



Dehesa Zacatena

Nous fabriquons nos fromages comme le faisaient nos grands-parents.

Parler de l'histoire de Zacatena, c'est parler de Las Tablas de Daimiel, car 950 hectares font partie du domaine.

Une oasis dans la steppe de La Mancha, d'une grande valeur écologique, qui se reflète dans la qualité de nos fromages.

On sait que l'on fabrique des fromages depuis le XVI^e siècle à partir du lait des brebis qui paissent dans la Dehesa Zacatena, qui donne aujourd'hui son nom à nos fromages. La richesse de ses pâturages, maintes fois soulignée, est due en grande partie à la Magarza, une herbe de grande qualité pour les brebis, cultivée depuis plus de 800 ans.

Depuis Zacatena, et avec le soutien du Parc national des Tablas de Daimiel, aire protégée reconnue pour ses caractéristiques uniques et réserve de biosphère, nous faisons revivre l'élevage de vaches Manchego, transformant leur lait en un fromage Manchego AOP bio artisanal d'exception, permettant ainsi à l'exploitation de vivre en harmonie avec son environnement.

Nous sommes des artisans. Nous poursuivons la tradition instaurée en 1990.

À la Dehesa Zacatena, nous continuons d'exploiter le domaine de façon traditionnelle, produisant un fromage Manchego AOP d'exception, tout en respectant les exigences de l'obtention de la certification biologique.

Notre activité, liée à la production de fromages de qualité, a débuté en 1990. Nous avons préservé et maintenu un modèle de production respectueux de l'environnement, tout en intégrant les technologies nécessaires pour garantir la constance de nos produits.

Notre fromagerie est unique car la tradition et la qualité priment sur la production. Nous recherchons l'équilibre parfait entre ingrédients naturels, tradition et durabilité, pour un produit BIOLOGIQUE d'une qualité irréprochable.

NOS PRIX ET CERTIFICATIONS

2025

WORLD CHEESE AWARDS:

Or - Fromage Manchego artisanal bio affiné.
Bronze - Fromage Manchego bio semi-affiné (lait pasteurisé).

CAMPO Y ALMA:

Or - Fromage Manchego bio semi-affiné (lait pasteurisé).
Argent - Fromage Manchego bio affiné et artisanal.
Bronze - Fromage Manchego bio semi-affiné et artisanal.



2024

WORLD CHEESE AWARDS:

Or - Manchego affiné (lait pasteurisé).
Argent - Manchego mi-affiné (lait pasteurisé).

CAMPO Y ALMA:

Argent - Fromage Manchego artisanal semi-affiné.
Bronze - Fromage Manchego artisanal affiné.



2023

WORLD CHEESE AWARDS:

Or - Manchego artisanal semi-affiné
Bronze - Manchego artisanal affiné
Bronze - Manchego affiné (lait pasteurisé)

CAMPO Y ALMA:

Argent - Fromage Manchego affiné artisanalement
Bronze - Fromage Manchego semi-affiné (lait pasteurisé).



Fromage à pâte molle Manchego bio AOP



INGRÉDIENTS

Lait de brebis biologique (Espagne), sel, stabilisant (chlorure de calcium), ferments lactiques et présure.

Rendement 100 % naturel et comestible.
Produit sans gluten.

TAILLES

1. Quartier (200 g)
2. Gros bloc (2,600 kg)
3. Petit bloc (1,120 kg)

Notre fromage de brebis artisanal AOP ne laisse personne indifférent. Unique en son genre, avec sa saveur douce et ses subtiles nuances, il est idéal pour toute la famille : irrésistible !

Fabriqué à partir de lait pasteurisé auquel nous ajoutons des enzymes et des bifidus selon une recette soigneusement élaborée, ce fromage à pâte molle, presque frais, doit être conservé au réfrigérateur entre 2 et 12 °C.

Fromage artisanal semi-affiné Manchego bio AOP



INGRÉDIENTS

Lait de brebis biologique (Espagne), sel, stabilisant (chlorure de calcium), ferments lactiques et présure.

Rendement 100 % naturel et comestible.
Produit sans gluten.

TAILLES

1. Quartier (200 gr)
2. Gros bloc (2,600 kg)
3. Petit bloc (0,980 kg)

Notre fromage de brebis artisanal AOP le plus vendu et le plus primé. Un goût unique, crémeux et intense, grâce à l'alimentation des brebis dans la Dehesa.

Fabriqué à partir de lait cru issu directement de la traite, sans aucune autre transformation, il préserve ainsi ses enzymes naturelles et ses bactéries bifides.

Fromage semi-affiné pasteurisé Manchego bio AOP



INGRÉDIENTS

Lait de brebis biologique (Espagne), sel, stabilisant (chlorure de calcium), ferments lactiques et présure.

Rendement 100 % naturel et comestible.
Produit sans gluten.

TAILLES

1. Quartier (200 gr)
2. Gros bloc (2,600 kg)
3. Petit bloc (0,980 kg)

Fromage Manchego AOP au lait de brebis pasteurisé biologique, fabriqué avec le plus grand soin selon des méthodes traditionnelles et une attention particulière aux détails, ce qui donne un fromage au goût riche.

Fromage affiné artisanal Manchego bio AOP



INGRÉDIENTS

Lait de brebis biologique (Espagne), sel, stabilisant (chlorure de calcium), ferments lactiques et présure.

Rendement 100 % naturel et comestible.
Produit sans gluten.

TAILLES

1. Quartier (200 gr)
2. Gros bloc (2,400 kg)
3. Petit bloc (0,920 kg)

Notre fromage de brebis AOP artisanal, d'une pureté exceptionnelle, offre un arôme et une texture incomparables. Affiné six mois, il développe une saveur intense avec une légère acidité.

Le lait est transformé cru, immédiatement après la traite, sans aucun autre traitement, préservant ainsi les enzymes naturelles et les bactéries bifides.

Fromage affiné pasteurisé Manchego bio AOP



INGRÉDIENTS

Lait de brebis biologique (Espagne), sel, stabilisant (chlorure de calcium), ferments lactiques et présure.

Rendement 100 % naturel et comestible.
Produit sans gluten.

TAILLES

1. Quartier (200 gr)
2. Gros bloc (2,400 kg)
3. Petit bloc (0,920 kg)

Notre fromage affiné est fabriqué avec le lait de nos propres brebis élevées en pâturage, ce qui lui confère une saveur unique et incomparable.

