HACIENDA
ZORITA
1366
DUERO VALLEY

Decimos que en el Valle del Duero ® el cielo es el límite.

Lo que hace que esta parte del mundo sea verdaderamente única son sus vastas extensiones de tierra abierta y naturaleza virgen, donde un paisaje de campos de trigo, bosques de encinas y viñedos, parecen fusionarse con el horizonte en un cielo azul sin límites.

También el hecho de que sea la cuna de los mejores vinos y alimentos naturales de España (queso de oveja, el mundialmente famoso «ibérico», aceite de oliva virgen, etc...) y de sus muchas ciudades históricas y Patrimonio Mundial de la UNESCO...

Imaginen España y vengan al Valle del Duero. Aquí hacemos que todos tus sueños se conviertan en realidad.

HACIENDA ZORITA ORGANIC · FARM

HACIENDA ZORITA | ORGANIC FARM EN EL VALLE DEL DUERO

300 hectáreas de bosque de encinas , pastos naturales (llamados "Dehesa") y campos de trigo, en un espacio natural protegido, donde nuestro ganado pasta libremente.

Somos pioneros en la agricultura natural y ecológica en España y producimos una cantidad limitada de queso de leche cruda de oveja de alta calidad, jamones y embutidos ibéricos, aceite de oliva y vinagre balsámico.

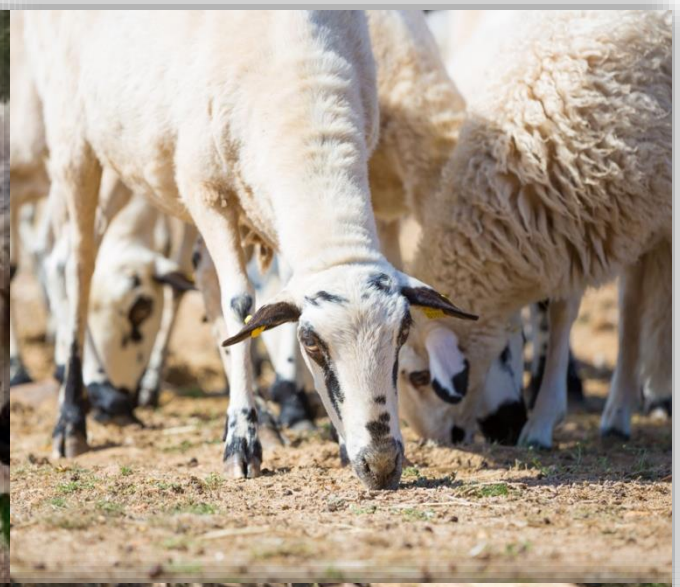
ESPECIES EN NUESTRA ORGANIC FARM

Cerdo Ibérico

Raza autóctona de la Península Ibérica

Cerdo mangalica

Únicos primos europeos del cerdo ibérico de pata negra



Oveja “churra”

Raza autóctona de Castilla y León y una de las más importantes de España

Cabra “Verata”

Especie en peligro de extinción

Búfala de agua

Especie originaria de África (Búfala Africana de Agua. Procedente de Campagnia (Italia)

HACIENDA ZORITA | ORGANIC FARM
THE CREAMERY – LA QUESERÍA

Producción limitada de 150.000 kg de quesos de leche cruda procedentes de ovejas “churras” y cabras “veratas”, alimentadas de pastos naturales.

Compromiso con la preservación de las especies autóctonas y en peligro de extinción.

Hacienda Zorita Organic Farm sigue los principios de sostenibilidad y nuestros quesos son producidos de una forma completamente natural.

Quesería diseñada en el estilo arquitectónico *land art* respetuoso con el medio ambiente, enclavada en una dehesa y monte de encinas de 300 hectáreas.

Queso curado de Dehesa

Queso de pasta prensada, elaborado con leche cruda de oveja local.
Maduración de 10 a 12 meses.

