



INFORME
DE FERIA

2022



Actividades Plan Sectorial (PSEC) de Queso de Murcia al Vino DOP 2022

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Nueva York

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

23 de noviembre de 2022
Nueva York

Este estudio ha sido realizado por
Cristina Vega Sanz

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Nueva York

<http://Estadosunidos.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-22-018-X



Índice

1. Descripción del PSEC	4
2. Feria Catersource	5
2.1. Organización previa	5
2.2. Desarrollo de la feria	6
2.3. Actividades de promoción	6
3. Eventos Counter Culture	7
3.1. <i>Virtual Counter Culture</i>	7
3.2. <i>Counter Culture</i> presencial	8
4. Concurso de recetas con chefs	9
4.1. Calendario del concurso de recetas	11
5. Demostraciones culinarias y promoción punto de venta	12
6. Campaña de publicidad digital	14
6.1. Campaña <i>The Whole Wheel</i>	14
6.2. Redes Sociales	16
6.3. Noticias	17
7. <i>Spain's Day</i>	18
8. Conclusiones	19
9. Anexos	20
9.1. Anexo I – Publicación en la web de Culture	20
	21



1. Descripción del PSEC

El Plan Sectorial de Queso de Murcia al Vino DOP en Estados Unidos se ha llevado a cabo en el marco del convenio de colaboración entre ICEX y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Murcia al Vino, institución de referencia para la internacionalización de esta DOP.

Con este convenio se persigue reforzar la presencia de este producto de calidad diferenciada en el mercado estadounidense. Para tal fin, se ha realizado de manera conjunta un plan de promoción para dinamizar las ventas y mejorar la imagen y visibilidad de este queso entre prescriptores, importadores y consumidores finales.

Estados Unidos es el mayor productor de queso del mundo y un mercado en crecimiento continuo y, gracias a esto, España ha logrado posicionarse como el tercer exportador de queso en valor y el cuarto en volumen en este mercado. Esa evolución, la confirmación en la última década de una importación centrada en quesos de mayor precio, así como una excelente valoración y apreciación por parte del consumidor estadounidense, ofrece una oportunidad de mercado a los quesos de mayor calidad y reconocimiento, como es el Queso de Murcia al Vino. Uno de los quesos más importados en EE. UU. detrás del Manchego.

Las actividades ejecutadas para promocionar este queso en EE. UU. fueron las siguientes:

- **Feria Catersource** en Anaheim, California. Se participó en esta feria que cuenta con la mayor afluencia de profesionales de *catering* en Estados Unidos.
- **Virtual Counter Culture**. Participación en promociones virtuales con degustación dirigida a profesionales (queseros, dueños de tiendas, compradores, etc.).
- **Counter Culture presencial**. Seminario con degustación dirigida a profesionales (queseros, dueños de tiendas, compradores, etc.).
- **Concurso de recetas con Queso de Murcia al Vino** dirigido a chefs de restaurantes de prestigio. Se trata de un evento organizado en colaboración con la revista digital StarChefs.
- **Demostraciones culinarias en escuelas de cocina** y promoción punto de venta en tiendas *gourmet*.
- **Campaña de publicidad digital** *The Whole Wheel* de la mano de [Culture](#) y comunicación en redes sociales y noticias en el portal *Foods and Wines From Spain* (FWFS).
- **Spain's Day**. Se presentó el queso Murcia Al Vino DOP en el Día de España (Spain's Day) en la Seattle Culinary Academy. Aunque esta última actividad no forma parte del PSEC, se ha considerado oportuno recogerla en este informe.

2. Feria Catersource

Murcia al Vino participó con un stand propio en la feria Catersource que tuvo lugar en Anaheim (California) los días 4 y 5 de mayo, a esta acudieron importadores y propietarios de negocios de *catering*, chefs y otros profesionales del sector.

En el 2022 este evento reunió a unos 3.000 visitantes y contó con 153 expositores, que acuden a esta feria con el fin de localizar productos, establecer contactos y aprender las últimas tendencias en la industria del *catering*. Los asistentes fueron mayoritariamente estadounidenses, pero también acudieron profesionales extranjeros.



