



1) Comienzos de la actividad.



Arteserena,SL comienza a elaborar su prestigioso **“Cremositos del Zújar”** en una fábrica artesanal ubicada en Campanario (Badajoz) en el año 1.994, fruto de la unión de 13 socios, la mayoría ganaderos, motivado por la sequía que estaba sufriendo Extremadura en aquellos años, en los que se tuvo que recurrir al ordeño para compensar la devaluación del precio del cordero y de la lana, de esta manera ARTESERENA, garantizaba un precio justo de la materia prima de sus ganaderos e iniciaba su aventura, transformando de manera artesanal la leche de oveja Merina en un producto autóctono emergente, como era la Torta de La Serena.

Nuestras ovejas Merinas, que pastan libremente en más de 15.000 ha de terreno, en régimen extensivo, han sido clave, junto con nuestro departamento de Calidad e I+D, para obtener una leche de la mejor calidad, transmitiendo a nuestros productos todos los matices del magnífico campo Extremeño.





2) Evolución y desarrollo.

Se empezó realizando una torta de 1,2 kilos denominada "Crema del Zújar", elaborando unos 200.000 litros al año, pero el formato cada vez fue bajando más, siendo pioneros en realizar una torta más pequeña, pasando a los 750 gr, ahí surgió el nombre de "**Cremositos del Zújar**", actualmente se elabora también en 400 gr, reflejo de la demanda del mercado, ya que la unidad familiar cada vez es más pequeña.





En nuestro afán de desarrollar nuevos productos, siempre manteniendo la receta tradicional, y en colaboración con nuestro Departamento de I+D, en el año 2014 se creó el "Cremositos del Zújar" con TRUFA NEGRA, siendo todo un éxito. Posteriormente en 2018, se lanzó el Cremositos del Zújar SIN LACTOSA y en ese mismo año el Cremositos del Zújar CON ESCAMAS DE PIMENTÓN AHUMADO Y CON VIRUTAS DE JAMON IBERICO DE BELLOTA, marcando un hito en la innovación del sector de los quesos de pasta blanda.



En el año 2019 se desarrolló, junto con el departamento de diseño y packaging un nuevo formato "Premium" que ha revolucionado el concepto de consumo, se creó un envase de 200 gr, donde se aloja media torta envasada al vacío, lista para quitar el vacío y consumir, que actualmente está teniendo una gran aceptación.





A unique cheese



3) Filosofía empresarial.

ARTESERENA en su búsqueda constante de la excelencia, dedica su actividad a la elaboración artesanal de quesos de oveja Merina, cuidando y controlando en todas las fases del proceso la calidad del producto y mimando cada uno de los detalles, desde la alimentación y bienestar de nuestro propio ganado, hasta el acabado final, para obtener un producto homogéneo y de calidad excelente durante todo el año.

Para nosotros, hacer que nuestros productos gocen de la máxima aceptación entre nuestros clientes es lo que asegura el futuro de nuestra empresa y el orgullo de nuestro trabajo, ofreciendo productos de alta calidad y bajo los más altos niveles de seguridad alimentaria, transmitiendo el valor de la artesanía y de la receta tradicional con el único fin de lograr la plena satisfacción de nuestros clientes al ver cumplidas sus expectativas servicio tras servicio.

4) Productos que elabora y características de los mismos. Notas de cata.

El producto estrella que elabora Arteserena, es el “**Cremositos del Zújar**”, una torta de leche cruda de oveja Merina, 100% natural y artesanal, utilizando únicamente 3 ingredientes, leche de oveja Merina, cuajo vegetal (Cynara Cardunculus) y sal, 100% NATURAL, sin ningún tipo de aditivo ni conservante.

También elaboramos Queso de la Serena con Denominación de Origen, cuya marca es EXTREME10.

La coagulación se realiza entre 28 y 32°C. Se corta la cuajada con lira hasta conseguir el grano deseado. Posteriormente se introduce la cuajada en moldes y tras un ligero desuerado, se pasa al salado a mano.

Se realiza una maduración lenta, a muy baja temperatura y elevada humedad. Mínimo de 70 días de maduración.

