



Quesos Malagueños Artesanos de Cabra

Quesos
montes de
Málaga

el
PINSAPO
sierra de las nieves
quesos



sabor
a
má
laga

PRODUCTO
AUTÓCTONO
DE LA PENÍNSULA





AGAMMASUR S.C.A.

AGAMMASUR es una cooperativa formada por **más de 300 ganaderías de caprino** (la mayoría de ellas ubicadas en la provincia de Málaga) que han unido sus fuerzas para dar lugar a una cooperativa grande y sólida. AGAMMASUR nació en noviembre de 2023 tras la fusión de las cooperativas AGASUR S.C.A. y Agrupación de Ganaderos de Montes de Málaga (AGAMMA), las cuales cuentan a sus espaldas con una trayectoria de cuatro décadas.

Con más de **100.000 cabezas de ganado caprino**, y una producción de más de **25 millones de litros de leche /año**, AGAMMASUR es **una de las principales cooperativas de ganado caprino de España**.

El ámbito de actuación de la cooperativa son las provincias de Málaga, Granada, Sevilla y Cádiz, ofreciendo a sus socios servicios de asesoramiento técnico, asistencia veterinaria, alimentación del ganado, mejora genética, suministros de recambios y componentes de ordeño, etc.

De los 25 millones de litros de leche recogidos al año, cerca de **3 millones de litros son transformados en queso**, dando lugar a unos 428.000 kg de queso de cabra. Desde noviembre de 2023, la totalidad de los quesos se producen en las instalaciones que AGAMMA inauguró en 2019 en **Colmenar (Málaga)** con más de 4.000 m² de superficie, tratándose de la mayor planta de transformación de leche de cabra de Andalucía.



Cerca de una treintena de personas conforman la plantilla de AGAMMASUR, entre personal administrativo, técnicos de mantenimiento, maestros queseros, comerciales, veterinarios, técnicos de calidad...



Las ganaderías que integran AGAMMASUR

Los ganaderos y ganaderas de AGAMMASUR trabajan duro cada día para producir **alimentos de calidad, sostenibles y compatibles con el bienestar animal**, jugando además un **gran papel a nivel social, ambiental y económico**.

Se trata de ganaderías profesionales, comprometidas con su entorno, con capacidad de innovación y desarrollo. La gran mayoría de las ganaderías de AGAMMASUR son **ganaderías semiextensivas**, que aprovechan los recursos naturales del territorio mediante **pastoreo**, con una baja utilización de insumos externos. En ellas se emplean razas autóctonas adaptadas al territorio (cabras mayoritariamente de la **Raza Malagueña**).



Estas ganaderías generan una serie de servicios ecosistémicos muy importantes, jugando un papel fundamental en el mantenimiento de ecosistemas de gran valor ambiental y paisajístico.

Con un gran potencial para mantener biodiversidad, estas ganaderías también son clave para la conservación en buen estado de los recursos naturales como el suelo y el agua, contribuyendo a su vez a la lucha contra el cambio climático.



Las ganaderías de AGAMMASUR constituyen un **patrimonio cultural, social y etnográfico** de gran relevancia en las zonas naturales donde se desarrollan. El ganado sale a pastorear todos los días por las zonas verdes del entorno de la Cooperativa, tales como el **“Parque natural Montes de Málaga”** o la **“Sierra de las Nieves”**, espacios naturales que dan nombre a las marcas de queso de AGAMMASUR. Ayudan a fijar la población en las zonas rurales más desfavorecidas, ya que puede desarrollarse en condiciones ambientales donde no son posibles otros sistemas productivos, contribuyendo a su vez a la prevención de incendios mediante el control de material combustible.

El **pastoreo** es sinónimo de **calidad** y todo el alimento obtenido en estos espacios naturales, en los que también abundan las plantas aromáticas como el romero o el tomillo, confiere unas **propiedades, aromas y sabores especiales a la leche**, que se transmiten a los quesos.



Quesos con sabor auténtico

Esta **leche de características organolépticas únicas**, junto a un **proceso de elaboración artesanal**, es el secreto por el que los quesos de AGAMMASUR reúnen **más de 90 premios nacionales e internacionales** que evidencian su calidad y exclusividad.

En AGAMMASUR se combinan las técnicas tradicionales de elaboración artesanal de quesos con maquinaria de última generación, logrando así unos quesos de sabor y aroma únicos. Sus quesos de cabra cumplen con los más altos estándares de calidad, garantizando la trazabilidad de todo el proceso productivo, ofreciendo al consumidor productos lácteos totalmente naturales, saludables y de proximidad.

Desde noviembre de 2023, las marcas de **Quesos Montes de Málaga** y **Quesos El Pinsapo** se comercializan bajo el paraguas de **AGAMMASUR**.



Nos preocupamos por ofrecerte el mejor queso, con un sabor inigualable.





Quesos montes de Málaga

Sabor Auténtico



Quesos Montes de Málaga

FRESCO

Queso fresco de elaboración artesanal, de coagulación enzimática elaborado a base de leche pasteurizada de cabra de raza mayoritariamente malagueña. De color blanco y brillante, es muy suave en nariz y boca, con notas lácticas a leche fresca. Ligeramente dulce, su textura es firme y su persistencia corta con recuerdo a cabra.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Fresco.

Sin maduración.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico y cuajo.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de caducidad: 30 días desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 1°C y 6°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 14 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 1,220 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 7 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,610 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos Montes de Málaga

SEMICURADO

Queso Semicurado de Cabra de coagulación enzimática elaborado a base de leche pasteurizada de cabra de raza mayoritariamente malagueña y madurado en cámaras de 30 a 60 días. De color muy claro y sabor suave, resaltan en nariz y boca las notas a mantequilla y toffe. La textura es tierna y la persistencia media en el paladar.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Semicurado).

Maduración: de 1 a 2 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 9 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,980 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,490 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos Montes de Málaga

CURADO

Queso Curado de Cabra de coagulación enzimática elaborado a base de leche pasteurizada de cabra de raza mayoritariamente malagueña y madurado en cámaras de 90 a 120 días. De color blanco marfil y de sabor intenso, que resalta por su regusto picante y sus aromas caprinos. La textura es firme y la persistencia larga.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: de 3 a 4 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6 cm

Peso: 0,860 Kg



Datos logísticos:
Quesos por caja: 6
Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6 cm

Peso: 0,430 Kg



Datos logísticos:
Quesos por caja: 12
Cajas por pallet: 60



Quesos Montes de Málaga

LECHE CRUDA

Queso de Leche Cruda de Cabra de coagulación enzimática madurado en cámaras de 90 a 120 días. De color claro y textura firme. Tiene un sabor y aromas intensos, con una persistencia larga. Destaca por la complejidad de su olor pungente con notas limpias a animal, propias de los quesos elaborados con leche cruda. Conserva todas las propiedades de la leche al no haber sido tratado térmicamente.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: de 3 a 4 meses.

Ingredientes: Leche cruda de cabra, sal, cuajo, lisozima (derivado del **huevo**) y **fermentos lácticos**.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,980 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 30

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,450 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos Montes de Málaga

EMBORRIZADO

Queso Curado Emborrizado de coagulación enzimática elaborado a base de leche pasteurizada de cabra de raza mayoritariamente malagueña y madurado en cámaras de 150 a 180 días. Está cubierto en aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo, lo que provoca la sensación de estar comiendo queso con pan untado en aceite.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: de 5 a 6 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**. Cobertura: Aceite de Oliva Virgen Extra y salvado de **trigo**.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,980 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,490 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos Montes de Málaga

RESERVA NATURAL

Queso Curado con una maduración de 5 a 6 meses. Elaborado con leche cruda de cabra de raza mayoritariamente malagueña y madurado en aceite de oliva virgen extra de variedad verdial del Parque Natural de los Montes de Málaga durante sus dos últimos meses de curación. Tiene un sabor salado medio y amargo muy suave, con un toque picante y una persistencia larga en el paladar.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: de 5 a 6 meses.

Ingredientes: Leche cruda de cabra, sal, cuajo, lisozima (derivado del **huevo**) y **fermentos lácticos**.

Cobertura: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,980 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,490 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos Montes de Málaga

RESERVA NATURAL AL PIMENTÓN

Queso Curado con una maduración de 5 a 6 meses. Elaborado con leche cruda de cabra y afinado en aceite de oliva virgen extra de variedad verdial. Presenta una corteza de color rojo intenso y una pasta de tono blanquecino. Se trata de una auténtica joya gastronómica que destaca por su equilibrio y elegancia. El pimentón, el aceite de oliva virgen extra y la leche cruda de cabra se combinan magistralmente en este queso que deleita al paladar.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: de 5 a 6 meses.

Ingredientes: Leche cruda de cabra, sal, cuajo, lisozima (derivado del **huevo**) y **fermentos lácticos**.

Cobertura: Aceite de Oliva Virgen Extra y pimentón.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,980 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,490 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



el PINSAPO sierra de las nieves quesos

Maestros artesanos del
queso puro de cabra



Quesos El Pinsapo

FRESCO

Queso fresco elaborado con leche de cabra. De color blanco homogéneo y textura firme. Suave en nariz con notas a leche fresca. Sabor de intensidad baja, ligeramente salado y ausencia de sabores amargos. Escasa persistencia en boca. Ideal para una dieta sana.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Fresco.

Sin maduración.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico y cuajo.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de caducidad: 30 días desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 1°C y 6°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 20 cm

Altura: 10 cm

Peso: 3 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 2

Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

10 x 10 x 9 cm

Peso: 0,400 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

9 x 9 x 8 cm

Peso: 0,250 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 24

Cajas por pallet: 60



Quesos El Pinsapo

SEMICURADO

Queso semicurado con una maduración de 35 a 60 días. Con pasta de color amarillo marfil. Con olor en corteza característico a roquefort y camembert. En boca es mantecoso, de sabor suave y con persistencia media en el paladar, muy cremoso.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Semicurado).