2.1. Organización previa

Foods & Wines From Spain, parte de la Oficina Económica y Comercial de España en Nueva York, se encargó de la organización y participación en esta feria que incluyó la contratación de la decoración, así como la compra de materiales para la presentación del queso: platos, palillos, cuchillos, tablas, flores de decoración. Se encargó al importador *Forever Cheese* el envío de los quesos Murcia al Vino y acompañamientos a Los Ángeles.

Por otro lado, se tuvieron en cuenta los requerimientos sanitarios de la feria mediante el alquiler de un fregadero portátil, la compra de material para la manipulación de alimentos, la obtención de los permisos sanitarios y la contratación de un seguro de responsabilidad civil.

Durante la feria, hubo una persona atendiendo el *stand*, ofertando muestras de queso, respondiendo a las preguntas que surgieran y registrando los datos de contacto de los asistentes.

2.2. Desarrollo de la feria

El stand del Queso Murcia al Vino DOP consistió en una mesa de exposición y degustación, una mesa auxiliar para la preparación de las muestras, una alfombra y un velero. La mesa de exposición del queso, tanto en piezas enteras como en cuñas, tenía varios niveles y estaba decorada con acompañamientos y flores. Además, se repartieron folletos y se contó con un código QR y la dirección web del Consejo Regulador de la DOP del Queso de Murcia.

Para la degustación del queso, se contó con el equipo de Foods & Wines from Spain y se trabajó con chef Mat Schuster, propietario de Canela Bistro & Wine Bar en San Francisco, quién cortó los quesos y organizó la disposición de las mesas y los acompañamientos.

Por el stand desfilaron unas 500 personas diarias y se recopilaron los datos de contacto de 109 personas con diversos perfiles: chefs, directores culinarios, directores de empresas de *catering*, directores de marketing de empresas de alimentación y comerciales. En cuanto a la procedencia de los asistentes, el 92% eran estadounidenses y el 8% extranjeros.

2.3. Actividades de promoción

Para incentivar la visita de potenciales compradores y prescriptores se enviaron correos electrónicos a las empresas registradas en la base de datos de la Oficina Comercial notificando la participación de Murcia al Vino en Catersource y a los inscritos en la a base de datos proporcionada por la organización ferial.

El personal de la oficina dialogó con el público que visitó el stand para conocer su experiencia y opinión sobre el Queso de Murcia al Vino DOP. También se publicó contenido en las redes sociales de Foods & Wines from Spain promocionando la participación de la DOP.

3. Eventos Counter Culture

[Culture Cheese Magazine](#) es una publicación muy valorada por profesionales del queso, tiendas *gourmet* y consumidores *foodie* en Estados Unidos. Su objetivo es impulsar el entusiasmo por este producto a través de recetas, entrevistas y artículos sobre quesos y los artesanos que lo producen. El motivo de trabajar con esta publicación es la experiencia previa en otros eventos en los que ha destacado su poder de convocatoria de una audiencia profesional de calidad.

La revista creó un programa denominado *Counter Culture* basado en seminarios dirigidos a profesionales estadounidenses del sector del queso y alimentos *gourmet*. Antes del coronavirus, estos eventos tenían una duración de dos a tres días y se realizaban entre cuatro y seis seminarios al año en los que participaban una veintena de empresas y artesanos que mostraban sus productos a minoristas y otros profesionales del sector. Desde agosto de 2020, debido a la COVID-19, *Counter Culture* lanzó una nueva modalidad de seminario en línea denominado *Virtual Counter Culture*.

3.1. Virtual Counter Culture

Este seminario virtual tuvo lugar el 27 de abril de 2022 y estuvo organizado por *Culture Cheese Magazine* en coordinación con *Foods & Wines From Spain*. Se contrato a la experta en quesos, Emilia D'Albero, quien realizó una presentación acompañada por un *Power Point* donde explicó el origen, producción, características y usos del queso Murcia al Vino y la forma de realizar una correcta presentación de este.



Participaron 34 profesionales de los 50 convocados y previamente se le envió una cuña de queso para que pudieran degustarla durante el seminario.

