 2017 and Best Mix Milk Cheese of the year in 2019** in the official MAPA (Agricultural Ministry) Contest.

## Pajarete, dans la Sierra de Cadix

Située en Andalousie, le sud du Sud, dans les contreforts occidentaux de la Sierra de Cadix, face à l'Afrique, il y a une tour de guet médiévale au nom sonore: **Pajarete** (oisillon) et une ferme de plus de 1000 brebis et 500 chèvres. Un jeune agronome –**José Luis Holgado**– y reprend la tradition de ses parents éleveurs. Son projet, qui démarre en 2007, est moderne et réfléchi. Il a été récompensé à plusieurs reprises: Meilleur fromage de chèvre d'Espagne en 2017 et Meilleur fromage de mélange en 2019, au concours officiel du MAPA.



## **De cabra, de oveja o de mezcla, pero siempre curado**

A partir de un rebaño propio de ovejas y cabras, se elaboran quesos puros o mezclados, en formato manchego y de media a larga curación. Una tecnología y maduración similares de quesos de pasta prensada y no cocida, con resultados distintos en función de la calidad y características de la leche de cada especie animal, o sus mezclas. Quesos naturales que no dejan indiferente por su personalidad y sabor acusados. Aceitosos en boca y largo post-gusto con notas herbáceas y a monte.

## **Goat's, ewe's or mixed milk, but always curado**

They produce pure or mixed milk cheeses from their own flock using a Manchego format and with a long maturation. A similar technology and maturation of pressed and uncooked pate cheeses is used with different results depending on the quality and characteristics of the milk of each species, or their mixtures. They are natural cheeses, direct and without subterfuges, which do not leave you indifferent because of their personality and taste. They are oily in the mouth and with long post-taste with herbaceous and mount notes.

## **Chèvre, brebis ou mélange, toujours affiné**

Issus du lait du troupeau de brebis et de chèvres, des fromages purs ou mélangés sont fabriqués en format Manchego, avec un affinage moyen ou long. Une technique et un affinage semblables donnent à ces fromages à pâte pressée et non cuite des résultats différents en fonction de la qualité et des caractéristiques du lait de chaque espèce animale ou de leurs mélanges. Fromages naturels, directs et sans manières, ils ne laissent pas indifférents, grâce à leur personnalité et leur goût. Ils sont huileux en bouche avec des sensations longues aux notes d'herbes et de montagne.