



DESDE 1890



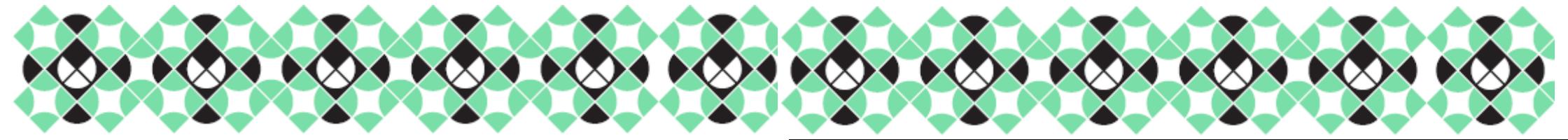
CHILLÓN

QUESERÍA

---

PRESENTACIÓN DE EMPRESA

---



# ÍNDICE

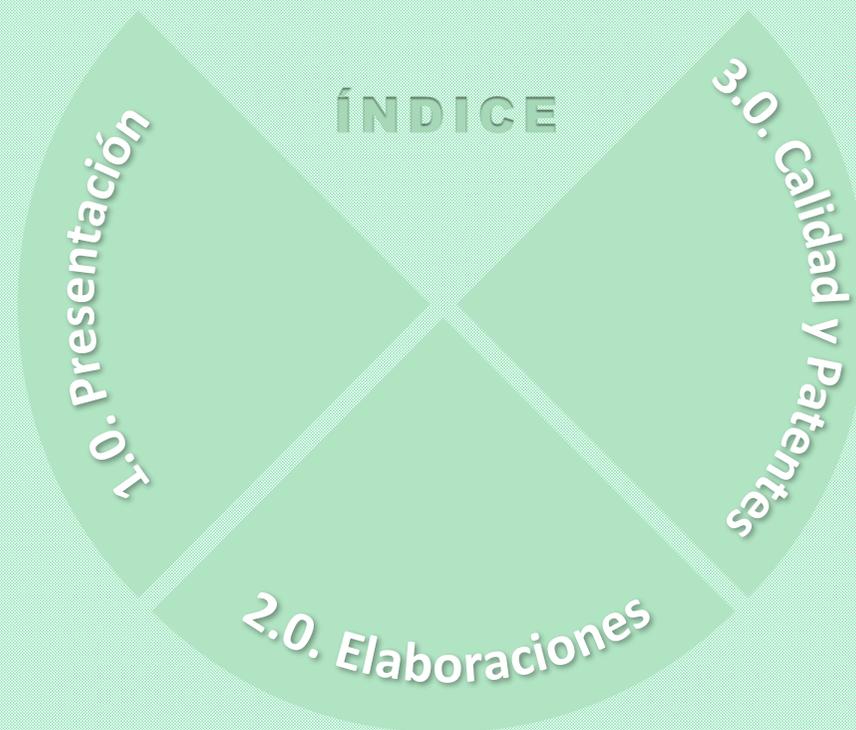
## 1.0. Presentación

- 1.1. Historia.
- 1.2. Proceso de Elaboración.
- 1.3. Compromiso y Valores.
- 1.4. Museo del Queso Chillón.

## 2.0. Elaboraciones

- 2.1. Quesos Tradicionales.
- 2.2. Innovaciones.

