

VALDEÓN I.G.P.

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 3-6 meses
Formato: 2,5 kg
Quesería Picos de Europa
Posada de Valdeón, León



EL QUESO

Queso azul de montaña de la región de Picos de Europa, donde tradicionalmente se han elaborado quesos azules. Se elabora en el lado leonés de esta cordillera a partir de la leche de vacas en pastoreo. Es un queso azul donde el *Penicillium roqueforti* coloniza toda la pasta de manera homogénea, aprovechando las grietas causadas por las bacterias del ácido láctico heterofermentativo. De intensidad media, las notas mohosas se mezclan con la láctica de la pasta en una buena melodía. El trabajo enzimático de los mohos en la pasta da como resultado una agradable cremosidad.

EL PRODUCTOR

Quesería Picos de Europa se sitúa en Posada de Valdeón, principal población del valle de Valdeón, en pleno corazón del Parque Nacional de los Picos de Europa. De la mano de dos hermanos, Tomás y Javier Alonso, comenzaron su actividad hace más de 30 años. Son la tercera generación de una empresa familiar fundada en los años 70 por su abuelo. Siguen fielmente todo lo que han aprendido para mantener su esencia. El Queso Azul de Valdeón es su legado y el secreto mejor guardado.