



# Flor del Torcal

El orgullo de nuestra tierra,  
premiado por el mundo.



Descubra una pieza de autor inigualable, doblemente laureada como **Mejor Queso de España (Lyon 2025)** y **Medalla de Oro en los World Cheese Awards 2025-2026**. Elaborado artesanalmente con leche de cabra Malagueña de Serrycamp, el Flor del Torcal es un homenaje sensorial a la biodiversidad de Antequera.

Su corteza natural se baña delicadamente en miel de flores y se recubre con un mix de pétalos de rosa, azahar, lavanda, caléndula y jazmín. Esta combinación crea un contraste magistral entre la suavidad láctica del queso madurado y los matices dulces y aromáticos de su exterior, ofreciendo una experiencia visual y gustativa exclusiva para los paladares más exigentes.

|                           |                                                                                |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra pasteurizada                                                        |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso madurado con miel y pétalos de flores                                    |
| <b>Maduración:</b>        | Curado siguiendo métodos tradicionales                                         |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, equilibrado, con matices dulces y florales                            |
| <b>Textura:</b>           | Pasta prensada firme con corteza natural comestible                            |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza de 2,5 kg - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña.                                 |
| <b>Materia Grasa:</b>     | 385 Kcal / 1597 KJ (por 100g)                                                  |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                                     |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche de cabra, miel, mix de flores, cuajo, fermentos, sal y lisozima de huevo |



# AOVE y Pimentón Picante

Intensidad indómita y el  
abrazo del oro líquido



Descubra una experiencia sensorial única que rinde homenaje a la pureza del pastoreo tradicional. Este queso madurado, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra, conserva toda la complejidad aromática y los matices naturales de la leche sin pasteurizar, ofreciendo un sabor profundo que evoluciona en el paladar.

Su carácter decidido se define por una maduración en la que se integra un **3,6% de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) junto a un 3,6% de pimentón picante y cayena**. El resultado es una pieza de autor con una corteza vibrante y un corazón de sabor intenso y persistente, donde el picante elegante se equilibra magistralmente con la untuosidad y suavidad del mejor aceite de oliva.

|                    |                                                                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de Leche:     | 100% Cabra (Leche Cruda)                                                                        |
| Clasificación:     | Queso de leche cruda de cabra madurado                                                          |
| Maduración:        | Curado siguiendo métodos tradicionales                                                          |
| Sabor y Aroma:     | Intenso, persistente y con equilibrio picante-frutal                                            |
| Textura:           | Consistencia firme y compacta                                                                   |
| Formatos de Venta: | Pieza entera de 1,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña.                                  |
| Origen:            | España (Antequera, Málaga)                                                                      |
| Ingredientes:      | Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo, sal, 3,6% AOVE, 3,6% pimentón picante y cayena |



# AOVE y Pimentón Picante

Carácter, intensidad y  
la suavidad del oro líquido



Descubra una pieza de autor que combina la fuerza de la tradición malagueña con una vibrante explosión de matices. Elaborado con leche pasteurizada de cabra de la máxima calidad, este queso madurado se distingue por su inconfundible corteza de tonos rojizos, fruto de un cuidado proceso de afinado con **pimentón picante** de la zona y un toque de cayena.

La experiencia sensorial se redondea con un baño de **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**, que penetra delicadamente en la masa para aportar una textura extraordinariamente agradable y equilibrar el picante con notas frutales. Es un queso de sabor intenso y persistente, diseñado para cautivar a los paladares más exquisitos que buscan un bocado con personalidad propia y un acabado sedoso.

|                           |                                                                                                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra pasteurizada                                                                           |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso de leche pasteurizada de cabra madurado                                                     |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, picante equilibrado y notas de aceite frutal                                             |
| <b>Textura:</b>           | Firme, compacta y muy agradable al paladar                                                        |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 2,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña.                                    |
| <b>Valor Energético:</b>  | 443 Kcal / 1834 KJ (por 100g)                                                                     |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                                                        |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche de cabra, sal, cuajo, fermentos, cloruro cálcico, lisozima (huevo), AOVE, pimentón y cayena |



# Madurado en Manteca Ibérica, Romero y Tomillo

El aroma del monte mediterráneo en  
una corteza de pura tradición



Sienta la fuerza del paisaje andaluz en cada bocado. Este queso madurado de leche pasteurizada es una pieza de autor que combina la nobleza de la leche de cabra con el refinamiento de la manteca de cerdo ibérica y una cuidadosa selección de romero y tomillo silvestre.

