

MANCHEGO CHEESE MUSEUM

The *Manchego* Cheese Museum is located in a late-seventeenth century manor house in the historic center of the town, commonly known as *Casa de Malpica*.

The name “*manchego* cheese” refers to the cheese made in *La Mancha* region of Spain, using milk from *manchega* ewes and aged for at least sixty days. *Manchego* cheese is made from pasteurized milk or unpasteurized milk if the cheese is hand-made, from ewes by registered Denomination of Origins farms.

The first *Manchego* Cheese Museum in the world is distributed around the corral. The different rooms that compose it show the importance of trashumance for our city and the evolution in the process of making *manchego* cheese. The tour ends in the Tasting Room.



| | |
|---------------------|--|
| Martes a viernes | 12 a 14 h. 16 a 20 h. (invierno) 17 a 21 h. (verano) |
| Sábados | 11 a 14 h. 16 a 20 h. (invierno) 17 a 21 h. (verano) |
| Domingos y festivos | 11 a 14 h. |
| Lunes | Cerrado |

Museo del Queso Manchego
C/ Monjas, 12
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tfno. 926 614 056
reservasmuseos@manzanares.es



Excmo. Ayuntamiento
de Manzanares



m u s e o
Queso Manchego

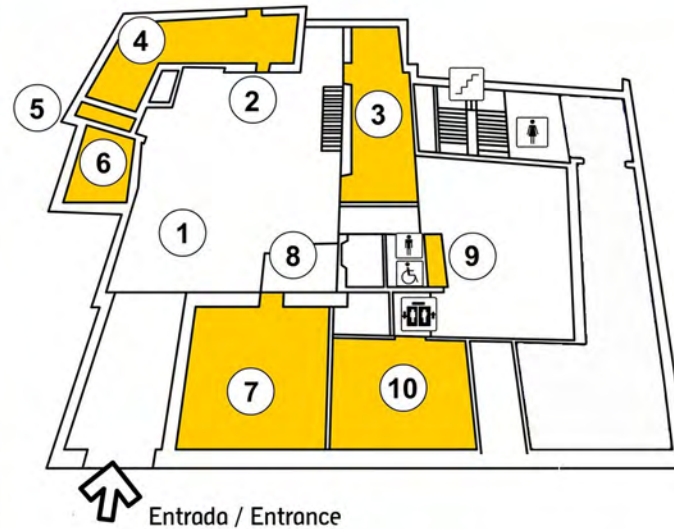
Manzanares

MUSEO DEL QUESO MANCHEGO

El Museo del Queso Manchego se ubica en una casa solariega de finales del siglo XVII, en pleno casco histórico, conocida como Casa de Malpica.

Con el nombre de Queso Manchego nos referimos al hecho en la región de La Mancha con leche de oveja manchega y con una curación mínima de sesenta días. El queso manchego se elabora a partir de leche pasteurizada o leche cruda, de ovejas criadas en ganaderías registradas bajo la Denominación de Origen.

El museo se distribuye en torno a un corral. Las distintas salas que lo componen muestran, desde la importancia de la trashumancia para nuestra población hasta la evolución en el proceso de elaboración del queso manchego, terminando el recorrido en la Sala de Catas.



1. Patio / *Patio*
2. Porches / *Porches*
3. Manzanares, tierra de pastores
Manzanares, sheperd's land
4. Pasado, presente y futuro del queso manchego / *Past, present and future of manchego cheese*
5. Pajera / *Straw loft*
6. Cocina / *Kitchen*
7. Sala de catas / *Tasting room*
8. Bodega / *Wine cellar*
9. El queso en el Arte y en la Literatura
The cheese in Art and Literature
10. Tienda / *Gift Shop*