## 3.0. Calidad y Patentes



CHILLÓN

QUESERÍA

PAG.02

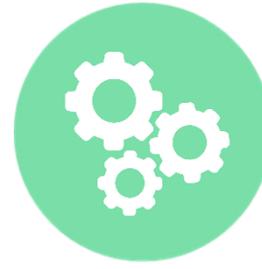
## 1.0. PRESENTACIÓN



1.1. Historia.



1.4. Compromiso  
y Valores.



1.2. Proceso de  
Elaboración.



1.3. Museo del  
Queso.

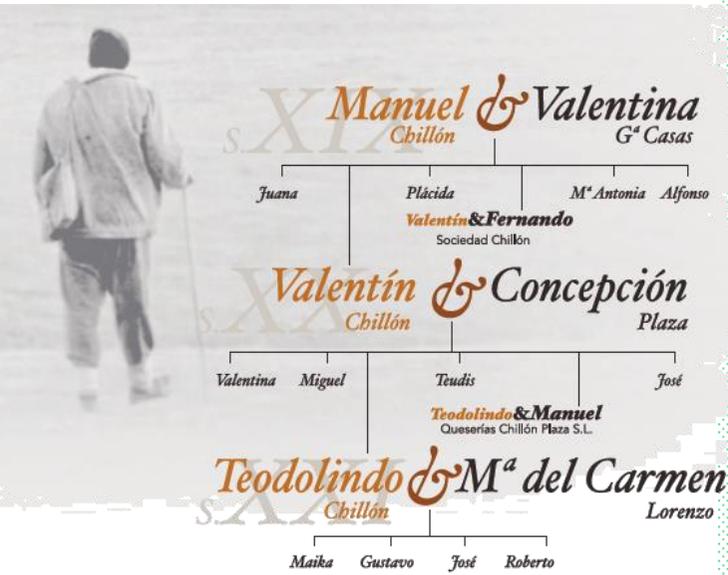


**CHILLÓN**

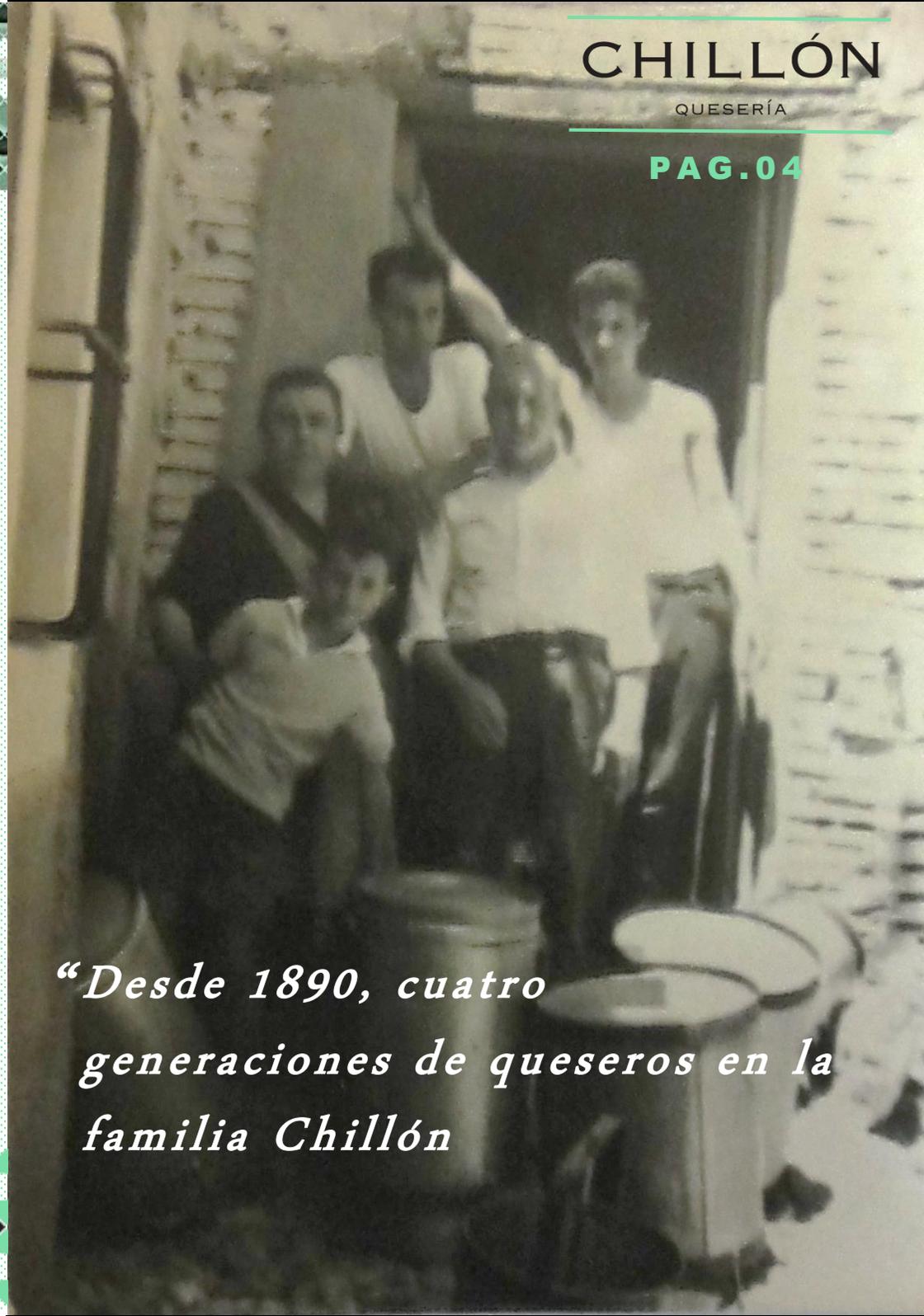
QUESERÍA

**PAG.03**

# 1.1. HISTORIA



Queserías Chillón Plaza fue fundada como firma comercial en 1943 por Valentín Chillón García, aunque la tradición quesera arranca de su padre, Manuel Chillón, a finales del siglo XIX. Desde que Manuel y su hijo Valentín recorrían los pueblos de la comarca vendiendo el queso elaborado en su casa, hasta la actualidad, han pasado más de 125 años en los que la familia Chillón ha conservado como oro en paño el saber de sus antecesores.



*“Desde 1890, cuatro generaciones de queseros en la familia Chillón”*



## 1.2. COMPROMISO Y VALORES

Cuando se habla del queso Chillón, se está haciendo referencia al queso de oveja tradicional por excelencia. Y es que nuestros quesos son elaborados de manera tradicional con leche cruda seleccionada de oveja y utilizando cuajo animal. Seguimos la tradición y sabiduría heredadas de nuestros antepasados, una tradición de cuatro generaciones de la familia Chillón en las que hemos logrado hacer un producto único, un queso sin corteza y con un retrogusto persistente. De esta manera, convencidos del valor de la tradición y puestos a la última en innovación y controles de calidad, Queserías Chillón Plaza se ha convertido en todo un referente para los paladares más exigentes que demandan en un mismo producto **calidad, tradición y exclusividad**.



*“Sabor a Tradición,  
Sabor de Calidad,  
Sabor Exclusivo”*

CHILLÓN  
QUESERÍA

## 1.3. PROCESO DE ELABORACIÓN

- ✓ Recogida de la leche de oveja en la comarca de Toro.