Se realizaron varias acciones de promoción para publicitar el seminario y animar la participación de los profesionales como el envío por parte de *Culture Cheese Magazine* de invitaciones a su lista de contactos y suscriptores para lograr un buen número de asistentes. El evento también fue promocionado en redes sociales:

- En la cuenta de Twitter de la red de Oficinas Comerciales de España en Estados Unidos, [@ICEX EE. UU.](#)
- La sesión fue grabada y publicada en la cuenta de YouTube de *Culture Cheese TV* con el siguiente título: [Virtual Counter Culture with Murcia al Vino PDO | April 2022](#).

3.2. Counter Culture presencial

El 10 de octubre de 2022 se acudió al evento organizado por la revista *Culture Cheese Magazine* en The Barnyard, Long Island City (Nueva York). Esta vez, y de forma presencial, la especialista en quesos, Emilia D'Albero, realizó una presentación del Queso de Murcia Al Vino ante importadores, comerciales y dueños de tiendas *gourmet*. Se ofreció unas muestras del queso junto con acompañamientos y se entregaron folletos promocionales de la DOP.

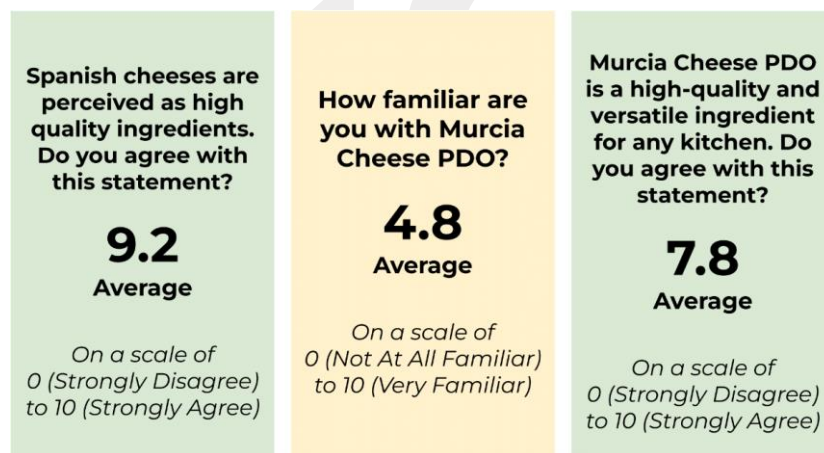
Tras la presentación, se respondieron a las preguntas de los asistentes sobre las características del queso y la DOP. En este *Counter Culture* presencial también se hubo presentaciones de otros productos españoles (quesos, jamón Serrano) italianos y franceses.



4. Concurso de recetas con chefs

En coordinación con la revista [StarChefs](#), se organizó un concurso de recetas que tenía como ingrediente principal el queso de Murcia Al Vino DOP. Gracias al gran poder de convocatoria de esta publicación estadounidense, 355 personas se apuntaron al concurso entre chefs y/o dueños de restaurantes. Las principales ciudades de las que procedían los participantes fueron Nueva York, Los Ángeles, Denver, Austin y Nashville. Se presentaron recetas inspiradas en la gastronomía mundial entre la que destacaron la española, americana, italiana, francesa, mexicana, mediterránea y japonesa.

En una encuesta que se realizó a los participantes, los quesos españoles obtuvieron una puntuación de 9,2 en relación con su calidad. Aunque los participantes no estaban del todo familiarizados con el queso de Murcia al Vino, más de la media aseguró que era un ingrediente versátil para cualquier tipo de cocina.



De entre estos participantes, se seleccionaron 50 finalistas a los que se les envió una muestra de queso de Murcia Al Vino para que realizaran una receta. De las 37 recetas recibidas, se seleccionaron tres ganadores.

- **Masako Morishita.** La chef del restaurante Maxwell Park en Washington D.C. ganó el primer premio con su receta *Murcia al Vino Tsukune Meatball*. El premio consistió en un viaje a Murcia organizado por el Consorcio Regulador de Murcia Al Vino DOP.



Grand Prize Winner
Masako Morishita
Maxwell Park | Washington, D.C.



Murcia al Vino Tsukune Meatball
Shiso, Teriyaki Sauce, Egg Yolk, Chives

"The wine-soaked, slightly tart creaminess of the Murcia al Vino cheese PDO pairs perfectly with the sweet savory grilled teriyaki chicken skewers, which is a very popular drinking food in Japan."

