



Dehesa Zacatena

Elaboramos quesos como lo hacían nuestros abuelos

Hablar de la historia de Zacatena es hablar de Las Tablas de Daimiel, ya que 950 hectáreas, son parte de la finca. Un oasis en la estepa manchega de alto valor ecológico que se nota en la calidad de nuestros quesos.

Se sabe que desde el siglo XVI se elaboran quesos procedentes de las ovejas que pastan en la Dehesa Zacatena, que hoy da nombre a nuestros quesos. La riqueza de sus pastos, que ha sido reseñada en distintas publicaciones, se debe en una parte importante a la Magarza, una hierba de gran calidad para las ovejas con más de 800 años de historia.

Desde Zacatena, y con la ayuda del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, espacio protegido por su singularidad y reserva de la biosfera, estamos retomando la explotación del ganado manchego, transformando su leche en exquisito queso manchego artesano D.O.P. Ecológico que permite la convivencia de la explotación con el entorno.

Somos artesanos. Seguimos el camino marcado desde 1990

En Dehesa Zacatena seguimos trabajando la finca de forma tradicional, elaborando el mejor queso D.O.P. manchego artesano, añadiendo al modelo de explotación las exigencias necesarias para alcanzar el exclusivo certificado ecológico.

Nuestra actividad, vinculada a la elaboración de queso de calidad comenzó en 1990, conservando y manteniendo un modelo productivo respetuoso con el entorno y, a la vez, añadiendo la tecnología necesaria para garantizar la homogeneidad de nuestros productos.

Nuestra quesería es excepcional por predominar la tradición y calidad sobre la producción, buscando ese equilibrio entre natural, tradición y sostenibilidad que da lugar a un producto ECOLÓGICO de altísima calidad.

NUESTROS PREMIOS Y CERTIFICACIONES

2025

WORLD CHEESE AWARDS:

Oro - queso manchego artesano curado eco.

Bronce- queso manchego semicurado eco (leche pasteurizada).



CAMPO Y ALMA:

Oro- queso manchego semicurado eco (leche pasteurizada).

Plata- queso manchego artesano curado eco.

Bronce- queso manchego artesano semicurado eco.



2024

WORLD CHEESE AWARDS:

Oro- queso manchego curado (leche pasteurizada).

Plata- queso manchego semicurado (leche pasteurizada).

CAMPO Y ALMA:

Plata- queso manchego artesano semicurado.

Bronce-queso manchego artesano curado.



2023

WORLD CHEESE AWARDS:

Oro- queso manchego artesano semicurado

Bronce- queso manchego artesano curado

Bronce- queso manchego curado (leche pasteurizada)

CAMPO Y ALMA:

Plata- queso manchego artesano curado

Bronce- queso manchego semicurado (leche pasteurizada)



Queso Tierno

D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,600 kg)
3. Entero pequeño (1,120 kg)

Nuestro queso de oveja D.O.P. artesanal no deja a nadie indiferente. Es el más particular, con un sabor suave de matices únicos ideal para toda la familia, irresistible.

Elaborado con leche pasteurizada a la que añadimos enzimas y bífidos a partir de una fórmula muy cuidada.

Al ser un queso tierno, casi fresco, es importante conservar en frío entre 2 y 12° C.

Queso Semicurado Artesano

D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,600 kg)
3. Entero pequeño (0,980 kg)

Nuestro queso de oveja D.O.P. artesanal más vendido y premiado. Un sabor cremoso e intenso muy característico, que da la propia alimentación que ofrece la Dehesa.

Elaborado con leche cruda según se extrae del ordeño de las ovejas, sin ningún otro tipo de proceso, aprovechando así las enzimas y los bífidos propios.

Queso Semicurado Pasteurizado D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,600 kg)
3. Entero pequeño (0,980 kg)

Queso elaborado con leche de oveja ecológica pasteurizada D.O. Manchego, elaborado con sumo cuidado mediante métodos tradicionales y atención al detalle, resultando en un queso de rico sabor.

Queso Curado Artesano D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,400 kg)
3. Entero pequeño (0,920 kg)

Nuestro queso de oveja D.O.P. artesanal más puro con un olor y textura excepcionales. Madurado seis meses para conseguir un sabor intenso con leve toque ácido.

La leche se trabaja cruda, inmediatamente después de ordeñar las ovejas, sin necesidad de ningún otro tipo de proceso, aprovechando así las enzimas y bífidos propios de la leche de oveja.

Queso Curado Pasteurizado D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.
Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,400 kg)
3. Entero pequeño (0,920 kg)

Nuestro queso curado está elaborado con la leche de nuestras propias ovejas que pastan en la dehesa, dando como resultado un queso con un sabor único e inigualable.