- ✓ Análisis de muestras de leche en laboratorio propio y envío de otras muestras al laboratorio de la Junta de Castilla y León.
- ✓ Vaciado y Filtrado.
- ✓ Calentamiento de la leche en la cuba de cuajar hasta una temperatura máxima de 34°C.
- ✓ Adicción de cuajo natural de cordero.
- ✓ Formación de la cuajada a los 25 min. (aprox.).
- ✓ Cortado de cuajada con 2 liras en movimiento.
- ✓ Llenado automático de moldes.
- ✓ Prensado durante 8 horas.
- ✓ Salado de los quesos en salmuera durante 24h.
- ✓ Maduración en bodega.
- ✓ Volteos y manos de aceite.
- ✓ Proceso de Conservación entre 4 y 7°C.
- ✓ Expedición (etiquetado, pesaje y envasado).

*“Sabiduría acumulada,  
tecnología de hoy”*



CHILLÓN  
QUESERÍA



## 1.4. MUSEO DEL QUESO CHILLÓN

El Museo del Queso Chillón (autorizado como museo oficial de la Junta de Castilla y León por Orden de 13 de diciembre de 2017) es el único museo del queso de capital privado de toda España. Fue inaugurado el 29 de abril del año 2016 y desde entonces recibe más de 20.000 visitantes cada año.

En el Museo del Queso Chillón los visitantes se sumergen en la antigua tradición del queso, sus orígenes, su evolución. Experimentan el sabor del pasado junto con la innovación del presente.

Cuatro generaciones de la familia Chillón, dedicadas durante más de 125 años a la elaboración del queso de oveja, están ahora reflejados en este Museo.

Un recorrido emocionante recordando el trabajo artesano de elaboración del queso que todas las familias ganaderas y en particular la nuestra, realizaban en sus pueblos.



*“Queso,  
Tradición,  
Familia*

CHILLÓN  
QUESERÍA

---

## 2.0. ELABORACIONES

---



2.1. Quesos Tradicionales.



2.2. Innovaciones.

---

# CHILLÓN

QUESERÍA

---

PAG.08

## 2.1. QUESOS TRADICIONALES

### **Semicurado**

*Oveja. Leche cruda*

Curación mínima 60 días. Tierno y muy mantecoso. Sabor suave recordando los toques lácteos de las leches frescas.