- **Annie Pettry (Asheville) y Marcel Vigneron (Austin)** consiguieron el segundo y tercer premio del concurso con las recetas *Murcia al Vino Cheese PDO Tart* y *Murcia al Vino & Macaroni*.

Runner Up Winner
Annie Pettry
Asheville, NC




Murcia al Vino Cheese PDO Tart
Roasted Shallots, Figs, Arugula, Wildflower Honey, Rye Crust

Runner Up Winner
Marcel Vigneron
Comedor | Austin, TX




Murcia al Vino & Macaroni
Thyme, Serrano, Panko, Espelette, Chives

4.1. Calendario del concurso de recetas

A continuación, se incluye un calendario de las actividades que se realizaron durante el concurso:

- **16 de marzo de 2022.** Investigación de mercado y confirmación del premio.
- **23 de marzo de 2022.** Envío del formulario de aplicación a Foods & Wines from Spain.
- **30 de marzo de 2022.** Formulario aprobado por Foods & Wines from Spain
- **4 de abril de 2022.** Apertura del plazo de participación en el concurso.
- **18 de abril de 2022.** Cierre del plazo de participación en el concurso.
- **27 de abril de 2022.** Foods & Wines from Spain confirma la selección de 50 finalistas para recibir muestras.
- **18 de mayo de 2022.** Todos los finalistas reciben su muestra de Murcia Al Vino.
- **3 de junio de 2022.** Último día para el envío de las recetas.
- **13 de junio de 2022.** *StarChefs* recomienda un ganador.
- **17 de junio de 2022.** Foods & Wines from Spain aprueba la selección del gran premio.
- **11 de julio de 2022.** Anuncio del ganador en redes sociales.

ICEX

5. Demostraciones culinarias y promoción punto de venta

Se han realizado demostraciones gastronómicas en escuelas culinarias y eventos de promoción en tiendas especializadas en San Francisco (California), Austin (Texas), Nueva Orleans (Luisiana), Cedar City y Santa Clara (Utah).

TABLA. LOCALIZACIONES DE LOS EVENTOS

	Demostración culinaria	Promoción en tienda
San Francisco	City College	Draeger's
Austin	Austin Community College	Austin Community College (Antonelli)
Nueva Orleans	University of New Orleans	St. James Cheese Shop
Cedar City y Santa Clara	South West Tech	Harmons

A las promociones en las tiendas acudieron consumidores (el número varía dependiendo de la ciudad) interesados en la gastronomía española. En las escuelas culinarias asistieron profesionales (chefs, minoristas, profesores de cocina, propietarios de establecimientos del canal HORECA).



La dinámica de los eventos consistía en dos partes:

- **Explicación de la DOP de Murcia Al Vino.** Un especialista en quesos local – o *cheesemonger* – realizó una presentación acompañada por un *Power Point* sobre la región de Murcia, la DOP, la producción, características del queso, las marcas oficiales autorizadas por la DOP y los acompañamientos idóneos. En el evento con profesionales, también se hizo hincapié en la forma de presentación y en el tamaño y forma de las muestras.
- **Demostración culinaria.** El chef Mat Schuster, propietario del restaurante español Canela Bistro & Wine Bar en San Francisco, elaboró varias recetas en las que el queso de Murcia al Vino era el principal ingrediente. Los asistentes aprendieron a incorporar este producto en entrantes, platos principales y postres al mismo tiempo que los degustaban. El [menú](#) de la demostración también incluía, en algunas ciudades, vinos españoles, blanco y tinto.



