



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

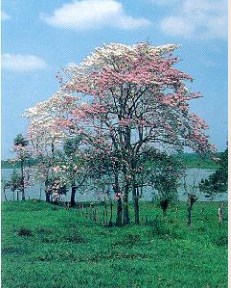


visitetabasco.com

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 km²



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



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.

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

REGIÓN: CUENCA DEL GRIJALA

DOBRE CREMA

PANELA

PALIZADA CAMPECHE

BALANCÁN
Queso DE PORO
Denominación de Origen

ENCHILADO

FRESCO

HEBRA

DOBRE CREMA

HEBRA

BOTANERO

MACUSPANA

HEBRA AHUMADO

VERACRUZ

REGIÓN: CUENCA DEL USUMACINTA

PALENQUE

TENOSIQUE
Queso TIPO PROVOLONE
(NATURAL Y AHUMADO)

CHIAPAS

GUATEMALA

TREN MAYA
RÍOS MAYAS TABASCO
PUEBLOS MÁGICOS

Municipio con actividad Ganadera
Municipio con crianza de Búfalos

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 / Lugar: Huimanguillo, Tabasco, México

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

Leche de Búfala

El oro blanco

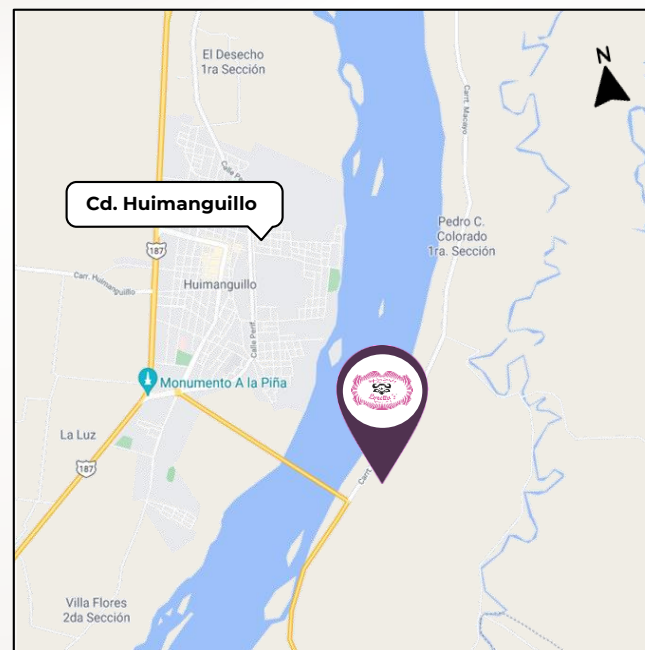
- ✓ Sabor levemente endulzado, color muy blanco
- ✓ Mayor contenido de calcio
- ✓ El porcentaje de grasa butirosa es 2.5 a 3 veces mayor
- ✓ 34% más de proteínas
- ✓ 19% más de lactosa
- ✓ 38% menos de colesterol

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

Huimanguillo, Tabasco, México