

GALMESANO

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: desde 12 meses
Formato: 12 kg aprox.
Arzúa, A Coruña



EL QUESO

Queso de pasta dura cocida elaborado siguiendo la técnica de los quesos tradicionales de pasta prensada cocida y de larga maduración. Con flora láctica natural obtenida de leche fresca de vacas en pastoreo. Se aprecian notas frutales y a frutos secos.

EL PRODUCTOR

La empresa se creó con el objetivo de retomar la elaboración del queso duro de pasta cocida que ya hacía en su día La Arzuana. Carmela Cano, gerente de Galmesano, comenta que era un producto que conocían y al que quisieron dar continuidad, aunque no tuvieran experiencia anterior en el sector lácteo. Procesan la leche fresca recogida a diario a ganaderos de proximidad, producción basada en la transformación de la leche que seleccionan de 27 ganaderos con pequeñas explotaciones en pastero. La elaboración sigue las pautas tradicionales de los quesos de pasta dura cocida prensada que son frecuentes en otros países europeos, como Francia, Italia u Holanda, pero que en Galicia y en el resto de España son poco habituales. Los primeros quesos de Galmesano se elaboraron a inicios del 2017, tras los 12 meses de curación, empezaron a salir al mercado.