Soportado en la periferia con venda de algodón para dar forma y evitar que se “atorte” o aplaste demasiado.





Diariamente se les da la vuelta (“volteo”) para evitar que se sequen más por una cara que por otra y para que la flora se implante en la corteza por igual y por lo tanto adquiera las características deseadas.



NOTA DE CATA

Visual: Exteriormente destaca por una fina corteza natural de color dorado ligeramente rosada al atemperamiento resultado de la flora desarrollada durante la maduración., interiormente, muy cremoso, con cuerpo, destacando el brillo de la crema con un imponente color blanco marfil.

Olor: Limpio, intenso, láctico y característico a flores del campo, con ligeras notas de frutas de hueso.

Aroma: Suave y agradable, dando notas iniciales a nata, a la vez que el ínfimo amargor, se transforma en una impresionante y persistente connotación a frutos secos y cereales.





La clave del éxito de *Cremositos del Zújar* es, que transmite la esencia y los matices de la naturaleza y de la tradición de Extremadura, la artesanía, la frescura, una auténtica explosión para los sentidos, un queso único.



Cremositos del Zújar tiene 3 formatos que van desde 1,2 kg pasando por 700 gr, hasta 400 gr. En 400 gr tiene 5 variedades, Natural, Sin Lactosa, con Trufa Negra, con Escamas de Pimentón Ahumado y con Virutas de Jamón Ibérico de Bellota.





5) Datos de producción, comercialización y exportación.

Actualmente Arteserena elabora "artesanalmente" 1.000.000 de litros anuales, que son aproximadamente unos 170.000 kg, con una plantilla de 14 personas. En el último año se han comercializado 147.000 kg de queso, con una Facturación de 2,1 millones de euros, estando presentes en todo el territorio Nacional, en Grandes Superficies como Carrefour, Makro y El Corte Inglés, regionalmente en todas las tiendas de Mercadona y DIA. También puede encontrarse en tiendas especializadas del sector, tiendas gourmet y delicatessen repartidas por toda la geografía española y europea.

La exportación, supone un 8% de la facturación anual, estando presentes en más de 10 países de todo el Mundo y sigue expandiéndose en los más importantes supermercados y tiendas gourmet.

Debido a la obtención constante de premios internacionales, "**Cremositos del Zújar**" se ha convertido en un referente del panorama quesero Internacional, apareciendo en grandes revistas gourmets, en programas de televisión y en libros y recetas de grandes Cheffs internacionales, amparando su calidad y sus cualidades, repercutiendo en una mayor difusión del producto y en un aumento constante de las ventas.

Empezamos a presentarnos a los concursos Internacionales en 2.013, una vez que consideramos que el producto estaba bien pulido y preparado para competir. Desde entonces, los galardones han sido constantes, recibiendo unos 30 premios Nacionales e Internacionales, en las diferentes referencias que elaboramos, de los cuales la mayoría de ellos han sido para nuestro producto estrella, el "**Cremositos del Zújar**". Como premios más importantes, el otorgado en el World Cheese Awards 2016-17 realizado en San Sebastián, donde el Cremositos del Zújar fue condecorado como 2º Mejor queso del Mundo y Mejor queso de España. El premio otorgado recientemente, Alimentos de España, al mejor queso de oveja madurado y mejor queso de España 2019/20, también es uno de los más importantes, dada su dificultad al competir con otros tipos de quesos más habituales y comunes, y no tan complejos como pueden ser los quesos de pasta blanda.





En febrero del año 2.020, el Salón du Fromage de Paris (Francia), otorgó a **Cremsitos del Zújar** el premio "**Coups de Coeur**" a uno de los 10 mejores quesos del salón, reconocimiento internacional muy importante, tratándose de uno de los lugares de referencia del panorama quesero Internacional.

En diciembre del año 2.021 nos conceden la medalla de ORO, en el concurso internacional de Lyon (Francia), celebrado el día 3 de diciembre 2021; participaron más de 1.000 queso internacionales.

Reconocimientos " Cremsitos del Zújar "

- **2.013** - Lactium Plata y mención especial celebrado en Vic
- **2.013 - 2.014** - World cheese Awards Bronze celebrado en Birmingham, UK
- **2.014** - Premio Roma Oro celebrado en Roma, Italia
- **2.014 - 2.015** - World Cheese Awards Oro celebrado en Londres, UK
- **2.016 - 2.017** - World Cheese Awards Super Oro celebrado en San Sebastián,
 - ✓ Accediendo a la final de los mejores 16 quesos del mundo y consiguiendo el Segundo puesto como mejor queso del mundo entre 3.060 diferentes tipos de quesos que se presentaron al concurso.
 - ✓ El mejor queso de España
 - ✓ La mejor torta del mundo.
- **2.017** - Premio Gourmet Oro celebrado en Madrid.
- **2.017** - Premio Roma Plata celebrado en Roma, Italia.
- **2.017 / 2.018** - World Cheese Awards Plata celebrado en Londres, UK
- **2.018** - Premio Roma Oro celebrado en Roma, Italia
- **2.018 / 2.019** - World Cheese Awards SUPER ORO celebrado en Noruega
- **2.019** - **1º Premio Queso Madurado - Alimentos de España** concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- **2.019** - **Premio Especial Alimentos de España al Mejor Queso** concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- **2.020** - **Premio Coups de Coeur a los 10 mejores quesos del Salon du Fromage** concedido por el Salon du Fromage de Paris
- **2.021** - World Cheese Awards ORO celebrado en Oviedo (ES)
- **2.021** - MEDALLA DE ORO concurso internacional de Lyon (FR)
- **2.022** - Premio Gourmet Plata celebrado en Madrid (Gourmet Quesos)
- **2.023** - Premio Especial Gourmet Quesos como Mejor Queso de España 2023 celebrado en Madrid (Gourmet Quesos).
- **2.023** - Premio Gourmet Oro celebrado en Madrid (Gourmet Quesos).
- **2.023** - Premio Gourmet Plata (al mini Cremsitos) celebrado en Madrid (Gourmet Quesos).





Reconocimiento "EXTREME10"

- 2.014 - 2.015 - *World Cheese Awards Oro celebrado en Londres, UK*
- 2.015 - 2.016 - *World Cheese Awards Bronce celebrado Birmingham, UK*
- 2.016 - *Premio Gourmet Bronce celebrado en Madrid*
- 2.016 - 2.017 - *World Cheese Awards Plata celebrado en San Sebastián,*
- 2.017 - 2.018 - *World Cheese Awards Plata celebrado en Londres, UK*
- 2.019 - 2.020 - *World Cheese Awards Plata celebrado en Noruega*
- 2.021 - *MEDALLA DE PLATA concurso internacional de Lyon (FR)*

Todos estos reconocimientos se deben a la gran calidad de nuestros productos, calidad que se consigue gracias a un gran trabajo de auténticos maestros queseros Artesanos desarrollado por toda la plantilla de Arteserena, que con su profesionalidad hacen del queso todo un arte.

6) Perspectivas de futuro

Seguir apostando por nuestro entorno social, cultural y ambiental, contribuyendo como motor económico de la zona, promoviendo la gastronomía y el consumo de productos locales, favoreciendo la fijación y el asentamiento rural, y defendiendo el bienestar animal y el pastoreo tradicional sostenible con el medio ambiente.

Consolidar el proceso de internacionalización, desarrollando nuestro plan de actuación para dar a conocer y posicionar nuestros productos en los más importantes supermercados y tiendas gourmet.

Continuar con la innovación sin perder la esencia de producto artesanal bajo un control de calidad excelente.





. Datos de contacto:

- Nombre de la entidad: Arteserena,SL
- Dirección: Crtra. Ex104 Km 21,100
- Localidad y código postal: Campanario 06460
- Provincia: **Badajoz**
- CIF: **B06206254**
- Persona de contacto: **Marcelino Real Ibañez**
- Teléfono de información. **+34 670 42 92 35**
- E-mail: gerencia@cremositos.es; produccion@cremositos.es
- Página web: www.naturser.es
- Redes sociales.
- Facebook: **Cremositos del Zújar**
- Twitter: **@Cremositoszujar**
- Instagram: cremositos



A unique cheese