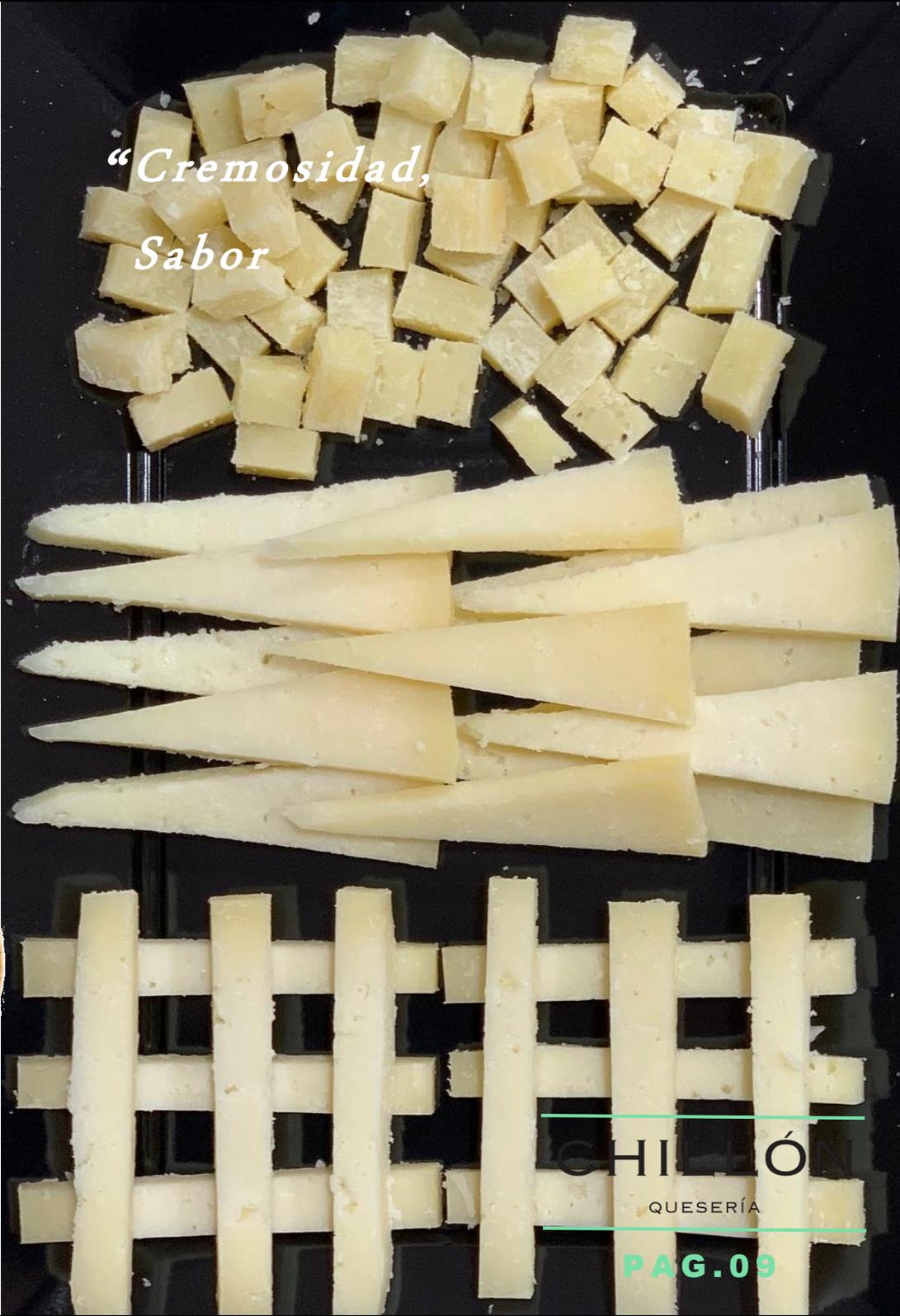
### **Curado**

*Oveja. Leche cruda*

Curación mínima 120 días. Sabor suave pero intenso, de pasta color marfil, corte mantecoso y exterior recubierto de aceite.



*“Cremosidad,  
Sabor*



CHILLÓN  
QUESERÍA

## 2.1. QUESOS TRADICIONALES

### Viejo

*Oveja. Leche cruda*

Curación mínima de 7 meses. Sabor más persistente sin llegar a ser agresivo en el paladar. Se diferencia de otros quesos viejos en su textura ya que no se quiebra al cortarlo.



### Reserva

*Oveja. Leche cruda*

Curación mínima de 12 meses. Es el queso con más personalidad y carácter. A pesar de su curación, sigue manteniendo la virtud capital de nuestros quesos: la mantecosidad.



*“El conocimiento de  
cuatro generaciones  
hecho queso”*

**CHILLÓN**  
QUESERÍA

## 2.1. QUESOS TRADICIONALES

### **Teodolindo** **Añejo Selección**

*Oveja. Leche cruda*

ÚNICO queso de leche cruda con más de 36 meses de curación. Este queso procede de una selección anual de las 300 piezas más jugosas para conseguir que aguanten una maduración tan larga y que sigan manteniendo la cremosidad de la pasta y un sabor inigualable.



*“El Sabor exclusivo  
de Antaño”*

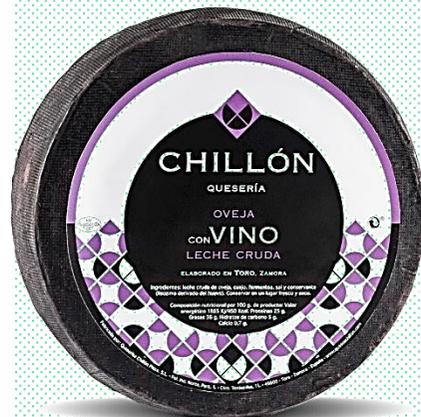
**CHILLÓN**  
QUESERÍA

## 2.2. INNOVACIONES

### **Queso al Vino Tinto** **(Patentado)**

*Oveja. Leche cruda*

Tierno, de curación mínima de 70 días. Elaborado con un toque de vino tinto en la masa y macerado durante los primeros 15 días de vida en vino tinto de nuestra propia cosecha de Toro.



### **Queso Rojo**

*Oveja. Leche cruda*

Curación mínima de 7 meses. Los dos últimos los pasa sumergido en pimentón de la Vera con aceite de oliva virgen. De esta manera, adquiere un color rojo muy llamativo.



*“Productos de la tierra  
que hacen un queso exclusivo*

**CHILLÓN**  
QUESERÍA

## 2.2. INNOVACIONES

### Queso curado en Manteca

*Oveja. Leche cruda*

Curación mínima de 8 meses. Llevamos a cabo un proceso de curación original mediante la inmersión del queso en manteca de cerdo ibérico durante varios meses. Ideal para los que buscan un queso diferente, de textura firme y con regusto sorprendente.



*“Innovar manteniendo  
la tradición”*

**CHILLÓN**  
QUESERÍA

## 2.2. INNOVACIONES

### **Emulsión Chillón con Miel (Patente)**

Elaborado al natural con queso de oveja seleccionado de más de 20 meses emulsionado con aceite de oliva virgen y miel de flores.



### **Emulsión Chillón Picante (Patente)**

Elaborado al natural con queso de oveja seleccionado de más de 20 meses emulsionado con aceite de oliva virgen, pimentón de la Vera y especias picantes.



*“Diferentes,  
Exclusivas,  
Adictivas*



**CHILLÓN**  
QUESERÍA

---

## 3.0. CALIDAD Y PATENTES

---



3.1. Calidad.



3.2. Patentes.

---

**CHILLÓN**

QUESERÍA

---

**PAG. 15**

## 3.1. CALIDAD

### Controles de la leche

- PH.
- Antibióticos.
- Acidez.

### Controles de los quesos

- PH.
- Temperatura y humedad de maduración.
- Temperatura y humedad de conservación.
- Análisis Microbiológicos.
- Análisis sensorial (sabor, olor, textura).

### Controles de limpieza

- Procesos de limpieza pautados por tareas.
- Registros de seguimiento de limpieza.
- Análisis visual periódico.
- Análisis Microbiológicos de superficies.

*“Controles exhaustivos  
para alcanzar la  
máxima calidad”*

## 3.2. Patentes

### Queso Elaborado con vino tinto DO Toro



① Número de publicación: 2 328 549

② Número de solicitud: 200702634

③ Int. Cl.:  
A23C 19/068 (2006.01)  
A23C 19/09 (2006.01)