- ✓ *Coagulación enzimática. Cuajo animal de cordero.*
- ✓ *Curado cuidadosamente durante 12 meses con una técnica culinaria tradicional.*
- ✓ *Aroma limpio, equilibrado e intenso. En boca, acidez muy elegante y ligero dulzor, combinados con notas herbáceas de heno seco.*
- ✓ *Ideal para combinar con frutos secos tostados, con pan y vinos blancos fermentados en barrica o tintos de crianza y reserva.*
- ✓ ***Formatos disponibles: piezas de 3 kg, 1 kg y cuñas de 200 gr.***

•**SUPER ORO** en World Cheese Awards **2015**, entre **los mejores quesos del mundo.**
•**ORO** en World Cheese Awards en **2016**
•**ORO** en World Cheese Awards en **2013**
•**ORO** en World Cheese Awards en **2012.**
•**Cincho de oro en 2010**. Este premio cataloga a nuestro queso curado HACIENDA ZORITA ORGANIC FARM como el mejor queso de leche cruda de oveja. 858 muestras de 13 países y con más de 120 catadores.
•**Diploma 2010** World Championship Cheese Contest, Wisconsin (USA). 97 puntos, **4ºlugar**.
• **Cincho de oro** en **2008**.
•Presente en las mejores **tiendas gourmet** del mundo
•Queso de la **Casa Real española.**

Torta de Dehesa

Queso cremoso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja.

- ✓ *Coagulación enzimática, producida por la flor desecada del cardo silvestre "Cyanara cardunculus".*
- ✓ *Producción limitada, 100% producto natural de la región de Castilla y León.*
- ✓ *Este queso tiene un sabor suave y muy personal. Su olor es limpio e intenso, con notas dulces de cereal.*
- ✓ *Excelente como aperitivo, acompañado de vinos blancos o tintos de crianza y reserva, elegantes y aterciopelados.*
- ✓ *Se consume íntegro, ya que la corteza es 100% natural; de excelente sabor y textura.*
- ✓ ***Formato disponible: pieza de 250 g.***

•**SUPER ORO** en "World Cheese Awards" **2013**.
•**SUPER ORO** en "World Cheese Awards" **2010**.
•**ORO** en "World Cheese Awards" **2016.**
•En el top de los 50 mejores quesos del mundo.
•**Cincho a la innovación 2016** por su nuevo envase en "**atmósfera modificada**" que permite aumentar la vida útil del queso en perfectas condiciones de 30 a 120 días, mejorando su textura y apariencia.

Queso de cabra Verata afinado al tomillo

Queso elaborado con leche cruda de cabra Verata (especie en peligro de extinción), afinado al tomillo. Maduración de 4 a 6 meses.

- ✓ *Marinado en tomillo procedente del parque natural de Arribes del Duero.*
- ✓ *Coagulación enzimática. Cuajo animal.*
- ✓ *Este queso es único en su sabor. Los cereales limpios, equilibrados, intensos y dulces del aroma se derriten en el paladar.*
- ✓ *Ideal como aperitivo para compartir o como postre. También es perfecto con vinos blancos o tintos elegantes y atercioelados.*
- ✓ *Producción limitada, producto de Castilla y León 100% natural.*
- ✓ ***Formato disponible: piezas de 1 kg.***

•**ORO** en “World Cheese Awards” en **2016.**
•**PLATA** en “World Cheese Awards” en **2012**.

Queso de dehesa ecológico curado al vino syrah

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja y vino ecológico Syrah. Maduración de 6 meses.

- ✓ *Coagulación enzimática. Extracto de cuajo animal de cordero.*
- ✓ *Producto elaborado con leche cruda de oveja churra y vino ecológico Syrah.*
- ✓ *Producto de Castilla y León 100% natural.*
- ✓ *Aroma limpio, equilibrado y potente con reminiscencias de los sabores del vino. Suave e intenso con un regusto dulce muy agradable debido a su maduración en el vino.*
- ✓ *Este toque dulce y afrutado que le aporta el vino le convierte en perfecto acompañante de vinos tintos de uva tempranillo o crianza media.*
- ✓ ***Formato disponible: piezas de 1 kg.***

- **ORO** en World Cheese Awards en **2016.**
- **4º puesto**, con 98,95 puntos en World Championship Cheese Contest en **2018.**
- **PLATA** en World Cheese Awards en **2015.**
- **BRONCE** en World Cheese Awards en **2012**.

HACIENDA ZORITA ORGANIC · FARM

Flor de Dehesa

Queso cremoso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja.

