



# El **Sabor de Tabasco** a través de sus Rutas **Agroturísticas** y **Gastronómicas**

Elías Vera Aguayo | subsecretario de Planeación y Desarrollo Turístico de Tabasco



**TABASCO**  
MEMORABLE



[visitetabasco.com](http://visitetabasco.com)

# OFERTA NACIONAL Rutas Agroalimentarias

México aportó al mundo importantes especies, como el cacao, chile, pimienta, aguacate, tomate, etc., y cuenta con otras de gran valor que podrían permitir el desarrollo de **nuevos productos agro turísticos**.





### FAUNA:

- A). Selva lluviosa
- B). Acahual
- C). Sabana
- D). Pantano de agua dulce
- E). Pantano de mucalería
- F). Pantanos de manglares
- G). Aguas salinas

### FLORA

- A). Selva alta tropical
- B). Sabana Tropical
- C). Selva mediana y baja
- D). Formación de playas
- E). Selva de manglares
- F). Pantanos mucalerías
- G). Pantanos popalerías

## PARTICULARIDADES DE TABASCO

# 63%

De superficie del estado dedicada a actividad ganadera



# 1.3%

Territorio nacional  
24,730.9 km<sup>2</sup>



# 35%

Agua dulce del país



# 80%

Trópico húmedo mexicano



# 50%

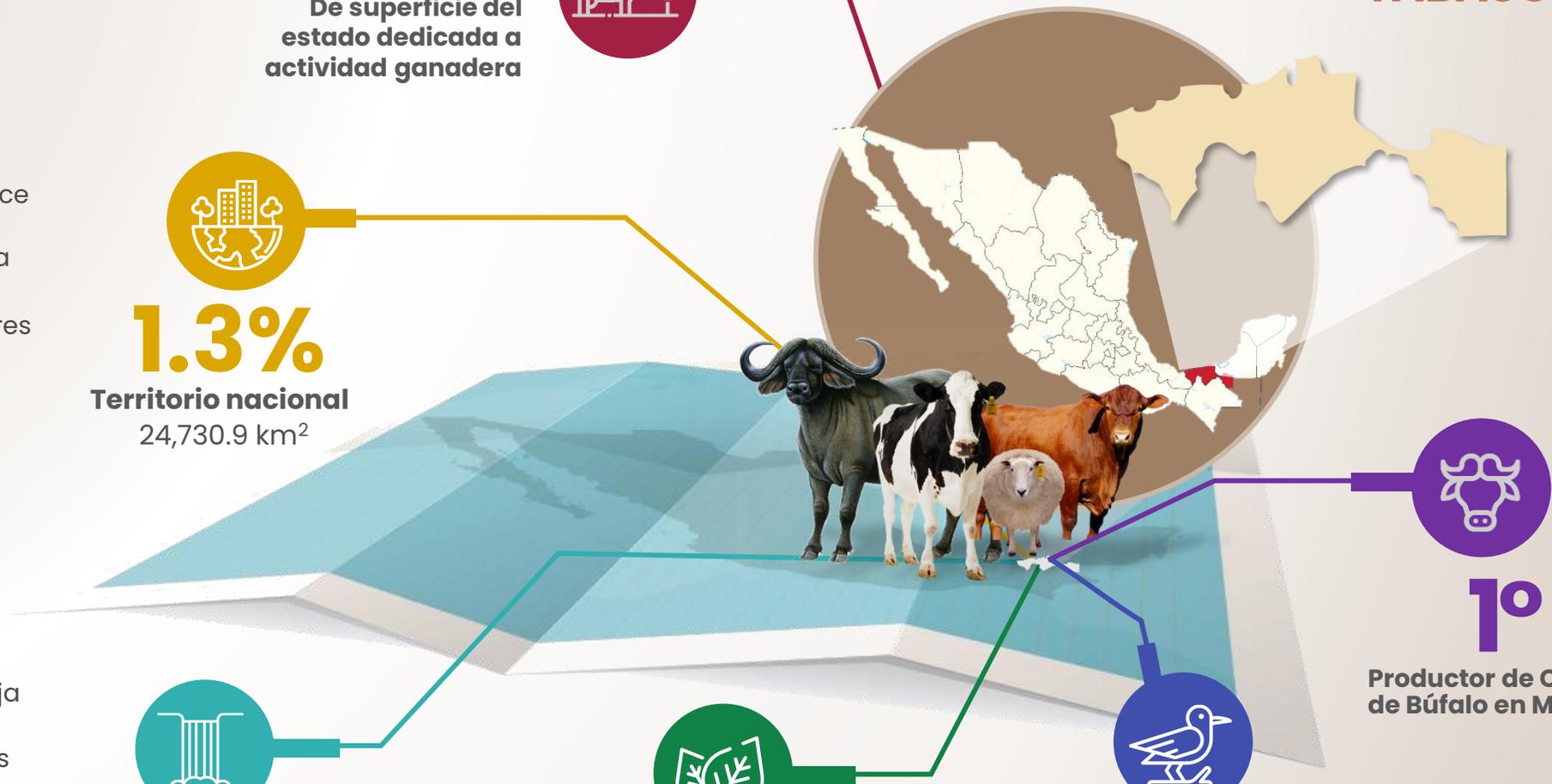
Biodiversidad de Aves  
( 539 especies )



# 1º

Productor de Carne de Búfalo en México

**TABASCO**  
MEMORABLE



**ESTRATEGIA ESTATAL**  
**“Grandes Rutas Agroalimentarias”**

El **Turismo** como instrumento de posicionamiento y puesta en valor de los productos y alimentos regionales

- ✓ Gran Ruta Del Cacao al Chocolate
- ✓ **RUTA DEL QUESO**
- ✓ Dulce Banana
- ✓ Corredor del Pejelagarto
- ✓ Corredor del Cangrejo y el Ostión



Grandes Eventos  
Gastronómicos



JULIO



AGOSTO



OCTUBRE



NOVIEMBRE

# RUTA DEL QUESO

Ruta Agroalimentaria de TABASCO

GOLFO DE MÉXICO



**HUIMANGUILLO**  
QUESOS DE BÚFALA  
Burrata, Provolone (natural y ahumado a las hierbas), Mozzarella, Asadero.

REGIÓN: CUENCA DEL GRIJALA

DOBRE CREMA

PANELA

PALIZADA CAMPECHE

PORO

DOBRE CREMA

**BALANCÁN**  
Queso de Poro  
Denominación de Origen

ENCHILADO

FRESCO

HEBRA

BOTANERO

HEBRA

MACUSPANA

HEBRA AHUMADO

VERACRUZ

REGIÓN: CUENCA DEL USUMACINTA

PALENQUE

**TENOSIQUE**  
Queso tipo Provolone  
(Natural y Ahumado)

CHIAPAS

GUATEMALA



**HEBRA**  
queso blanco, muy suave y fácil de separar y de gratinar.

**FRESCO**  
Generalmente se produce con leche de vaca y no lleva maduración, es decir, se come en el momento.

**TIPO PROVOLONE**  
Lo compone una pasta que es amarrada con una cuerda de henequén, clásicamente por la mitad, a manera de cinturón.

**DOBLECREMA**  
Hecho con leche bronca de vaca. Su consistencia es suave, con tendencia a quebradiza, de color blancuzco o levemente amarillento.

**PANELA**  
Pasta blanca y suave. Es una variedad de queso fresco que no tiene maduración.

**PORO**  
Es un Queso Genuino que hace más de 65 años, en la región de los Ríos Mayas, en el municipio de Balancán. Este queso cuenta con un registro de **Marca Colectiva** desde 2012, Y Denominación de Origen.

**TREN MAYA**  
Municipio con actividad Ganadera

**RIOS MAYAS TABASCO**  
Municipio con crianza de Búfalos

**PUEBLOS MÁGICOS**

**AGUA SELVA**

**SUBREGIONES:**  
 ○ Chontalpa/Centro  
 ● Sierra  
 ○ Ríos/Pantanos

Los **Quesos Tabasqueños** nacen de los amplios campos de pastoreo que hay en el Estado; la abundancia de pastizales, el clima tropical y la riqueza en agua de **Tabasco** son las condiciones ideales para la cría del ganado lechero, lo que se traduce en leche **alta calidad** y de **sabores exquisitos**.



