



Comunidad
de Madrid

Oficina de Comunicación

Elaborado por una ganadería y quesería de Colmenar Viejo certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad

Un queso ecológico madrileño con la marca de calidad M Producto Certificado, entre los mejores de España en el Salón de Gourmets

- La feria ratifica la aceptación y reconocimiento de los alimentos de la Comunidad de Madrid entre los profesionales de la gastronomía y el comercio especializado
- M Producto Certificado cuenta con 3.477 referencias y 479 empresas adheridas

10 de mayo de 2018.- El sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid cierra su presencia en el Salón de Gourmets con un broche de oro al obtener el premio a un queso ecológico madrileño que cuenta, además, con el sello M Producto Certificado, que garantiza la calidad de los alimentos producidos y elaborados en la región.

Elaborado por Suerte Ampanera, ganadería y quesería de Colmenar Viejo certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid, Moho Blanco ha recibido el tercer premio en la categoría 'Quesos de cabra jóvenes', dentro del IX Campeonato Los Mejores Quesos de España – GourmetQuesos 2018.

El certamen se enmarca en el Salón de Gourmets 2018, feria que se clausura hoy tras congregar en IFEMA a más de 90.000 profesionales de la gastronomía, la hostelería y el comercio especializado en alimentos premium.

La Comunidad de Madrid ha contado con un expositor de 300 metros cuadrados en el que están representadas, además, 21 empresas adheridas a la marca M Producto Certificado y entidades del sector como Aceite de Madrid o el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.

Por el espacio de la Comunidad han pasado centenares de profesionales que han comprobado la calidad y excelencia de los alimentos madrileños, que han podido degustar junto con vinos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, igualmente presentes en la feria.

Entre las actividades, el expositor de la Comunidad de Madrid ha acogido la presentación de la hamburguesa creada con motivo de la participación de la Selección Española de Fútbol en el próximo Mundial de fútbol en Rusia, o un



Comunidad
de Madrid

Oficina de Comunicación

showcooking a cargo de Iván Muñoz, chef del restaurante Chirón y embajador de los alimentos M Producto Certificado.

M PRODUCTO CERTIFICADO

En la actualidad, M Producto Certificado cuenta con 3.477 referencias y 479 empresas adheridas. Se trata de un sello creado por el Gobierno regional para que el consumidor pueda reconocer alimentos y bebidas de calidad contrastada, producidos o elaborados en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

Junto con M Producto Certificado, la región dispone de otras figuras de calidad diferenciada, como son la Denominación de Origen Vinos de Madrid, la Marca de Garantía Aceite de Madrid, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Denominación Geográfica Anís de Chinchón, la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado, la etiqueta de Producto Ecológico Certificado y la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, que distingue la carne procedente de vacas nacidas y criadas en semilibertad en la sierra madrileña.