

EL QUESO... DE HERENCIA



Heredado de la tradición inmemorial,
artesano, exquisito y Superior por Denominación

El *Queso de Herencia* pertenece al patrimonio tradicional de la localidad, aportado por pastores y ganaderos que con la experiencia y el esmero de muchas generaciones han conseguido un exquisito producto de gran singularidad, que goza de excepcional prestigio y es un pilar preferente en la Denominación de Origen Queso Manchego .

Ya en los orígenes en que se gestaba la D.O. allá por 1945, se celebró en Herencia el “Primer Concurso Provincial de Elaboración de Queso Manchego” y, además, existieron tratados internacionales bilaterales sobre “protección de indicaciones de procedencias y denominaciones de origen” en las que aparecen los nombres de “Queso Manchego” y “*Queso de Herencia*” .

Es tan antiguo como la existencia de sus ovejas y se han datado restos arqueológicos de algunos siglos de A.C. Que ya dan prueba de la existencia de este producto en la región.

El *Queso de Herencia* está elaborado exclusivamente con leche de oveja manchega, con una maduración mínima de sesenta días y cumple taxativamente todas las peculiaridades que exige el Reglamento de la D.C. Del Queso Manchego, destacando la autenticidad y excelencia de las marcas de queso artesano que elaboran los queseros herencianos, calidad que ha sido reconocida de modo relevante con los numerosos galardones obtenidos por estas empresas en los certámenes y concursos de calidad Fercam, Expovicaman , entre otros..

*Q*uesos
con Denominación
de Origen



**Manchego
de Herencia**

*S*uperiores.
Por Denominación.



Excmo. Ayto. de Herencia



Diputación Provincial de C-Real

**QUESEROS ARTESANOS DE HERENCIA
ACOGIDOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**QUESERA HERENCIANA COFER S.L.
QUESERA GÓMEZ MORENO S.L.
QUESERA MANZANARO CORRALES S.L.**