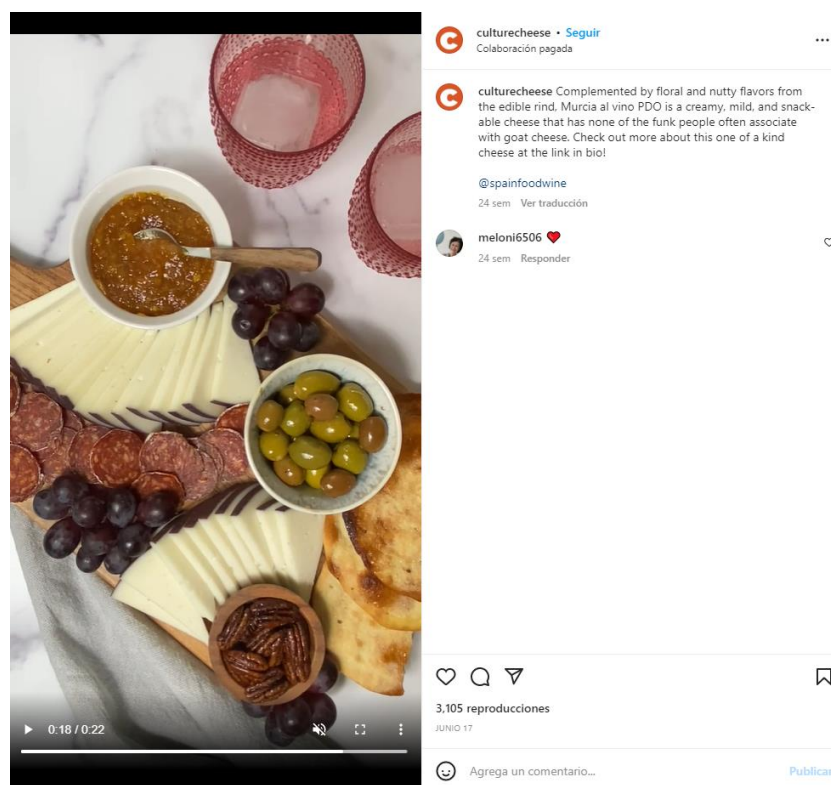
6. Campaña de publicidad digital

Se ha realizado una campaña digital de promoción denominada *The Whole Wheel*, en colaboración con la revista *Culture Cheese Magazine*. Por otro lado, se han realizado comunicaciones a través de dos medios: redes sociales y noticias sobre los eventos realizados en las plataformas de la red de oficinas comerciales en Estados Unidos y de Foods and Wines From Spain. Además, se ha impulsado la promoción en portales externos como *StarChefs*, *Culture...*

6.1. Campaña *The Whole Wheel*

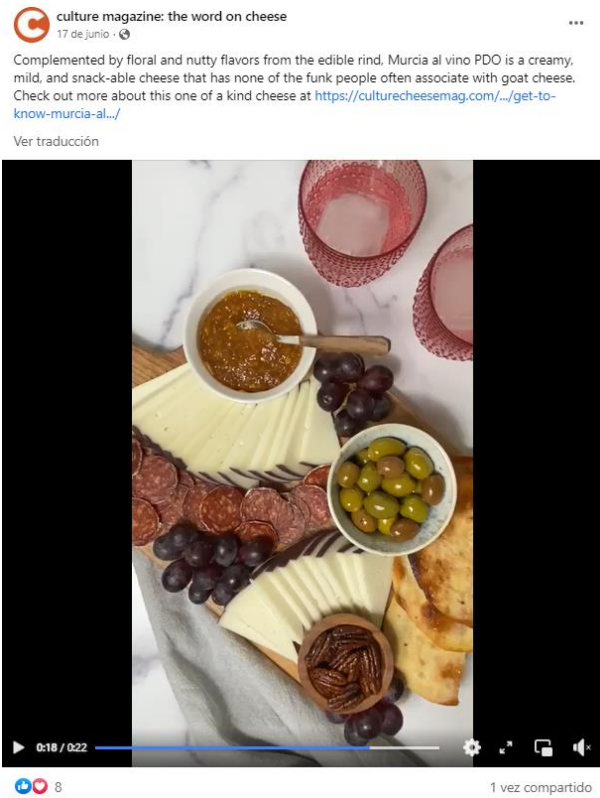
La campaña de publicidad digital *The Whole Wheel*, llevada a cabo por *Culture*, consistió en la publicación de contenido relacionado con el queso de Murcia Al Vino DOP en las redes sociales de Facebook e Instagram, en la propia web de *Culture Cheese Magazine* y comunicaciones a través de *newsletter* de la publicación.

