Catálogo

Un mundo de quesos



QUESOTECA

CUEVAS DE AFINADO

www.quesoteca.com


JOINT



¿QUIENES SOMOS?

Quesoteca es más que una tienda, es la pasión de dos visionarios por ofrecer los quesos gourmet más exquisitos generando así una experiencia única.





¿QUÉ HACEMOS?

Buscamos constantemente nuevos productos de calidad para ofrecer quesos excepcionales y originales.

¿CÓMO LO HACEMOS?

Con más de 20 años de experiencia en el mundo del queso, te garantizamos el mejor catálogo de quesos nacionales a internacionales desde nuestro centro afinador.



SOMOS LOS ÚNICOS AFINADORES EN ESPAÑA DE QUESO ARTESANO

En noviembre de 2009 abrimos el PRIMER Centro AFINADOR de Quesos de ESPAÑA. Fue un paso más en nuestro camino a la especialización. Un lugar donde los quesos alcanzan su punto óptimo de maduración a través de las diferentes técnicas aprendidas en nuestro largo e intenso estudio. este centro afinador cuenta con unas instalaciones equipadas con las últimas tecnologías y personal altamente cualificado, en el cual desarrollamos una profesión centenaria en otros países europeos, pero de la que somos pioneros y únicos en España.

CUEVAS - CENTRO AFINADOR

Fruto de la experiencia y especialización conseguida durante años de constante formación y trabajo en el conocimiento del queso, hemos creado nuestro propio Centro Afinador, consiguiendo situar a España a la altura de otros países europeos.



MAESTRO AFINADOR

Aunque el grado de maduración o afinación es una cuestión personal según los gustos de cada uno, para nosotros hay un momento en el que el queso está "en su mejor momento", que es cuando expresa mejor y más plenamente su sabor carácter. Por eso trabajamos constantemente en la innovación y diferentes técnicas de refinado para lograr aromas, texturas y sabores diferentes, sorprendentes y exquisitos en cada uno de nuestros quesos.





QUESOS

NACIONALES



VELLÓN DE FUENTESAÚCO

REGIÓN: ZAMORA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

La producción de queso en Zamora tiene sus primeras referencias en documentos del siglo XI y se menciona en el Catastro de Ensenada de 1752, reflejando tanto la producción como la ganadería local. A finales del siglo XIX surgen pequeñas industrias familiares y artesanales que evolucionaron en las industrias actuales, productoras de Queso Zamorano. Este queso, elaborado solo en Zamora, utiliza leche de ovejas de razas Castellana y Churra, adaptadas al clima hostil. Aunque se confunde con el Manchego por su formato similar, el Queso Zamorano destaca por su calidad, con altos niveles de grasa y proteínas.



QUESO DE OVEJA CON TRUFA

REGIÓN: ZAMORA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El queso Tartufo es una obra maestra que combina la tradición quesera con la exclusividad de un ingrediente tan preciado como la trufa. Este queso, nacido de la innovación y el respeto por la materia prima, destaca por su sabor único y su carácter inconfundible.
La idea de añadir trufa a este queso surgió en la búsqueda de un producto que combinara lo mejor de la leche de oveja con el aroma profundo y terroso de este hongo silvestre. Se elabora con técnicas artesanales, utilizando leche de alta calidad y mezclándola cuidadosamente con finas láminas o trozos de trufa, que le aportan su característica intensidad aromática.



QUESO DE OVEJA CON ESCAMAS DE PIMENTÓN

REGIÓN: ZAMORA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El queso de oveja con escamas de pimentón es una creación única que fusiona la tradición quesera con el vibrante sabor del pimentón. Este queso artesanal se elabora con leche de oveja de alta calidad y se enriquece con delicadas escamas de pimentón, que aportan un toque ahumado y ligeramente picante. Su textura cremosa y su sabor equilibrado lo convierten en una elección perfecta para disfrutar solo o en recetas llenas de personalidad.



QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO

REGIÓN: ZAMORA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: ROMERO

El queso de oveja con romero es una joya culinaria que combina la rica tradición artesanal con el inconfundible aroma del romero, evocando los paisajes mediterráneos. Este queso se elabora cuidadosamente con leche de oveja de la más alta calidad, siguiendo métodos tradicionales que garantizan una textura cremosa y un sabor excepcional. Durante su maduración, se cubre su corteza con manteca y romero, aportando así no solo aportan un toque herbal y fresco, sino que también elevan su perfil aromático a un nivel sofisticado.



QUESO DE MEZCLA 90% VACA - 10% OVEJA

REGIÓN: ZAMORA
LECHE: PASTEURIZADA
CORTEZA: NATURAL

Queso de 2 meses de maduración, elaborado con la fusión de la leche de vaca y oveja, con una proporción de 90% de leche de vaca y 10% de leche de oveja. La combinación de estos dos tipos de leche y su curación le aportan una textura agradable y un sabor fino y especial.
Su fabricación artesana le aporta los matices que necesita un queso de pasta prensada, con un corte uniforme y de color pajizo. Perfecto para entrante y postre, es un queso con un regusto sutil para su porcentaje de leche de vaca.



QUESO CABRALES

REGIÓN: ASTURIAS
LECHE: CRUDA
CORTEZA: NATURAL

Este queso tan tradicional se elabora con leche cruda de vaca. Es reconocible por su sabor fuerte y profundo, con un fondo ácido intenso y muy cremoso, donde se aprecia gusto a moho de forma persistente. El proceso de maduración se lleva a cabo en las cuevas naturales que hay en los Picos de Europa. En estas cuevas, la humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8 y 12 °C. En estas condiciones se desarrollan en el queso hongos del tipo penicillium, lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso. Un queso para los paladares más rudos que aguantan los sabores más fuertes y que buscan seguir disfrutando de uno de los quesos con mayor tradición.



QUESO DE OVEJA CREMOSO

REGIÓN: ZAMORA
LECHE: CRUDA
CORTEZA: NATURAL

El cuajo vegetal es el ingrediente característico de este queso elaborado con leche cruda de oveja, pero que se diferencia del resto por ser de pasta blanda y textura cremosa, tipo torta. De sabor suave pero con personalidad, con pequeños toques amargos propios del cuajo vegetal. Con corteza natural totalmente comestible, y envasada en bolsa especial de maduración, permitiéndole una evolución natural.



QUESO MAHON

REGIÓN: MENORCA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

Los antiguos navegantes griegos llamaban a Menorca "Meloussa" por su riqueza ganadera. Hay registros de la elaboración de queso desde el siglo V y su comercio con el Mediterráneo se intensificó en la Edad Media. En el siglo XVIII, el puerto de Mahón se convirtió en un punto clave del comercio, dando origen al nombre Queso Mahón.
El Queso Mahón Menorca artesano se elabora con leche cruda recién ordeñada de la misma explotación. La cuajada se moldea en un lienzo de algodón (fugase) y se prensa manualmente con un cordel (lligam), dejando una marca característica (mamella). Luego se sala en salmuera y madura en cavas, desarrollando su distintiva flora superficial.



VALDEÓN

REGIÓN: MENORCA | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: NATURAL

El Queso de Valdeón, amparado por la Indicación Geográfica Protegida, se elabora en Posada de Valdeón (León), en pleno Parque Natural de los Picos de Europa. Su tradición quesera se remonta a la época prerromana, con referencias escritas desde el siglo XIX. Elaborado con leche de vaca o con mezcla de vaca, oveja y cabra, ofrece un equilibrio perfecto entre grasas y proteínas, adaptándose a la estacionalidad de la leche. Un queso con historia y carácter único.