El recubrimiento de **manteca ibérica** no solo protege la pieza durante su maduración, sino que le otorga una textura excepcional, más jugosa y equilibrada, permitiendo que las fragancias de las especias penetren sutilmente en la pasta. Es un queso de sabor intenso y evocador, diseñado para quienes buscan una experiencia gastronómica que traslade directamente al campo y al pastoreo tradicional de nuestras sierras.

|                           |                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra pasteurizada                                                                                                                 |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso de leche pasteurizada de cabra madurado                                                                                           |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, picante equilibrado y notas de aceite frutal                                                                                   |
| <b>Textura:</b>           | Firme, compacta y muy agradable al paladar                                                                                              |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 2,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña.                                                                          |
| <b>Valor Energético:</b>  | 354 Kcal / 1467 KJ (por 100g)                                                                                                           |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                                                                                              |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche pasteurizada de cabra, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, lisozima de huevo, sal, manteca y especias (romero y tomillo). |



# Queso de Cabra en AOVE

La pureza de la leche cruda fundida  
con el alma del olivar



Para los paladares que buscan la máxima expresión del queso artesano, presentamos nuestra joya de leche cruda. Al no ser pasteurizada, esta pieza conserva la microflora natural de las ganaderías seleccionadas por Serrycamp, lo que se traduce en un sabor profundo, complejo y lleno de matices tradicionales.

El proceso de maduración culmina con un baño de **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** de categoría superior. Este ingrediente no solo actúa como un conservante natural, sino que penetra en la pasta para suavizar su intensidad y aportar notas frutales y una textura sedosa. Es un queso de autor, equilibrado y elegante, que representa lo mejor de la tradición caprina andaluza.

|                           |                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra (Leche Cruda)                                       |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso de leche cruda de cabra madurado                         |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, picante equilibrado y notas de aceite frutal          |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 1,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña. |
| <b>Grasas/Proteínas:</b>  | 27,2 g / 38,5 g (por 100g)                                     |
| <b>Valor Energético:</b>  | 455 Kcal / 1887 KJ (por 100g)                                  |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                     |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo, AOVE y sal    |



# Azul de Cabra

Inspiración alpina, alma malagueña



Descubra una joya de la quesería artesana elaborada bajo la ancestral receta del **"Blu di Grotta"** de los Alpes italianos. Nuestro Queso Azul es una pieza con personalidad propia, donde la intensidad de la leche de cabra se funde con la sofisticación de sus características vetas azules.

Cada pieza es el resultado de un cuidado proceso de maduración de 60 días en nuestras cavas de Antequera, logrando un equilibrio magistral. Posee una fragancia profunda y un sabor decidido pero siempre armónico, que deja un aroma persistente y elegante en el paladar. Es el queso protagonista de cualquier mesa, diseñado para ser disfrutado con calma y deleite.

|                    |                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|
| Tipo de Leche:     | 100% Cabra pasteurizada                                        |
| Clasificación:     | Queso azul de pasta semiblanda                                 |
| Maduración:        | 60 días                                                        |
| Sabor y Aroma:     | Intenso, fragante y persistente                                |
| Textura:           | Semiblanda con venas azules                                    |
| Formatos de Venta: | Piezas de 2,2 kg (aprox.) - Entero, Cuña.                      |
| Materia grasa:     | 30% sobre el total                                             |
| Origen:            | España (Ardales, Málaga)                                       |
| Ingredientes:      | Leche de cabra, sal, cuajo animal, cloruro cálcico y fermentos |



# Gris de Montaña

La esencia de la sierra en una receta centenaria



Recuperamos la sabiduría de los antiguos pasteros del **Prepirineo** en un queso único que destaca por su característica corteza **enmohecida gris**. Elaborado de forma artesanal en Ardales, su pasta prensada esconde una textura consistente y mantecosa que se funde en el paladar.

Es un queso con alma, que transmite el perfume de la flora de la Sierra del Torcal a través de un sabor intenso y envolvente. Sus elegantes aromas lácticos evolucionan hacia un retrogusto sofisticado con notas de champiñón fresco, hierbas silvestres y frutos secos. Ideal para quienes buscan un queso con carácter, historia y un equilibrio perfecto.

|                           |                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra pasteurizada                                        |
| <b>Clasificación:</b>     | Pasta prensada y corteza enmohecida gris                       |
| <b>Maduración:</b>        | Mínimo 30 días afinado en cámara                               |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, láctico, con notas de hongos y frutos secos           |
| <b>Textura:</b>           | Consistente y mantecosa con ojos irregulares                   |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Piezas de 5Kg y 1kg (aprox) - Entero, Cuña.                    |
| <b>Materia grasa:</b>     | 28% sobre el total                                             |
| <b>Origen:</b>            | España (Ardales, Málaga)                                       |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche de cabra, fermentos, cuajo animal, cloruro cálcico y sal |



# Oveja y Cabra Madurado

La armonía perfecta entre dos legados ganaderos



Descubra la sinergia definitiva entre la potencia de la **oveja** y la elegancia de la **cabra**. Este queso mezcla, elaborado siguiendo fielmente la receta tradicional, combina un mínimo de 70% de leche de oveja con un 30% de leche de cabra, logrando un perfil de sabor complejo, rico y sumamente equilibrado.

Gracias a su cuidado proceso de maduración, este queso ofrece una textura firme y compacta, ideal para quienes buscan un bocado con cuerpo y un postgusto prolongado. Es la elección perfecta para tablas de quesos que buscan satisfacer a todos los públicos, ofreciendo la riqueza de la oveja junto al carácter inconfundible de la cabra de nuestra tierra.

|                           |                                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | Mezcla (Mín. 70% Oveja / 30% Cabra) pasteurizada                                                      |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso de leche pasteurizada de oveja y cabra madurado                                                 |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, picante equilibrado y notas de aceite frutal                                                 |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 2,5 kg (aprox.) - Entero, Cuña.                                                       |
| <b>Grasas/Proteínas:</b>  | 40,1 g / 27,7 g (por 100g)                                                                            |
| <b>Valor Energético:</b>  | 472 Kcal / 1955 KJ (por 100g)                                                                         |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                                                            |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche de oveja y cabra, sal, cuajo, fermentos, cloruro cálcico y conservantes (Corteza no comestible) |



# Corteza Noble

La elegancia de un curado con matices que evocan el humo natural



Descubra una pieza de autor cuya maduración natural le confiere una personalidad única y sorprendente. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, este queso destaca por una corteza singular que, de forma natural, desarrolla un perfil aromático sumamente complejo.

Sin haber sido sometido a procesos artificiales de ahumado, su sabor evoca notas sutiles de humo y leña, fusionándose magistralmente con un carácter afrutado y recuerdos a frutos secos. Presenta una textura firme y resistente al corte, que se transforma en una sensación cremosa y fundente al entrar en contacto con el paladar, cerrando con un elegante y ligero sabor animal propio de la mejor cabra malagueña. Una experiencia gastronómica sofisticada donde la naturaleza dicta los matices.

|                           |                                                                    |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra pasteurizada                                            |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso madurado de pasta prensada                                   |
| <b>Maduración:</b>        | Curado tradicional bajo control artesano                           |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Intenso, con aromas pronunciados y persistentes                    |
| <b>Textura:</b>           | Firme, compacta y quebradiza al corte                              |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 4 kg (aprox.) - Entero, Cuña.                      |
| <b>Materia Grasa:</b>     | 431 Kcal / 1788 KJ (por 100g)                                      |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                         |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche de cabra, fermentos lácticos, sal, cuajo y cloruro de calcio |



# Queso de Cabra Curado

La máxima expresión de la cabra en un sabor eterno



Descubra la intensidad y el carácter de nuestra tierra en cada cuña. Elaborado exclusivamente con **leche de cabra de la raza Malagueña de la más alta calidad**, nuestro queso curado es el resultado de un respeto absoluto por la tradición y los tiempos naturales de maduración.

Presenta una textura compacta, firme y quebradiza, que al corte revela una pasta de color blanco inmaculado. Su perfil sensorial es de intensidad media-alta, con aromas lácticos pronunciados y un sabor profundo y persistente que deleitará a los amantes de los quesos con largo recorrido en boca. Una pieza indispensable en cualquier mesa gourmet, que deja un regusto elegante y auténtico.

