



Queso Palmero DOP (ICIA).

so y el 2,83% de la leche transformada (varios autores, 2005). Además existen otras DOP que elaboran quesos de tipo mezcla, en cuya fabricación interviene leche de cabra: Cabrales y Gamonedo (Asturias), Picón-Bejes-Tresviso y Quesucos de Liébana (Cantabria), Valdeón (Castilla y León) y Majorero (Canarias). A continuación se describen brevemente los cuatro quesos con DOP.

**Queso Palmero:** elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra y en pequeñas explotaciones de la isla de La Palma (Canarias). Se consume fresco, pero también se elaboran tiernos, semicurados y curados. Es frecuente el ahumado con distintos materiales vegetales (cáscara de almendra, tunera y pino canario). Durante la maduración se suele untar la corteza con gofio, para su protección. Existen documentos del siglo XVI de la importancia del queso en las islas Canarias desde donde se exportaba a América y otras islas del Atlántico.

**Queso de Ibores:** se elabora en la provincia de Cáceres (Extremadura), a partir de leche cruda de cabra de las razas serrana, verata, retinta y sus cruces. Se fabrica un queso curado, con un mínimo de 60 días de maduración. Es tradicional la presentación con pimentón, así como untados con aceite de oliva. Hay constancia de su comercialización los jueves de cada semana en Trujillo desde el 14 de julio de 1465, fecha en la que le fue concedido a esta ciudad por Enrique IV de Castilla el privilegio de celebrar un mercado.

**Queso de Murcia:** la zona de producción abarca todo el territorio de la comunidad de Murcia. El Queso de Murcia puede ser tanto fresco como curado, con un mínimo de 60 días de maduración. En toda esta comunidad ha existido tradicionalmente costumbre de elaborar de forma casera queso fresco de cabra para consumo familiar o para su venta en mercados próximos.

**Queso de Murcia al vino tinto:** coincide con el Queso de Murcia en cuanto a zona de producción. La diferencia más importante es la referida a los baños en vino tinto que se da al queso durante la maduración que le confiere a la corteza un color granate-rojizo característico. Se comercializa a partir de los 45 días de su elaboración.

Actualmente, otros quesos elaborados con leche de cabra están en proceso de consecución de una DOP, tal es el caso del Queso de Sierra de Cádiz y el Queso de Málaga en Andalucía. Para la carne también se están llevando a cabo iniciativas para la obtención de diversas Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

# Gel – 60 <sup>®</sup>

## cama seca

### TRATAMIENTO DE CAMAS

## REDUCCIÓN DE GASES

**AMONÍACO**  
**SULFHÍDRICO**  
**METANO**  
**CO<sub>2</sub>**  
**OLORES**

- Evita la putrefacción de la cama.
- Mejora la evaporación de agua.
- No contiene sustancias tóxicas, ni residuos no deseables como fósforo.
- Aumenta la microbiología beneficiosa de la cama evitando la proliferación de patógenos.
- Evita la esporulación de clostridium.

**biopolym ibérico, s.a.**  
Productos y Tecnologías  
para el Medio Ambiente y la Naturaleza  
[www.biopolym.es](http://www.biopolym.es)  
TLF 958 585344  
FAX 958 582205