**104 mil**  
Toneladas de producción lechera



**43,331**  
Personas participan en la alimentación y cuidado del hato ganadero.



**1,500,000**  
Hectáreas dedicadas a la ganadería.



**1,692,442**  
Cabezas de ganado bovino.



# QUESOS DE LECHE DE BÚFALA "LORETTO'S"

El oro blanco



**TABASCO**  
MEMORABLE



**BÚFALO BREEDERS**  
TABASCO

Cel: 917. 117. 02. 32 / Correo: [quesos.lendecky@gmail.com](mailto:quesos.lendecky@gmail.com) / Lugar: Huimanguillo, Tabasco, México

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

### Leche de Búfala

El oro blanco

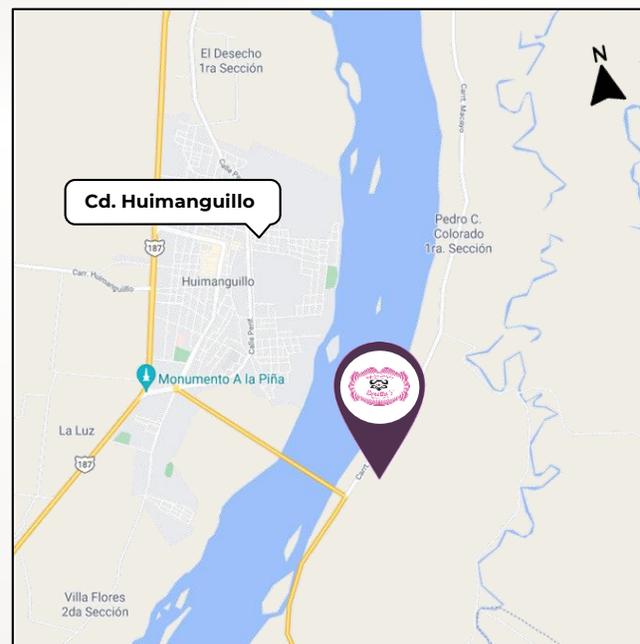
- ✓ Sabor levemente endulzado, color muy blanco
- ✓ Mayor contenido de calcio
- ✓ El porcentaje de grasa butirosa es 2.5 a 3 veces mayor
- ✓ 34% más de proteínas
- ✓ 19% más de lactosa
- ✓ 38% menos de colesterol

Para consumo humano, en Italia, le agregan 33.53% de agua en la leche de búfala para igualarla a la de vaca.



#### Macro-localización

Quesos de Búfala Loretto's se encuentra ubicado en el municipio de Huimanguillo Tabasco.



#### Micro-localización

La planta de procesamiento de lácteos se encuentra en la **ranchería Otra Banda 2da sección, rancho La Candelaria**, sobre la carretera Huimanguillo - Macayo y Naranja KM 3.3, de Huimanguillo Tabasco.

**140 has.** Pastura: camalote, estrella y grama  
60 has. búfalas de ordeña,  
70 has. búfalas en gestación  
10 has. crías de destete

**+ 300**  
búfalas

**200 ltrs.**  
leche diarios aprox.

**TABASCO**  
MEMORABLE

## PRINCIPALES PRODUCTOS



### PROVOLONE

Ahumado Natural / Ahumado de Hierbas Finas

**Tipo:** Pasta blanda hilada, forma típica de saco  
**Maduración:** de 8 a 12 días  
**Aspereza:** Suave  
**Vino:** Syrah y Tinto  
**Cerveza:** Cerveza artesanal Olmeca Stout  
**País de Origen:** México  
**Región:** Grijalva



### BURRATA

**Tipo:** Fresco, sin corteza  
**Maduración:** de 7 a 21 días  
**Aspereza:** Suave y dulce  
**Vino:** Chianti Classico o Chardonnay  
**Cerveza:** Cerveza artesanal Olmeca Blonde Ale  
**País de Origen:** México  
**Región:** Grijalva



### ASADERO

Enchilado de Hierbas Finas / Búfalo

Facilita la digestión y el buen funcionamiento de los riñones  
  
Ayuda a combatir la fatiga muscular y favorece el correcto funcionamiento del cerebro.  
  
Reduce la presión arterial y rectifica los ritmos cardiacos descompensados.



### MOZZARELLA

**Tipo:** Pasta blanda, fresca, cocido y estirado  
**Maduración:** de 1 a 3 días  
**Aspereza:** muy suave  
**Vino:** Chardonnay californiano o Chablis  
**País de Origen:** México  
**Región:** Grijalva

**TABASCO**  
MEMORABLE



"Hay aquí, mucho potencial del producto lácteo, incluso podría ser este lugar, el único en América Latina, dónde se procesa el queso tipo Provolone de Búfala y dónde en un futuro podría hacerse el queso azul de Búfala"

**PEDRO DOMENGHINI ALBANO**

*Ingeniero agrónomo ítalo-brasileño especialista en producción de Quesos*

**Representación y Ventas:**

Cel: 917. 117. 02. 32

Correo: [quesos.lendechy@gmail.com](mailto:quesos.lendechy@gmail.com)

Huimanguillo, Tabasco, México