

DIVIRÍN

FICHA TÉCNICA



Queso tierno graso
Leche pasteurizada de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 40- 60 días
Formato: 600 gr. aprox.
Villacarriedo, Cantabria



EL QUESO

Queso de pasta blanda y corteza enmohecida. El respeto por los sabores propios de la leche da paso a la versión más compleja del queso pasiego. El tiempo y la acción de los mohos en este queso hacen que desarrolle sabores más complejos y no vinculables a la leche fresca. Tiene notas vegetales, repollo, champiñon... y un trasfondo un tanto animal cerrados con un toque a tierra y humedad.

EL PRODUCTOR

Tres generaciones de ganaderos de los Valles Pasiegos.

La Jarradilla nace como quesería a finales de los ochenta; fruto de la tenacidad y necesidad de preservar la viabilidad de un proyecto. Esta “vuelta de tuerca” se la darían a la ganadería Manuel Diego, Candelas Diego y, el marido de esta, Felipe Martínez al comenzar a transformar, para su venta, la leche de sus vacas en el queso que llevaban elaborando en la cocina de su casa para autoconsumo durante generaciones.

Con ese pequeño gesto y años de duro trabajo, no sólo han dado viabilidad a la ganadería sino que han proporcionado un modo de vida ligado a su territorio a la práctica totalidad de la siguiente generación, siendo a día de hoy Gregoria Martínez quien lidera la actividad de la quesería.