vinetur

Queso Los Cameros logra ocho medallas en los World Cheese Awards

El queso de vaca añejo Señorío de Cameros obtiene el Súper Oro del certamen

miércoles 18 de noviembre de 2026



Lácteos Martínez, empresa riojana propietaria de la marca Queso Los Cameros, informó este lunes, 16 de noviembre, de que ha obtenido ocho medallas en la edición de 2026 de los World Cheese Awards. La firma de Haro logró un Súper Oro para su Queso de

Vaca Añejo Señorío de Cameros y completó su balance con tres oros, dos platas y dos bronces.

El reconocimiento de mayor rango para la compañía recayó en el Queso de Vaca Añejo Señorío de Cameros. La empresa señala que esa distinción lo sitúa dentro del 2% mejor valorado del certamen, en el que participaron 5.330 referencias procedentes de 46 países. Con ese volumen de muestras, el porcentaje equivale a algo más de un centenar de quesos entre todos los presentados.

La cifra permite medir el alcance de la edición de 2026 de los World Cheese Awards, una cita internacional del sector en la que concurren productores de numerosos mercados. En ese marco, la marca riojana obtuvo premios en cuatro niveles del palmarés, desde el Súper Oro hasta el bronce, lo que refleja un reconocimiento repartido entre varias de sus elaboraciones.

El palmarés de Queso Los Cameros se completa con tres oros, dos platas y dos bronces. La suma de esas medallas, junto al Súper Oro, eleva a ocho los reconocimientos obtenidos por la marca en una sola edición del certamen y muestra que la valoración no se limitó a un solo producto de su catálogo.

Lácteos Martínez atribuye estos resultados a varios elementos de su proceso de elaboración. La compañía pone el foco en el uso de materias primas naturales, en el cuidado de la leche desde el origen y en una de las señas de identidad de sus quesos: las cortezas bañadas en aceite de oliva.

Para la empresa asentada en Haro, el premio al queso de vaca añejo supone además un respaldo concreto a una referencia de larga curación dentro de su oferta. La compañía vincula este resultado con la tradición quesera de La Rioja y con su apuesta por trasladar esa identidad a un certamen con miles de muestras de decenas de países.