En [Facebook](#) e [Instagram](#) se publicó un vídeo de demostración de cómo hacer una tabla de quesos con el queso de Murcia Al Vino y los acompañamientos que mejor lo resaltan. El post de Instagram fue el siguiente:



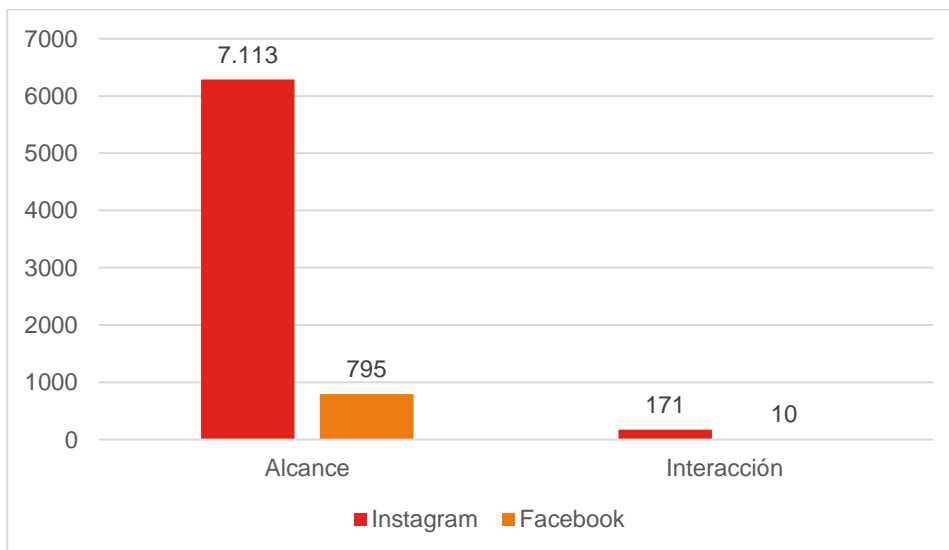


El post de Facebook fue similar:



Los resultados de estas acciones de promoción combinada fueron los siguientes:

REDES SOCIALES



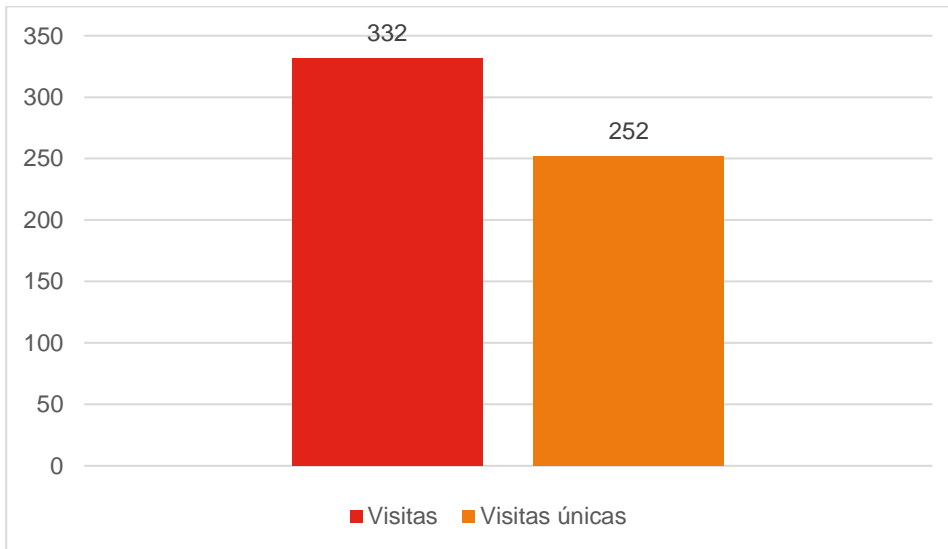


El **alcance** es el número total de personas que han visto la publicación. La **interacción** es el número total de personas que han interactuado con la publicación, ya sea dando “Me gusta”, comentando o reaccionando.

Además de estas dos métricas, como se ve en las propias publicaciones, el vídeo ha sido reproducido 3.105 veces en Instagram hasta la fecha y 234 veces en Facebook.

Por otro lado, en la página web de *Culture Cheese Magazine* se publicó un [artículo](#) sobre el queso Murcia Al Vino, proporcionando información sobre el producto, sus acompañamientos, la DOP o la tabla de quesos (ver Anexo I).

PÁGINA WEB



El tiempo medio que el usuario estuvo en la web fue 1 minuto y 28 segundos. Por su parte, la *newsletter* que se envió el 16 de junio, en la que se presentaba el queso de Murcia Al Vino a los suscriptores de *Culture*, obtuvo 131 clics.

6.2. Redes Sociales

La campaña en redes sociales ha sido tanto interna como externa, al impulsarse la promoción de Queso de Murcia al Vino PDO en las cuentas de Twitter de la red de oficinas comerciales de España en Estados Unidos ([@ICEX_EEUU](#)) y en las cuentas de Twitter, Facebook e Instagram de *Foods and Wines From Spain* ([@SpainFoodWineUS](#)). Además, otros medios externos (restaurantes, tiendas *gourmet*, chefs, medios de comunicación...) han compartido publicaciones sobre esta DOP. A continuación, se incluyen algunos ejemplos de la interacción en RR. SS.:

- Demostración culinaria en Nueva Orleans / Cuenta de Twitter de [FWFS](#)

- Demostración culinaria en Austin / Cuenta de Twitter de [FWFS](#)
- Información sobre el Queso de Murcia Al Vino PDO / Cuenta de Twitter de [FWFS](#)
- Demostración culinaria en Utah / Cuenta de Twitter de [ICEX EE. UU.](#)
- *Virtual Counter Culture* / Cuenta de Twitter de [ICEX EE. UU.](#)
- *Counter Culture* presencial en Long Island / Cuenta de Twitter de [ICEX EE. UU.](#)
- Demostración culinaria en Nueva Orleans / Cuenta de Twitter de [ICEX EE. UU.](#)
- Demostración culinaria en Austin / Cuenta de Twitter de [ICEX EE. UU.](#)
- Demostración culinaria en San Francisco / Cuenta de Instagram del restaurante [Canela Bistro Wine & Bar](#).
- Demostración culinaria en Austin / Cuenta de Instagram de la tienda gourmet [Antonelli's Cheese](#).
- Vídeo completo del *Virtual Counter Culture* / Canal de Youtube de [Culture Cheese TV](#).
- Receta ganadora del concurso de *StarChefs* /Cuenta de Instagram de la chef [Masako Morishita](#).
- Anuncio ganadores Concurso de recetas / Cuenta de Instagram [Starchefs](#).

6.3. Noticias

Se han publicado noticias en las secciones de *Food & Beverages* y *Upcoming Events* del portal de [Foods And Wines From Spain](#). A continuación, se incluye la lista de artículos en los que se hace referencia implícita al Queso de Murcia Al Vino PDO:

- [Goat Cheese in Wine We Arent Kidd-ing! Meet the Queso de Murcia Al Vino](#)
- [Host a Spanish Wine and Cheese Party!](#)
- [Discover the Grand-Prize Winner of Murcia Al Vino Cheese PDO Recipe Contest](#)
- [TASTING SPANISH SERRANO HAM AND CHEESES](#)
- [CATERSOURCE 2022](#)

Además, se ha impulsado la promoción de esta DOP en portales externos:

- *StarChefs*. [ANNOUNCING MURCIA AL VINO PDO RECIPE CONTEST WINNERS](#)
- *Forever Cheese*. [StarChefs Announces Murcia al Vino DOP Recipe Contest Winners](#)
- *Culture*. [Get To Know Murcia Al Vino PDO Cheese](#)
- *Culture*. [Counter Culture Live](#)



7. Spain's Day

El pasado 10 de noviembre se celebró en la Seattle Culinary Academy (SCA) el *Spain's Day* o Día de España, en el cual se realizaron seminarios educativos sobre productos españoles como el aceite de oliva, vino o queso, y donde se decidió incluir el queso de Murcia Al Vino DOP para su promoción.

El seminario y la cata sobre queso lo realizó la experta (o *cheesemonger*) Courtney Johnson en conjunto con *Forever Cheese*. A continuación, el cartel promocional del Día de España:

European Regional Development Fund (ERDF) A way to make Europe

EAT & DRINK SPAIN

November 10th, 2022
7:30 am to 3:00 pm PST

Spain spreads passion to your food
#SpainFoodNation
#FoodsfromSpain

WANT TO LEARN ABOUT FOODS FROM SPAIN?

Discover the World of Foods and Wines from Spain!

Foods and Wines from Spain are pleased to invite all students, and instructors to a series of Spanish tasting seminars on THURSDAY, NOVEMBER 10th at SEATTLE CULINARY ACADEMY, SEATTLE CENTRAL COLLEGE. During these seminars, you will learn and taste wonderful ingredients from Spain. This is a great opportunity to learn about Spain's extraordinary foods and wines.

FOODS AND WINES FROM SPAIN

THURSDAY, NOVEMBER 10th, 2022
Seattle Culinary Academy at Seattle Central College
1701 Broadway, Seattle, WA 98122

SCHEDULE:
7:30 AM – 3:00 PM
FOODS FROM SPAIN PRESENTATION

7:30 am – 9:00 am (One World Kitchen): **Paella & Arzak Eggs**

9:00 am – 9:30 am (Room ONE WORLD): **Olive Oil from Spain**, learn to taste what is a good Extra Virgin Olive Oil Virtual with **Jeffrey Shaw**, from Foods from Spain.

10:00 am – 10:50 am (Room 2121): **Cheese from Spain** seminar/tasting with Cheese Expert **Courtney Johnson** & **Forever Cheese**

10:00 am – 1:00 pm (One World & Square One Kitchens): **Tapas workshop**

11:30 am – 1:00 pm (Culinary Foyer): **Tapas Tasting**

1:00-1:50 (PDR): **Olive Oil in Food**, Comparison Tasting

2:00 pm – 3:00 pm (One World Dining Room): **Wines from Spain** with **Eric Stone**

(21+ only, RSVP)

FWS Foods and Wines from Spain Queso de Murcia ICEX ECA



8. Conclusiones

En opinión de la Oficina Comercial, el Plan Sectorial se ha desarrollado con éxito, cumpliendo el principal objetivo marcado: la promoción del queso de Murcia Al Vino DOP. Tras la experiencia vivida durante todo el programa se incluyen varias conclusiones y recomendaciones:

- ❖ La comunicación entre la DOP y la Oficina Comercial ha sido fluida.
- ❖ La participación del queso de Murcia Al Vino DOP en ferias y otros eventos tuvo una gran acogida por parte del público especializado.
- ❖ La denominación de origen Queso de Murcia Al Vino DOP es bastante desconocida en el mercado estadounidense. Sin embargo, la mayoría de los consumidores y profesionales del sector sí reconocen la marca *Drunken Goat*, producto muy vendido por todo el país.
- ❖ El nombre Queso de Murcia Al Vino DOP es largo y difícil de recordar por los estadounidenses, principalmente por ser en español.
- ❖ El material promocional (folletos, mapas...) es muy llamativo y se usa mucho en ferias y otros eventos, por lo que se recomienda enviar más para próximas ediciones del Plan Sectorial.
- ❖ Se recomienda contar con una lista de distribuidores y lugares en los que se pueda obtener el queso de Murcia Al Vino DOP. Sería de gran utilidad hacer algún folleto con un código QR de estos distribuidores y que se puedan filtrar por estado. En las ferias, muchos asistentes solicitaban más información sobre dónde podían adquirir el queso.



9. Anexos

9.1. Anexo I – Publicación en la web de Culture

Get To Know Murcia Al Vino PDO Cheese

Foods and Wines from Spain | June 15, 2022
This article is from: Web Exclusive



Murcia al Vino PDO cheese is made from the pasteurized, high-fat milk of Murcia's goats, grazed in the arid, coastal region around Jumilla, Spain. After pressing and salting, the wheels are bathed in local wine made from Monastrell grapes. Complemented by floral and fruity flavors from the edible rind, the creamy, mild, and snack-able cheese has none of the funk people often associate with goat cheese. Murcia al Vino PDO is the only European goat cheese soaked in red wine.



What is PDO?

Awarded by the European Union, PDO—Protected Designation of Origin—means that a cheese is made in a specific place, by specific, time-honored methods. The standards for Murcia al Vino PDO, which includes every aspect of the cheesemaking process—from what the animals are fed to how and where the cheese is aged—are enforced by a consortium, the Consejo Regulador de las DOP Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. For cheesemongers and consumers, the PDO seal is a guarantee of authenticity.



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones