



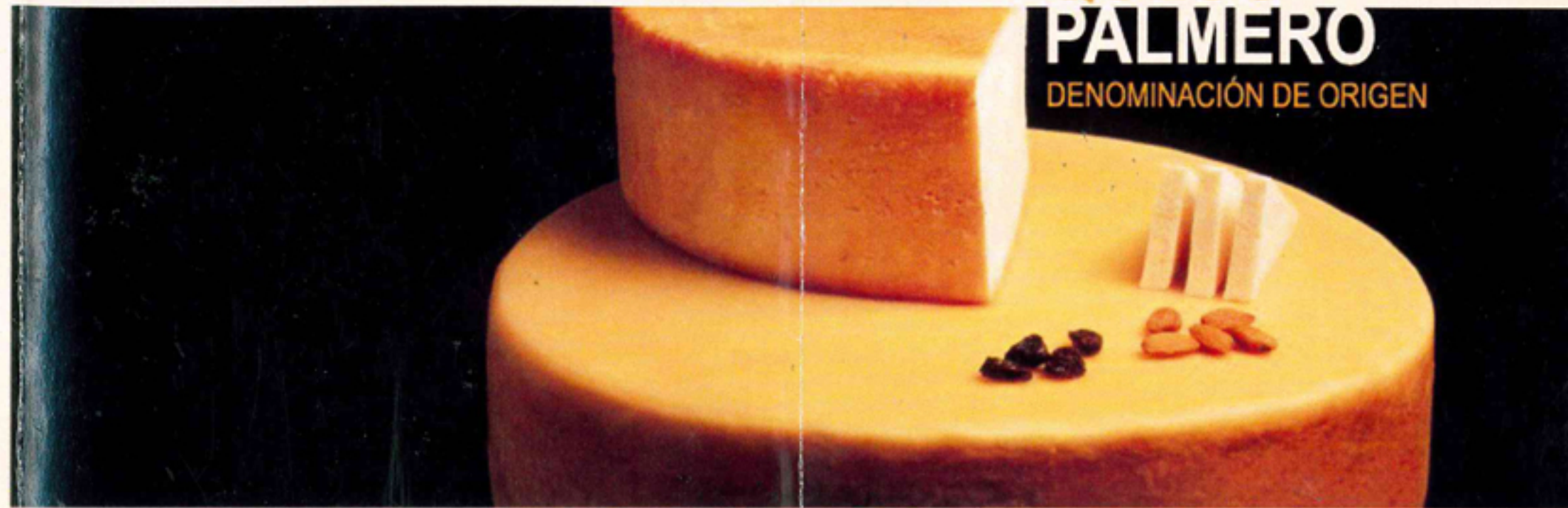
CABILDO
DE LA PALMA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La D.O.P. "Queso Palmero" aúna la tradicional calidad de este queso con la garantía controlada que su Consejo Regulador realiza sobre los productos certificados, haciendo del "Queso Palmero" un producto de tradición y futuro dentro del mercado.

La protección del nombre "Queso Palmero", que la Denominación de Origen ampara, permite una garantía de autenticidad para el consumidor, evitando imitaciones que desacrediten su prestigio y calidad.

Como garantía para el consumidor el Consejo Regulador proporciona una contraetiqueta numerada que es adherida a la de la etiqueta propia del elaborador.



**QUESO
PALMERO**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Consejo Regulador de la D.O.P. "Queso Palmero"
C/ Europa Nº6, 38710 - Breña Alta - La Palma
Telf./Fax: 922 417 060 - e-mail: quesopalmero@quesopalmero.es
www.quesopalmero.es



LA CABRA PALMERA



En este rincón del Atlántico pasta una excepcional raza de ganado caprino: La Cabra Palmera.

La Cabra Palmera es fruto del cruce de las antiguas cabras que habitaban la isla antes de la conquista por los españoles en 1493 y las que trajeron los pobladores europeos.

Es un animal muy rústico que no se adapta fácilmente a la explotación intensiva. Es una excelente productora de leche, que ofrece un gran rendimiento tanto en cantidad como en calidad de los componentes de la misma.

La zona de producción de la leche, elaboración y maduración del "Queso Palmero" está constituida por todos los términos municipales de la isla de San Miguel de La Palma. La isla de La Palma, Reserva Mundial de la Biosfera, está situada en el extremo noroccidental del archipiélago Canario, con una extensión de 706 km², revela una escarpada geografía con picos que llegan a los 2.426 m de altura, como es el Roque de los Muchachos, que forma parte de la vertiente exterior del cráter natural del Parque Nacional de la Caldera de Taburiente, que ocupa la parte central de la Isla.

Esta escarpada geografía y la influencia de los vientos alisios, hacen de esta isla un lugar privilegiado que presenta una gran variedad de microclimas, que favorecen una rica flora autóctona con pastos únicos de alta calidad.



EL QUESO PALMERO

LA TRADICIÓN DE UNA ISLA

Tiene sabores y aromas limpios reconociendo en la primera impresión el origen de la leche de cabra, los quesos frescos y tiernos son suaves e ideales para cualquier dieta por su alta digestibilidad, a medida que maduran se descubre sus refinados sabores, un agradable punto de acidez y picante completan su degustación. En los quesos ahumados un delicioso aroma a cáscara de almendra, acícula de pino canario o tuneras secas lo hacen inolvidable.

Las características generales del "Queso Palmero" se pueden resumir en:

- □ Una raza propia de ganado caprino lechero: La Cabra Palmera.
- □ La producción lechera está vinculada al medio natural mediante el aprovechamiento de los pastos autóctonos de la isla. Los quesos elaborados son de leche pura y cruda de cabra.
- □ Una importante tradición ganadera que se remonta a los aborígenes prehistóricos, y que ha sido continuada por los posteriores pobladores que conservaron esta actividad como uno de sus principales medios de vida, haciendo de los quesos una práctica tradicional que nos ha llegado hasta hoy.