- ✓ *Coagulación láctica.*
- ✓ *Elaborado con leche cruda de oveja.*
- ✓ *Queso cremoso pero con consistencia. Pasta blanda, firme y flexible, de color blanco a amarillo crema.*
- ✓ *Este queso tiene un gusto muy especial. Posee un aroma puro, ligeramente afrutado y con un pronunciado toque a setas. Cremoso, complejo y con notas a hierba fresca.*
- ✓ *Se puede emplear en muchos platos o en crudo, untado por encima de una rebanada de pan.*
- ✓ *Perfecto acompañante tanto de vinos blancos, como de tintos.*
- ✓ ***Formato disponible: unidad de 120 gramos.***

2nd award WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST ESTABLISHED 1957

•**Segundo puesto** con 97,6 puntos en el World Championship Cheese Contest 2018

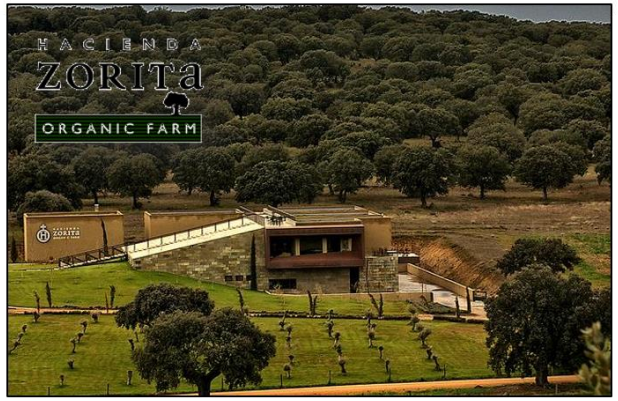
Los más prestigiosos comercios del mundo han puesto su confianza en los quesos de HACIENDA ZORITA ORGANIC FARM

- **HARRODS en Reino Unido,** probablemente el centro comercial de lujo más famoso del mundo con una excepcional tienda gourmet.
- **WHOLEFOODS en Canadá**, considerado como el minorista de referencia en alimentos gourmet, naturales, orgánicos y de comercio justo en Estados Unidos, Canadá y Reino Unido.
- **EPICURE en Estados Unidos**, la tienda gourmet más prestigiosa de Florida.
- **GLOBUS en Suiza**, el centro comercial más exclusivo que marca tendencia en la gastronomía gourmet.
- **VAN TRICHT en Bélgica**, elegida mejor tienda de quesos europea por The Wall Street Journal en 2010.
- **CANTIN en Francia,** el afinador de quesos más prestigioso de Francia.
- **L'AMUSE en Holanda** elegida la sexta mejor tienda europea de quesos por The Wall Street Journal en 2010.
- **GOURMET El Corte Inglés en España**, el principal salón gourmet de alta gama del país.
- **LA FROMAGERIE en Reino Unido,** elegida la novena mejor tienda europea de quesos por The Wall Street Journal en 2010.

¡Últimas noticias!

Un queso de Hacienda Zorita logra el Premio Cincho a la Innovación 2016

Gema Gamero
Maestra Quesera "Hacienda Marqués de la Concordia"



Cincho | INNOVATION AWARD 2016

Nuestra **Torta de Dehesa Hacienda Zorita** ha sido reconocida con el **Cincho a la Innovación en 2016**, **uno de los dos grandes premios** otorgados y primero de esta categoría en el prestigioso Concurso Internacional de quesos ' Cincho 2016 '.

TENDENCIAS — Expansión

El queso de la Casa Real

HACIENDA ZORITA Proveedor con su queso curado de leche de oveja.

Nerea Serrano. Salamanca

Las ovejas churras del entorno del río Duero campan en paz, sin saber que los quesos hechos con su leche se servirán en la Casa Real. The Haciendas Company es, desde hace dos años, proveedora de Casa Real con su queso curado Hacienda Zorita.

El secreto de su éxito está en Salamanca, en la quesería de la Organic Farm, donde la compañía elabora productos naturales a partir de las materias primas del entorno del río Duero. Vino, ibéricos 100% bellota, aceite virgen extra, vinagre balsámico que empezarán a comercializar antes de final de año... La lista de productos gourmet de la empresa es extensa, pero el queso curado es la joya de la corona. Y nunca mejor dicho. Con una producción limitada, que no supera los 120.000 kilos al año, este manjar ha recibido el galardón de SuperGold en los World Cheese Awards 2015, uno de los premios más importantes de la industria.

