

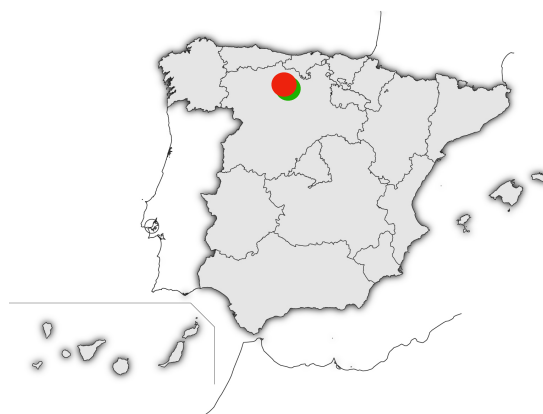
Jaspe Lavega ECO

El por qué de este queso en Cultivo

Hemos podido acompañar el proceso de creación del nuevo proyecto de la quesería palentina Lavega desde los primeros pasos. Nuevas instalaciones para elaborar una línea de quesos novedosos aprovechando la leche que procede de una ganadería de vacas manejada bajo los preceptos de la agricultura ecológica, que rompe con la línea de trabajo que hasta este momento se lleva a cabo en la planta quesera principal, en la que se elaboran pastas prensadas. Este tiempo en el que hemos trabajado estrechamente con el equipo de Lavega nos ha dado enormes alegrías y satisfacción, nos ha ayudado a ampliar nuestros conocimientos y ha fortalecido la relación que mantenemos con esta quesería. En Quesería Cultivo estamos comprometidos con este nuevo desafío, el desarrollo y comercialización de nuevas pastas blandas elaboradas con leche de vaca ECO.



Denominación	Queso madurado graso elaborado con leche de vaca
Categoría	Pasta blanda de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Vaca Fleckvieh / Simmental
Tratamiento de la leche	Leche termizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	6 a 8 semanas
Formato	Piezas de 250gr
Elaborador / Afinador	Lavega
Localización de la elaboración	Moslares de la Vega (Palencia) ●
Localización del afinado	Moslares de la Vega (Palencia) ●



El queso

De perfil francés, este queso de pasta blanda recuerda a un queso del centro norte del país del hexágono. Tiene un corte caracterizado por su corteza de *Penicillium camemberti* y una pasta de color marfil. Muy cremoso con una corteza bien integrada, sin estridencias, tiene aromas a frutos secos donde la almendra o la avellana frescas y la nuez pueden definir bien las sensaciones de una pasta que se entremezcla con la presencia de hongos y aromas a cueva de la superficie del queso.

Esta blanda de corteza enmohecida tiene un aspecto dominado por la corteza uniforme, un tapiz terciopelo denso y blanco que da tipicidad a este tipo de elaboraciones. Es precisamente la importante capacidad enzimática del *Penicillium* la responsable de la generación de una textura cremosa. El poco espesor del queso facilita el trabajo de las enzimas que generan una notable proteolisis.

El productor

Lavega es una quesería localizada en la fértil vega saldañesa, al norte de la provincia de Palencia. Una fábrica que nace vinculada a una empresa que operaba con leche de vaca en la zona de Saldaña, y que con el paso de los años cambia de propietarios. La familia que adquirió hace unos años la fábrica ha conseguido desarrollar y consolidar un producto tradicional que tiene hoy un enorme reconocimiento en varias regiones de España. Tras un lustro la familia decide poner en marcha un proyecto para diversificar los productos y conseguir valorizar la marca y los quesos de pasta prensada producidos.

Lavega ECO se crea para desarrollar quesos de pasta blanda, poniendo énfasis en el proceso de afinado, para lo que se han construido varios túneles abovedados enterrados, procurando recrear las mejores condiciones para el desarrollo de unos procesos de afinado correctos para las diferentes pastas blandas deseadas.

Este proyecto de elaboración de pastas blandas arranca con quesos de leche termizada, con el objetivo de en unos meses, cuando todos los procesos estén bajo control, poder pasar a elaborar con leche cruda.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Sidras naturales (secas)

Vinos: Tintos afrutados jóvenes y ligeros. Espumosos de método tradicional y ancestral

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Cerezas, fresas, bayas (secas), miel de flores, Olivas verdes

Frutos secos: Piñones

Pan: Baguette, panes con miga densa de pueblo

Con otros ingredientes en la cocina: