



# Quesos y Besos

## Artesanos de Sierra Morena

*Silvia Peláez y Paco Romero*

**Caso de éxito**

Andalucía. Jaén. Guarromán

Subvenciona:



Promueve:







Caso de éxito

# Quesos y Besos. Artesanos de Sierra Morena

*Silvia Peláez y Paco Romero*

## Ficha Técnica

“Amamos el campo y la naturaleza. Y esa pasión queremos trasladársela a las futuras generaciones. La elaboración de queso de cabra nos ha devuelto a nuestros orígenes”.

**Silvia Peláez y Paco Romero.** Ellos son los fundadores de Quesos y Besos, artesanos del queso que con tan solo 6 años en este mercado ya han sido galardonados con el **reconocimiento más importante** que puede recibir un queso, el **World Cheese Awards en 2021**.

Este matrimonio de emprendedores de Linares, afincados actualmente en Guarromán, en la provincia de Jaén, decidió dejar su carrera profesional y su vida en Zaragoza, para retomar el **legado familiar** en 2016 y **acercarse de nuevo a la vida del campo**.

En su afán por reconectar con **la vida del campo**, recuperar la tradición y emprender una idea de negocio innovadora, Silvia y Paco han saboreado el éxito del **reconocimiento nacional e internacional**, además del placer de poder criar a sus hijos cerca del campo y de los suyos.

Su familia trabajaba desde hacía **cuatro generaciones** la leche de cabra y ellos, decidieron renovar la idea de negocio que venían desarrollando sus antecesores emprendiendo así su negocio, con el propósito de acercar el medio rural al consumidor mediante la **fabricación de queso artesano de cabra de calidad**.

En **Quesos y Besos**, producen una variedad de nueve quesos diferentes, con distintos tipos de fabricación y maduración, **ofreciendo así quesos de gran calidad** como son el queso Olavidia, Valleoscuro, Muzquía, Minero, Carbonero, Carbonero en Aove, Picobeso y cremas de queso curado.

La **materia prima de calidad** y su **cuidado proceso de elaboración**, son algunas de las claves de su éxito.

La leche proviene de cabras malagueñas criadas y alimentadas en la Sierra Sur de Jaén, cabras robustas que se adaptan muy bien a las zonas de frío y que se alimentan de la vegetación propia de esta zona, de retama, tomillo, bellota, heno silvestre y hojas de olivo. Todos **estos sabores y aromas se trasladan a la leche** con la que elaboran sus quesos artesanalmente, aportando una singularidad y características de sabor únicas.

Otra de **sus virtudes** es la textura de sus quesos y su cremosidad, gracias a la pasteurización lenta de la leche de cabra.

Su localización es inmejorable para obtener una materia prima de calidad, por su enclave caprino en la **Sierra de Jaén** y por la ubicación de su fábrica artesanal en **Guarromán**, en una zona logística que les facilita la distribución de sus quesos y que les permite atraer las visitas de la gente que va de paso.

Cuentan con **su propio eCommerce** donde se pueden comprar sus productos. También se pueden encontrar en diferentes Marketplace.

En su **palmarés** cuentan con **más de 20 distinciones** recibidas por varios de sus productos, pero sin duda, el queso estrella es el Olavidia. En 2018, obtuvo el primer premio en el Campeonato Gourmet Quesos del Salón de Madrid, en la categoría de pasta blanda. En 2021, ya afianzado en las superficies de quesos especializadas en todo el país, volvió a triunfar ganando el galardón a Mejor queso del mundo 21/22.

## Caso de éxito

# Quesos y Besos

*Silvia Peláez y Paco Romero*

### Ficha Técnica

Este galardón **World Cheese Awards 2021-2022**, les ha permitido conseguir un incremento importante en sus beneficios con un **crecimiento del 30%**. Unos resultados que les han permitido pensar en nuevos enfoques y convertir la quesería “en un medio turístico, para que los clientes puedan llevarse, más que un queso, una experiencia”.

Pero para Silvia y Paco, “**los premios son importantes pero lo más gratificante de todo es la confianza que depositan en ellos a diario sus clientes**”

- ▶ **Web:** <https://www.quesosybesos.es/>
- ▶ **Instagram:** [https://www.instagram.com/quesosybesos\\_/?hl=es](https://www.instagram.com/quesosybesos_/?hl=es)
- ▶ **Facebook:** <https://www.facebook.com/quesosybesos>

### Servicios

- ▶ **Venta** de queso de cabra.
- ▶ **Preparación y venta de packs** con productos de otros emprendedores con los que colaboran.
- ▶ **Preparación y venta de estas personalizadas.**

### Objetivos

- ▶ **Reconectar con la vida del campo**, recuperar la tradición y emprender una idea de negocio innovadora.
- ▶ Elaborar quesos naturales de **muy buena calidad**.
- ▶ Trasladar la **pasión por el campo** y la naturaleza a las futuras generaciones.

### Necesidades

#### Externas:

- ▶ Quesería para **producir y envasar**.
- ▶ Conseguir **clientes** en su **eCommerce**.
- ▶ Posicionarse en **redes sociales**.
- ▶ **Conexión** a Internet.
- ▶ **Optimización** de su eCommerce.

#### Internas:

- ▶ **Formación** en elaboración y producción de quesos.
- ▶ **Formación** en ganadería.
- ▶ **Conocimientos de gestión** en eCommerce y de redes sociales.
- ▶ **Actualización** de métodos de producción y envasado.
- ▶ Conocimientos de gestión y **planificación de marketing online**.
- ▶ Conocimiento y formación en **gestión de administración y control de stock**.

### Resultados

- ▶ Quesos y besos cuenta con su rebaño propio de cabras, para ordeñar y realizar la **elaboración de los diferentes quesos**.
- ▶ Sus **reseñas y valoraciones** en **Google** dejan claro el amor por lo que hacen y el esmero y cuidado con el que elaboran cada producto.
- ▶ Los **premios conseguidos** con sus diferentes quesos así lo avalan al mismo tiempo que las valoraciones y reseñas de sus clientes.
- ▶ Las **redes sociales** y la **comunicación** son herramientas en las que se apoyan para su propia expansión.
- ▶ Utilizan **Whatsapp Business** para contacto directo con sus clientes, desde donde ejercen una atención personalizada.
- ▶ Gracias a la gran calidad de su producto, la digitalización con la que cuentan y los premios recibidos, hace que Quesos y Besos sean un **verdadero caso de éxito de la provincia**.





Caso de éxito

# Quesos y Besos Artesanos de Sierra Morena

*Silvia Peláez y Paco Romero*

Subvenciona:



Promueve:

