

Pastos abundantes
duros y secos con una
flora característica
que proporciona a la
Mantequilla de Soria
su sabor y aroma.



Nuestras vacas pertenecen a
ganaderías certificadas y son de
la variedad frisona, parda alpina
o sus cruces.



Empresas inscritas en la DOP Mantequilla de Soria

Industrias Pasteleras

**Productos de Calidad
Cañada Real S.A.**
C/ Bajada de la Rumba 15
42005 Soria
T 975 222 613
F 975 228 238
www.coleso.com

Mantequerías York
Pza. Mariano Granados 3
42002 Soria
T 975 233 736
manteyork@terra.es

Confitería El Torero
Pza. Mayor 5, 42360
Berlanga de Duero (Soria)
T. 975 343 025

Pastelería Ramiro
Avda. de Zaragoza 3
42250 Arcos de Jalón (Soria)
T 975 320 151

Pastelería Miranda Arranz
C/ Salida de Quintanilla 8
42330 San Esteban de
Gormaz (Soria)
T 975 350 153

Industrias lácteas

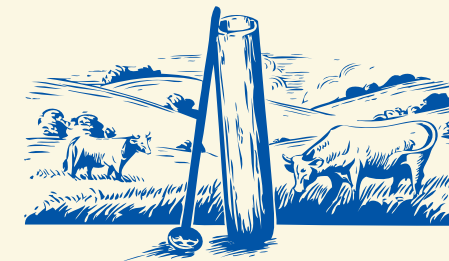
Cañada Real S.A.

**Ganaderías
Fercu SC**
Palacio de San Pedro (Soria)

Hermanos Mediavilla CB
Covaleda (Soria)

Hermanos Vallejo SC
Ventosa de San Pedro (Soria)

Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria. C/ Caballeros 17. 42002 Soria
www.mantequilladesoria.com / T 975 23 16 26 / F 975 23 16 35



Mantequilla de Soria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Mantequilla de Soria

La auténtica Mantequilla de Soria con Denominación de Origen Protegida se elabora sólo con leche de ganaderías de la provincia de Soria certificadas y controladas por el Consejo Regulador, en industrias y pastelerías sorianas certificadas y controladas por el Consejo Regulador respetando el método tradicional tal como marca el reglamento.

¿Qué es una DOP?

Denominación de Origen Protegida: Nombre que identifica a un producto originario de un lugar determinado cuya calidad o características se deban fundamentalmente al medio geográfico y sus factores humanos y que se produzca y elabore en su totalidad en la zona definida.



Zona de influencia de la DOP Mantequilla de Soria

169 municipios sorianos se incluyen en la zona de influencia.

¿Cómo se elabora?

Con ingredientes naturales y simulando el método de elaboración tradicional en el **manzadero** con el actual bombo mantequero discontinuo.



Desde antiguo los ganaderos elaboraban en sus casas la mantequilla a partir de la nata, que una vez fermentada se batía en el “manzadero” y así se obtenía la “manteca” natural que se amasaba en forma de rollo.

La auténtica Mantequilla de Soria puede encontrarse con diferentes presentaciones como latas, rollos o cajas de plástico con tapa transparente.



Variedades y elaboración

La auténtica Mantequilla de Soria lleva la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador que certifica que es Mantequilla de Soria con DOP de diferente color para cada variedad.



Natural
Ingredientes
Leche de ganaderías certificadas y fermentos lácticos.

Proceso de elaboración
Recepción de la leche y extracción de la nata por centrifugación.

Pasterización de la nata.

Maduración de la nata.

Doble batido desuerado y lavado.

Amasado y envasado.



Salada
Ingredientes
Leche de ganaderías certificadas, fermentos lácticos y sal.

Proceso de elaboración
El mismo que el de la mantequilla natural pero añadiendo sal en el amasado.



Dulce
Ingredientes
Mantequilla de Soria Natural, Jarabe de agua con azúcar, colorantes naturales autorizados por la DOP.

Proceso de elaboración
Se prepara un jarabe con agua y azúcar y se bate con la mantequilla natural.

Se puede envasar manualmente haciendo un dibujo con manga pastelera y adorno coloreado.