Maduración: de 1 a 2 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 9 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 19 cm
Altura: 8,5 cm
Peso: 2,8 Kg



Datos logísticos:
Quesos por caja: 2
Cajas por pallet: 60

Queso medio

Diámetro: 9,5 cm
Altura: 8,5 cm
Peso: 1,4 Kg



Datos logísticos:
Quesos por caja: 4
Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

10 x 9,5 x 9 cm
Peso: 0,400 Kg



Datos logísticos:
Quesos por caja: 12
Cajas por pallet: 60



Quesos El Pinsapo

SEMICURADO AL PIMENTÓN

Queso semicurado con una maduración de 30 a 60 días. Queso de color exterior natural (blanca-marfil), con cobertura de aceite de oliva virgen extra y pimentón. Olor muy suave. Sabor ligeramente ácido con aroma a leche fresca de cabra. Cremoso al paladar. En boca es mantecoso, con mucha elasticidad. El pimentón le otorga un sabor y aroma inconfundible.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Semicurado).

Maduración: de 1 a 2 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**. Cobertura: aceite de oliva virgen extra y pimentón.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 9 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 19 cm

Altura: 8,5 cm

Peso: 2,8 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 2

Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

10 x 9,5 x 9 cm

Peso: 0,400 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos El Pinsapo

SEMICURADO AL PEDRO XIMÉNEZ

Queso semicurado con una maduración de 30 a 60 días, elaborado con un baño artesanal y largo del excepcional vino "Pedro Ximénez". Su corteza de color achocolatada conferida por el baño del vino, es comestible. Pasta de consistencia media-alta, cerrada con escasos ojos, de color blanca a blanca-marfil. El olor predominante es el del vino. En boca, textura cremosa, con un aroma agradable y poco salado. Sabor peculiar, amplio y generoso con un fondo al vino seco.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Semicurado).

Maduración: de 1 a 2 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**. Cobertura: Vino al Pedro Ximénez (contiene **sulfitos**).

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 9 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 13 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,980 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 6

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Radio: 6,5 cm

Altura: 6,5 cm

Peso: 0,490 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos El Pinsapo

CURADO

Queso curado con una maduración de 180 a 200 días. Con pasta de color amarillo marfil que vira hacia tonalidades más oscuras según el grado de maduración. Con olor en corteza característico a roquefort y camembert. En boca es mantecoso, suave y con persistencia larga en el paladar. Sabor degradado desde el exterior, desarrollado e intenso, ligeramente picante. Retrogusto a frutos secos, torrefacto.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: 6 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 18,5 cm

Altura: 8 cm

Peso: 2,6 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 2

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Diámetro: 9,25 cm

Altura: 8 cm

Peso: 1,3 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 4

Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

10 x 7,5 x 8 cm

Peso: 0,380 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos El Pinsapo

AÑEJO

Queso añejo con una maduración mínima de 9 meses. Con corteza de color oscura y pasta de color amarillo. En boca es mantecoso y con mucha persistencia en el paladar. Sabor degradado desde el exterior al interior, desarrollado e intenso, picante.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Curado).

Maduración: mínima de 9 meses.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor cloruro cálcico, cuajo y **fermentos lácticos**. Cobertura: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 18,5 cm

Altura: 8 cm

Peso: 2,6 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 2

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Diámetro: 9,25 cm

Altura: 8 cm

Peso: 1,3 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 4

Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

10 x 7,5 x 8 cm

Peso: 0,380 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60



Quesos El Pinsapo

GRAN RESERVA

Queso curado de leche cruda con una maduración mínima de 6 meses en las mejores condiciones de secado. Es la gama alta de Quesos El Pinsapo. Tras una selección magistral de la leche se elabora este queso viejo de cabra de leche cruda siguiendo el método más tradicional. Muy agradable para los amantes del queso intenso. Su sabor es vivo, profundo, robusto y picante, con un retrogusto de gran persistencia.

Clasificación del producto: Queso de Cabra Madurado (Viejo).

Maduración: mínima de 6 meses.

Ingredientes: Leche cruda de cabra, sal, cuajo, lisozima (derivado del huevo) y fermentos lácticos. Cobertura: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Envasado: Envasado al vacío en envases de plástico aptos para uso alimentario.

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: en refrigeración entre 2°C y 8°C.

DIMENSIONES Y PESO APROXIMADOS

Queso entero

Diámetro: 18,5 cm

Altura: 8 cm

Peso: 2,6 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 2

Cajas por pallet: 60

Queso medio

Diámetro: 9,25 cm

Altura: 8 cm

Peso: 1,3 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 4

Cajas por pallet: 60

Cuña de queso

10 x 7,5 x 8 cm

Peso: 0,380 Kg



Datos logísticos:

Quesos por caja: 12

Cajas por pallet: 60

SIAL 2010
The Global Food Marketplace







Conoce
nuestra
historia



agammasur.es

AGAMMASUR S. Coop. And.

c/ Miguel Hernández, 45 (Polígono Industrial Virgen de la Candelaria), 29170 Colmenar (Málaga)

Tel: +34 952 730 819 | e-mail: info@agammasur.es | www.agammasur.es

