



Ayuntamiento de Casares

GUÍA

# PRODUCTORES LOCALES

DE CASARES

2022



# Panadería Juana Vargas



Idefonsa Pérez Romo



Calle Carrera 14  
de Lunes a Sábado  
de 8:00 h. a 14:00 h.



**Somos una tienda de las de toda la vida, dedicada a nuestros clientes desde hace 80 años en pleno corazón de Casares, y elaboramos deliciosos dulces caseros y tradicionales de la zona.**

Con recetas propias y únicas nuestros bizcochos de limón; tarta típica de manzana; mantecados; roscos de anís al horno; sultanas; magdalenas; merengues, etc. También hacemos el típico pan moreno, blanco, integral y bollería como baguetes o molletes. Con trato único y de confianza para todos nuestros clientes, y por ser una familia muy conocida en el pueblo.

# Panadería Casares



Calle Carrera 24  
de Lunes a Sábado  
de 5:30 h. a 12:30 h.  
Puntos de venta oficiales  
entre Málaga y Algeciras.



Elaboramos el tradicional Pan Moreno de Casares, cocido en horno de barro, además de otras especialidades, como pan blanco, integral, multicereal, de centeno, alemán y de soja.

De cocer pan en un horno de barro a cambio de huevos o verdura, a crear un obrador para vender el pan que hacía la familia, el horno de la Carifa, y finalmente, fundar la actual fábrica, en 1988, a cargo de Manuel López Rodríguez y su mujer Ana María Valadez, en unas instalaciones hoy modernizadas donde ya trabaja la quinta generación.

Ctra. de Casares km 5,5 (fábrica)  
615 863 691 (comercial) / 952 895 250 (oficina)  
elpandecasares@gmail.com / WWW.PANDECASARES.COM

Manuel López Valadez



# Panadería La Laguna



María Milagros Ramírez Naranjo



Ctra. Manilva-Gaucin km 14  
de 8:30 h. a 15:00 h.  
y de 17:00h. a 21:00 h.

Hacemos pan moreno y molletes  
elaborados en horno de leña.  
Repostería artesana.

Especialidad en tortas de pellizco,  
mantecados, bizcochitos casareños,  
roscos de vino y boniatos asados  
en temporada.

Somos una mpresa familiar fundada  
en 1990. Elaboramos todos nuestros  
productos de forma tradicional en horno  
de leña.



952 895 166 / 656 997 877  
panaderialaguna2@gmail.com

# Crestellina



Ana Ocaña Mateo



Ctra. Manilva-Gaucín km 13,5  
Diseminado La Laguna 1  
de 10:00 h. a 14:00 h.  
y de 16:00h. a 20:00 h.  
(horario de primavera).



**Sencillos por naturaleza desde 1930.  
Quesos y yogures ecológicos de cabras  
payoyas en pastoreo y actividades  
de turismo gastronómico.**

Somos Crestellina, transformamos de manera artesanal y natural la materia prima extraída de la cabra payoya en quesos y yogures ecológicos. Somos una empresa familiar, cuatro generaciones de cabreros y caseros y nos encanta compartir nuestro mundo, por eso ofrecemos también experiencias para conocer a nuestras cabras y poder hacer tu propio queso.

Facebook e Instagram: @crestellina  
[WWW.QUESOSIERRACRESTELLINA.ES](http://WWW.QUESOSIERRACRESTELLINA.ES)



# Apimiel Crestellina



Nicolás Castañeda



Venta por encargo.  
Distribución a domicilio.



Trabajamos y cuidamos unas 200 colmenas desde 2014, de las que sale una deliciosa miel elaborada a los pies de Sierra Crestellina.

Además, vendemos otros productos como polen, meloja y panales.

El boca a boca ha sido tradicionalmente nuestro principal canal de publicidad y ventas, aunque ahora también atendemos a nuestros clientes a través de las redes sociales. Al ser una producción pequeña, todos los productos son artesanales y están elaborados de manera tradicional.

664 610 046

Facebook: @apimiel.crestellina / Instagram: @apimiel\_crestellina

# Miel Rubén Darío Carrasco Prieto



Rubén Darío Carrasco Prieto



**Venta por encargo.  
Distribución a domicilio.**



Elaboramos una miel artesanal que, al igual que las de antaño, se cuaja en invierno y se queda más líquida con las altas temperaturas. Además, vendemos panales y meloja que entregamos a domicilio a nuestros clientes previo pedido por teléfono. Llevamos más de 20 años trabajando con las abejas, actualmente contamos con unas 200 colmenas. La temporada de miel comienza en agosto, después de la feria, y se prolonga hasta septiembre, aunque la demanda es alta y la producción se agota rápido.

647 566 250  
rubencap8@gmail.com

# Carnicería Cosme



Calle Carrera 1  
de Lunes a Sábado de 8:00 h.  
a 14:00 h. y de Lunes a Viernes  
de 17:00 h. a 20:00 h.  
Servicio a domicilio.



**Elaboramos chacinas tradicionales y frescos de calidad desde 1937. Carnicería de familia histórica regentada por cuatro generaciones.**

Nos especializamos en productos locales y chacinas tradicionales elaboradas: chorizos; longanizas; chorizos picantes; chicharrones; lomo en manteca blanca y en manteca colorada; morcilla de cerdo y tradicional de chivo, etc. Destacamos también nuestras hamburguesas de todo tipo (cerdo, pollo, pollo con verdura, de pinchitos, etc). Trato cercano y de calidad, simpatía y amabilidad con atención personalizada.

Berta Quirós Andrades

647 987 351  
bertamanuel8408@gmail.com

# Carnicería María Dolores



Wenceslao Quirós Carrasco



**Mercado Municipal de Abastos  
en Calle Carrera  
de Lunes a Sábado  
de 9:00 h. a 14:00 h.  
Servicio a domicilio.**



**Elaboramos chacinas tradicionales  
y frescos de calidad. Carnicería con  
casi 30 años de antigüedad, situada  
en el Mercado de Abastos.**

Destacamos nuestros frescos diarios por su calidad, pero sobre todo por la elaboración tradicional de las chacinas en obrador propio: chorizos de cerdo e ibéricos; morcilla de cerdo ibérico; manteca colorada y blanca; chorizo en manteca; chicharrones; salchichones ibéricos y blancos; carne mechada, etc. Cercanía en el trato, amabilidad y simpatía, con un trato personalizado e individualizado.

687 947 371

Facebook: @carniceriamariadolorescasares / Instagram: @carniceriamariadolores  
carniceria.maria.dolores@gmail.com / WWW.CARNICERIAMARIADOLORES.COM



Ayuntamiento de Casares