[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Villamartín (Cádiz) el 04/10/2017

# [Queso de cabra curado Pajarete, premiado en la Feria del Queso Artesano Teba](http://www.notasdeprensa.es)

## La quesería villamartinense Pajarete, ha sido premiada en el último Concurso del Queso Artesano de Villa Condal de Teba. En esta ocasión, el queso galardonado fue el emborrado de cabra

El pasado fin de semana tuvo lugar la XVII Feria-Mercado del Queso Artesano de Teba, un evento gastronómico reconocido como Fiesta de Singularidad Turística Provincial, que acoge cada año a miles de visitantes provenientes de toda España. El municipio malagueño ha vuelto a conseguir reunir a más de medio centenar de queserías artesanales, cuyos productos pudieron ser degustados junto a otros autóctonos como dulces, panes y miel. Desde el Ayuntamiento, defienden que el objetivo principal de dicho evento es potenciar la venta directa, a la par que se exhibe y promociona la riqueza turística de Teba. Queso de cabra curado PajarateJunto a la celebración de la feria se realiza el “Concurso del Queso Artesano, Villa Condal de Teba”, un campeonato que premia la labor de los productores de queso a lo largo de la Península Ibérica. Los elementos a tener en cuenta por el jurado fueron el aspecto externo del queso, el corte, el olor, la textura en la boca y el sabor. Quesos Pajarete, como en otras ocasiones, no quiso perder la oportunidad de formar parte de la importante cita en Málaga. La quesería ya acumula más de noventa galardones, a los que se les ha sumado el 2º premio para el queso emborrado de cabra en la categoría Curado. “Es un placer ser reconocidos por hacer lo que más amamos”, explican. Se trata de un queso de pasta prensada, emborrado en aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo en su corteza. Un queso de cabra curado Pajarete con el sello de la raza autóctona payoya, que enamoró a los miembros del jurado gracias a sus exquisitas cualidades. “Le estamos muy agradecidos a Teba por haber vuelto a confiar en nosotros”. En el caso de estar interesado en adquirir un queso Pajarete, puede hacerse a través de su tienda online. Si se prefiere, también existe la opción de realizar el pedido a través del teléfono 956 730 574.

**Datos de contacto:**

Quesos Pajarete

956 730 574

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/queso-de-cabra-curado-pajarete-premiado-en-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Eventos Premios

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)