Elaboración

El queso curado de Hacienda Zorita se produce en dos tamaños: de tres kilos y de uno. Un queso de pasta prensada que se cuaja con el extracto de cuajo animal de cordero. Una de las fases más importantes de su elaboración es el salado por inmersión en salmuera (48 horas en el de tres kilos; 24 horas en el de uno). "La salmuera es la misma desde que comenzamos en 2008. Eso le da unos matices que no tienen otros quesos", explica Jaime Boville García de Vinuesa, vicepresidente de The Haciendas Company y presidente de Slow Food Duero Valley.

La curación del queso conlleva unos 12 meses y es que la elaboración y paciencia que requiere este lácteo recuerda a la del vino. "Para esta fase se necesita una temperatura de ocho grados y una humedad del 85%. Si alteras esto para acelerar el proceso, la calidad se resiente".

En cata, "destacan sus notas de cuero y frutos secos ligeramente tostados", explica el experto. ¿Cómo maridarlo? "Con frutos secos como nueces, almendras o pistachos, frutas como uvas o peras, pan candeal y vinos blancos o tintos".

La compañía española también produce otras variantes como queso de leche cruda de oveja al vino syrah, de cabra verata con tomillo y la torta de Dehesa. Sus quesos pueden encontrarse en varios restaurantes a nivel mundial, en la tienda online de The Haciendas Company y en tiendas *premium* de distintos países como Harrods. En España, se venden en el Club Gourmet de El Corte Inglés. La pieza de un kilo cuesta 19 euros.

La producción del queso curado Hacienda Zorita es de 120.000 kilos al año.

Que no se la den con queso

Cómo distinguir un buen queso curado de leche cruda:

- **Color:** el queso debe tener un color amarillo pajizo y la zona más cercana a la corteza no debe ser más oscura.
- **Aspecto:** mejor si tiene pequeños agujeros (u ojos) y no es compacto.
- **Sonido:** no puede sonar a hueco.
- **Aroma:** el queso curado no tiene por qué oler mal. El aroma debe ser agradable y complejo.
- **Textura:** la cremosidad es fundamental. No por ser curado tiene que ser seco.
- **Sabor:** en boca debe ser complejo, con un punto ácido y picante, pero bien equilibrado.

Hacienda Zorita: el queso de la Casa Real

HACIENDA
ZORITA
ORGANIC · FARM

HACIENDA ZORITA | ORGANIC FARM
VINAGRE BALSÁMICO

Este vinagre balsámico se remonta a una tradición centenaria de la familia de Padua, llegada desde Italia a la Villa de Ledesma en el siglo XVIII.

Envejecido durante 12 años en barricas de roble, castaño, cerezo, fresno y abedul.

Proceso de reducción gradual en barricas de alta a baja capacidad.

Elaborado con la mejor uva dulce española, Pedro Ximénez.

Producción muy limitada y exclusiva : 10.000 botellas de 10cl en 2016.

Vinagre Balsámico de Padva

- ✓ *Edición limitada de 10.000 botellas. de 10 cl (1.000 litros)*
- ✓ *Elaborado con la variedad de uva Pedro Ximénez,, la mejor uva dulce española.*
- ✓ *El proceso se inicia con la elaboración del vino joven dulce Pedro Ximénez y su posterior conversión en vinagre dulce joven. Después comienza su reducción y envejecimiento natural, en el clima continental del Valle del Duero (muy frio en invierno y cálido en verano).*
- ✓ *Reducido y envejecido durante 12 años en cinco diferentes tipos de barricas: roble, castaño, cerezo, fresno y abedul, siguiendo el método tradicional de los mejores vinagres balsámicos de Italia. De los 225 litros que son puestos inicialmente en barrica de roble, tras finalizar su envejecimiento en la última barrica de abedul, doce años más tarde, queda reducido tan solo a 15 litros.*
- ✓ *Crianza de 12 años.*
- ✓ *Contiene aromas y texturas de la uva Pedro Ximénez y de las diferentes maderas: vainilla del roble, taninos del castaño, fruta madura del cerezo, flores del Fresno y la suavidad del abedul, dando como resultado un vinagre de una calidad, intensidad, complejidad y elegancia indescriptibles.*