④ PATENTE DE INVENCION B1

⑤ Fecha de presentación: 06.10.2007

⑥ Fecha de publicación de la solicitud: 13.11.2009

Fecha de la concesión: 06.09.2010

⑦ Fecha de anuncio de la concesión: 22.09.2010

⑧ Fecha de publicación de la solicitud de la patente:  
22.09.2010

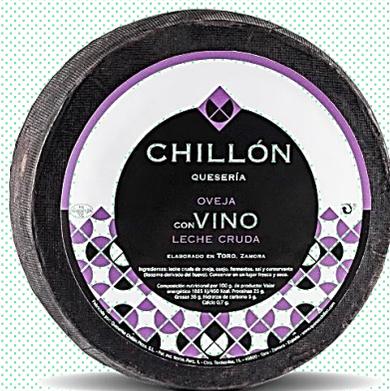
⑨ Titular(es): QUESERÍAS CHILLÓN PLAZA, S.L.  
Ctra. Tordesillas, 1  
Polígono Industrial Norte  
49800 Toro, Zamora, ES

⑩ Inventor(es): Chillón Plaza, Teodolindo

⑪ Agente: Urizar Anasagasti, Jesús María

⑫ Título: Queso al vino.

⑬ Resumen:  
Queso al vino, elaborado a partir de leche, cuajo, fermentos lácticos, sal, lecitina y vino, este último en una proporción comprendida entre el 0,5% y 2% de los restantes componentes. Una vez formado el queso, se macera en vino y se somete posteriormente a un proceso de curación.



*“Innovación y  
Tradición”*



CHILLÓN  
QUESERÍA

PAG.17

### 3.2. PATENTES

## Emulsión Chillón con Miel



11) Número de publicación: **2 324 692**  
12) Número de solicitud: 200702611  
13) Int. Cl.:  
**A23C 19/09 (2006.01)**

12) PATENTE DE INVENCION B1

14) Fecha de presentación: 04.10.2007

15) Fecha de publicación de la solicitud: 12.08.2009

Fecha de la concesión: 21.05.2010

16) Fecha de anuncio de la concesión: 07.06.2010

17) Fecha de publicación del folio de la patente: 07.06.2010

18) Titulares: QUESERÍAS CHILLÓN PLAZA, S.L.  
Cara. Tordesillas, 1  
Polígono Industrial Nono  
49600 Toro, Zamora, ES

19) Inventores: Chillón Plaza, Teodolindo

20) Agente: Urizar Anasagasti, Jesús María



21) Título: Queso para untar.

22) Resumen:  
Queso para untar, compuesto por: queso curado o madurado en una proporción comprendida entre 50% y 70%; miel en una proporción comprendida entre el 20% y 40%; y aceite de oliva en una proporción comprendida entre 10% y 20%.

*“Tradición y  
Modernidad”*

CHILLÓN  
QUESERÍA

PAG. 18

### 3.2. PATENTES

## Emulsión Chillón Picante



Nº SOLICITUD: U201831012  
Nº PUBLICACIÓN: ES1216099  
TITULAR/ES:  
QUESERIAS CHILLON PLAZA, S.L.  
FECHA EXPEDICIÓN: 17/10/2018

#### TÍTULO DE MODELO DE UTILIDAD

Cumplidos los requisitos previstos en la vigente Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes, se expide el presente TÍTULO, acreditativo de la concesión del Modelo de Utilidad.

Se otorga al titular un derecho de exclusividad en todo el territorio nacional, bajo las condiciones y con las limitaciones en la Ley de Patentes. La duración del modelo de utilidad será de diez años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud (29/06/2018).

El modelo de utilidad se concede sin perjuicio de tercero y sin garantía del Estado en cuanto a la validez y a la utilidad del objeto sobre el que recae.

Para mantener en vigor el modelo de utilidad concedido, deberán abonarse las tasas anuales establecidas, a partir de la tercera anualidad. Asimismo, deberá explotarse el objeto de la invención, bien por su titular o por medio de persona autorizada de acuerdo con el sistema de licencias previsto legalmente, dentro del plazo de cuatro años a partir de la fecha de presentación de la solicitud del modelo de utilidad, o de tres años desde la publicación de la concesión en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial, aplicándose el plazo que expire más tarde.



*“Mordenidad y  
Calidad”*

Ana R.

Ana María Redondo Minguéz  
Jefa de Servicio de Actuaciones Administrativas  
I.P.D. del Sector de Patentes y Marcas, Resolución 17/10/2018

CHILLÓN  
QUESERÍA

PAG. 19

Más información:

[www.quesoschillon.com](http://www.quesoschillon.com)

[info@quesoschillon.com](mailto:info@quesoschillon.com)

980 690950

DESDE 1890

