RANCHO SANTA MARINA

Rancho Santa Marina es un rancho agroecológico ubicado en la Carretera a Atongo km 3,5 El Marques, Querétaro.

Somos productores premiados de quesos de leche de oveja, cabra y vaca madurados y de calidad gourmet que se elaboran con la leche de nuestros animales que viven en libre pastoreo.

También producimos hortalizas y proteína de libre pastoreo y una producción limitada de vino natural que obtenemos de una hectárea de viñedo biodinámico.

Ofrecemos en nuestro restaurante La Ordeña platillos del campo a la mesa aprovechando todo lo que producimos en el Rancho y complementando con productores locales.

Nuestro restaurante abre de viernes a domingo de 13 a 20 hrs.

En Rancho Santa Marina nuestros valores son el cuidado al medio ambiente, el bienestar animal, la responsabilidad social, el consumo local y la producción regenerativa de alimentos.

En redes estamos como Rancho Santa Marina y nuestros sitio web es www.ranchosantamarina.com

RANCHO SANTA MARINA se ha especializado en ofrecer espacios, servicios y actividades para la realizacion de eventos empresariales con objetivos recreativos, de planeación y de capacitaciòn empresarial.

Contamos con actividades en torno a la vida en el campo y la gastronomia con objetivos recreativos y tambien de integracion o aprendizaje de habilidades blandas.

En los ultimo años hemos tenido el gusto de recibir empresas grandes, medianas y pequeñas que han venido a realizar sus eventos por un par de horas y hasta varios dias.

Tenemos la ventaja de pertenecer a la región de Haciendas y Viñedos del Municipio del Marqués en Querétaro por lo que también tenemos la opción de ofrecer alojamiento a 5 o 15 minutos de nosotros en hoteles de belleza arquitectonica y exclente servicio.

Asi es como hemos organizado eventos como:
Kick off
Teambuilding
Planeaciones estratégicas
Premiaciones
Presentaciones de nuevos productos
Coaching empersarial
Celebraciones de aniversarios o dias conmemorativos, etc.

HISTORIA:

1983 El rancho se adquiere por la familia Perez Rocha, para producción de verdura de exportación principalmente para Europa y América.
1994
Empieza a comercializar productos exclusivamente orgánicos.
2003
Se actualiza el giro del rancho con la intención de cuidar más el agua e iniciar con producción artesanal de quesos orgánicos de leche de oveja, ya que en México no se tenía este producto disponible. Los quesos se comercializan en todo el pais.
2015
Se vinculan las visitas guiadas al rancho, para sensibilizar al mercado consumidor sobre la producción de quesos orgánicos de leche de oveja.
2019
Finalmente se considera al turismo, como el único canal de venta de los productos (quesos) mediante experiencias, visitas guiadas, eventos y oferta gastronómica.