|                    |                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Tipo de Leche:     | 100% Cabra pasteurizada                                            |
| Clasificación:     | Queso madurado de pasta prensada                                   |
| Maduración:        | Curado siguiendo métodos tradicionales                             |
| Sabor y Aroma:     | Intenso, con aromas pronunciados y persistentes                    |
| Textura:           | Firme, compacta y quebradiza al corte                              |
| Formatos de Venta: | Pieza de 2,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña.            |
| Materia Grasa:     | 385 Kcal / 1609 KJ (por 100g)                                      |
| Origen:            | España (Antequera, Málaga)                                         |
| Ingredientes:      | Leche de cabra, fermentos lácticos, sal, cuajo y cloruro de calcio |



# Queso de Cabra Curado

La expresión más pura y auténtica  
de nuestra tradición pastoril



Para los verdaderos conocedores y amantes del queso artesano, presentamos nuestra pieza de **leche cruda**. Al prescindir del proceso de pasteurización, conservamos intacta la microflora natural de la leche de nuestras cabras, lo que permite que el queso desarrolle una complejidad aromática superior y matices sensoriales únicos que evocan directamente los pastos de la Sierra del Torcal.

Este queso madurado destaca por su carácter noble y su sabor profundo, con una textura firme y equilibrada que es el resultado de un respeto absoluto por los tiempos naturales de curación. Es una pieza de autor diseñada para protagonizar las tablas gourmet más exigentes, ofreciendo un bocado con historia, origen y una calidad inigualable supervisada desde la granja.

|                           |                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra (Leche Cruda)                                       |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso de leche cruda de cabra madurado                         |
| <b>Maduración:</b>        | Madurado siguiendo métodos tradicionales                       |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Aroma intenso y penetrante; sabor suave y elegante             |
| <b>Textura:</b>           | Compacta, firme y quebradiza al corte                          |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 1,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña. |
| <b>Valor energético:</b>  | 444 Kcal / 1841 KJ (por 100g)                                  |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                     |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal          |



# Queso de Cabra Madurado Natural

La esencia pura de la cabra  
malagueña en un sabor eterno



Descubra la autenticidad de nuestra tierra a través de este queso **madurado natural**. Elaborado exclusivamente con leche de cabra de raza Malagueña de la más alta calidad, este producto es el resultado de un respeto absoluto por los tiempos de maduración tradicionales.

Es un queso de intensidad media-alta y aromas pronunciados que cautivan desde el primer momento. Su sabor es profundo y persistente, diseñado específicamente para los amantes de los quesos con carácter que buscan un bocado de largo sabor y un regusto agradable y auténtico. Una pieza indispensable que representa la pureza del pastoreo en la Sierra del Torcal.

|                    |                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|
| Tipo de Leche:     | 100% Cabra pasteurizada                                        |
| Clasificación:     | Queso de cabra madurado                                        |
| Maduración:        | Curado natural respetando tiempos tradicionales                |
| Sabor y Aroma:     | Intenso, con aromas lácticos y pronunciados                    |
| Textura:           | Compacta, firme y quebradiza al corte                          |
| Formatos de Venta: | Pieza entera de 2,5 kg (aprox.) - Entero, Mitad, Cuarto, Cuña. |
| Origen:            | España (Antequera, Málaga)                                     |
| Ingredientes:      | Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos   |



# Queso de Cabra Tomme

Elegancia y tradición en un  
formato de afinado superior



Inspirado en las técnicas de alta montaña pero con el alma de la Sierra del Torcal, nuestro Queso Tomme de Cabra es una pieza de distinción. Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de cabra de la mejor calidad, este queso destaca por el uso de fermentos de afinado específicos que le confieren una personalidad propia y un desarrollo de sabores único durante su maduración.

Presenta una corteza natural tratada y una pasta elástica con ojos pequeños y bien repartidos. Es un queso equilibrado y sofisticado, ideal para quienes buscan la suavidad característica de la leche de cabra con la complejidad técnica de un queso de afinado internacional.

|                           |                                                                          |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de Leche:</b>     | 100% Cabra pasteurizada                                                  |
| <b>Clasificación:</b>     | Queso de cabra leche pasteurizada madurado                               |
| <b>Sabor y Aroma:</b>     | Equilibrado, con matices propios del afinado lento                       |
| <b>Textura:</b>           | Pasta elástica, firme y con ojos pequeños                                |
| <b>Formatos de Venta:</b> | Pieza entera de 1,5 kg (aprox.)                                          |
| <b>Valor Energético:</b>  | 399 Kcal / 1655 KJ (por 100g)                                            |
| <b>Origen:</b>            | España (Antequera, Málaga)                                               |
| <b>Ingredientes:</b>      | Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y de afinado |