

RIFORQUE

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Maduración: 2 - 3 meses
Formato: 1,5 a 2 kg
La Villa, Asturias
Elaborado por Villasán



EL QUESO

Queso azul de leche cruda de vaca. De pasta blanda y cremosa y una corteza enmohecida natural, se afina durante dos meses en una cava con saturación de humedad sobre tabla de madera. La distribución homogénea del *Penicillium roqueforti*, bien desarrollado en las cavernas biológicas que se producen durante la fermentación, va a otorgar una enorme personalidad a esta elaboración.

EL PRODUCTOR

Villasán es un proyecto familiar que tiene sus raíces en 'La Villa', Asturias. Yolanda y José Manuel son los emprendedores que ponen en marcha este proyecto para agregar valor a la explotación de vacuno de leche de la familia, que ya en su segunda generación aprovecha los recursos de una ganadería que completa media centena de cabezas de raza holstein. Conocedores del lugar en el que se ponen en marcha y de la raigambre que los quesos de pasta enmohecida tienen en la región, se deciden por esta tecnología teniendo varios preceptos como base y fundamento de su trabajo: la leche cruda, la elaboración artesanal, los cultivos autóctonos y el conocimiento profundo de la tecnología quesera que manejan. Se han marcado como objetivo convertirse en un referente en la elaboración de quesos azules en España.