QUESO MAJORERO AL PIMENTÓN

REGIÓN: FUERTEVENTURA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: PIMENTÓN

Se elabora con leche de cabra majorera. Presenta una pasta de color blanco marfil, el olor a leche de cabra es intenso en su pasta. La corteza está cubierta de pimentón, utilizado durante años para hacer más estética la corteza y evitar la proliferación de moho. Un queso muy cremoso cuando es joven, y quebradizo con toques picantes con una maduración avanzada.



LA PERAL

REGIÓN: ASTURIAS | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: NATURAL

El queso La Peral nació en 1923 en San Jorge de la Peral (Asturias), inspirado en el Roquefort francés. Aunque no es un queso tradicional asturiano, con el tiempo se ha consolidado como uno de los más reconocidos de la región, junto a Cabrales, Gamonéu y Casín. Su elaboración sigue un método artesanal transmitido por la familia de su fundador, León Álvarez, combinando técnicas tradicionales con innovación para responder a la creciente demanda. Con una maduración de entre 30 días y cuatro meses, destaca por su carácter único y su gran prestigio dentro y fuera de Asturias.



QUESO MANCHEGO CURADO DOP

REGIÓN: CASTILLA - LA MANCHA
LECHE: PASTEURIZADA
CORTEZA: NATURAL

El queso Manchego es probablemente el queso español con mayor reconocimiento internacional y uno de los símbolos gastronómicos de Castilla-La Mancha. Su historia se remonta siglos atrás, siendo mencionado incluso por Cervantes en Don Quijote de La Mancha, convirtiéndose con el paso del tiempo en uno de los grandes referentes de la quesería española. El Manchego Curado seleccionado por Quesoteca Cuevas es elaborado exclusivamente con leche de oveja manchega y bajo los estrictos controles de la Denominación de Origen Protegida. Su maduración proporciona una pasta firme de color marfil, con una textura compacta y ligeramente mantecosa. En boca ofrece un equilibrio perfecto entre dulzor, frutos secos y ligeros matices lácticos, dejando un recuerdo largo y elegante que refleja el carácter de esta raza autóctona.



ABUELO RUPERTO

REGIÓN: MURCIA
LECHE: CRUDA
CORTEZA: NATURAL

El queso Abuelo Ruperto es un queso madurado de leche cruda de oveja con corteza natural enmohecida comestible. Se distingue por su sabor intenso y persistente, con matices afrutados y de frutos secos. Es ideal para acompañar con panes suaves, frutos secos tostados y frutas desecadas ligeramente dulces como pasas o albaricoques. Para maridar, se recomienda con vinos blancos fermentados en barrica, tintos de la variedad Monastrell o vinos de Jerez. Este queso artesanal y natural va evolucionando con el tiempo, proporcionando una experiencia única en cada degustación.



SAN SIMÓN DA COSTA

REGIÓN: GALICIA
LECHE: PASTEURIZADA
CORTEZA: AHUMADA

El queso San Simón da Costa, originario de la comarca lucense de Terra Chá, tiene sus raíces en la civilización castreña y, según la leyenda, en las tribus celtas de la Sierra de A Carba y del Xistral. Se dice que en la época romana se enviaba a Roma debido a su sabor y durabilidad. Posteriormente, se utilizaba para el pago de foros y diezmos. Este queso de vaca, conocido por su leve toque ahumado de madera de abedul, su curación de 2 meses y su textura elástica y mantecosidad, ha ganado numerosos premios en concursos. Su formato, similar al Tetilla, es más estilizado y oscuro por el ahumado. El nombre proviene de su lugar de origen, la parroquia de San Simón da Costa en Villalba.



MURCIA AL VINO

REGIÓN: MURCIA
LECHE: PASTEURIZADA
CORTEZA: LAVADA

Esta región posee una de las mejores cabañas ganaderas de caprino y una raza que produce una leche exquisita y en gran cantidad: la murciano granadina. El ámbito de la Denominación de Origen es toda la comunidad murciana donde existen varias queserías de tamaño medio que transforman una parte de la producción lechera de esta comunidad. Un queso original, de reciente creación para el gran público, aunque existen escritos que relatan el proceso de lavado de la corteza de los quesos con vino de Jumilla. En la actualidad tanto el queso como el vino se han suavizado pero siguen casando a la perfección tanto fuera como dentro de nuestro paladar. El queso seleccionado procede de la zona de Calasparra, donde se produce uno de los mejores arroces del país y es de una quesería de tipo medio que ha recibido numerosos galardones con este queso.



CABRA PAYOYA

REGIÓN: CÁDIZ | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: NATURAL

La Cabra Payoya es una raza autóctona andaluza explotada en la zona del actual Parque Natural Sierra de Grazalema y la Serranía de Ronda. Su denominación tiene origen en Villaluenga del Rosario, cuyo gentilicio popular es payoyo, nombre que por extensión recibe esta raza caprina. Este queso se elabora en dos tipos de maduración: semicurado y curado, ofreciendo dos perfiles sensoriales diferenciados. De sabor intenso y con un ligero toque picante, presenta una pasta de textura mantecosa que resulta muy agradable en el paladar. En boca destacan los matices aportados por la manteca y el romero, que realzan el carácter del queso sin enmascarar su sabor, sino complementándolo de forma equilibrada y elegante.



IDIAZABAL AHUMADO DOP

REGIÓN: PAÍS VASCO | LECHE: CRUDA | CORTEZA: AHUMADA

El queso Idiazabal es uno de los grandes emblemas de la tradición quesera del País Vasco y Navarra. Elaborado exclusivamente con leche cruda de ovejas Latxa y Carranzana, razas autóctonas perfectamente adaptadas a los pastos de montaña, representa siglos de cultura pastoril transmitida de generación en generación. El Idiazabal seleccionado para Quesoteca Cuevas procede de una quesería que combina el respeto absoluto por la tradición con un exigente control de calidad. Su proceso de ahumado natural con madera de haya aporta un aroma elegante y perfectamente integrado, sin ocultar el carácter propio de la leche. Durante su maduración desarrolla una pasta firme y compacta de color marfil, con una textura ligeramente mantecosa y un sabor intenso, limpio y equilibrado, donde aparecen notas de frutos secos, mantequilla y un delicado recuerdo ahumado que permanece de forma elegante en boca.



PATA DE MULO

REGIÓN: LEÓN | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

Tierra de Campos es la cuna de este queso, hermano menor del castellano, que compite con él en cuanto al tipo de leche pero diferente en forma y elaboración. Actualmente se elabora en varias queserías de la comunidad castellano leonesa, aunque se diferencian por el tipo de leche que se utiliza. Actualmente también se elabora en toda España, incluso con diferentes tipos de leche. El nombre de "Pata de Mulo", se denomina popularmente por su forma característica. También llamado Queso Villalón por la famosa lonja de Villalón de Campos (Valladolid), también se le conoce como Queso Encella, ya que, en lugar de un molde, se utilizó una estera de esparto encella para darle forma.



GARROTXA

REGIÓN: CATALUÑA | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: NATURAL ENMOHECIDA

Originario de la comarca catalana de La Garrotxa, este queso desapareció prácticamente durante el siglo XX hasta que un pequeño grupo de queseros recuperó su elaboración tradicional, convirtiéndolo hoy en uno de los grandes referentes de los quesos de cabra españoles. Se produce con leche pasteurizada de cabra y desarrolla durante su maduración una característica corteza gris azulada fruto del crecimiento natural de mohos nobles, que protegen el queso y favorecen una evolución lenta y elegante. Su pasta blanca, cremosa y ligeramente elástica ofrece un sabor suave, con recuerdos vegetales, frutos secos y un delicado toque caprino perfectamente equilibrado.



OLAVIDIA

REGIÓN: JAÉN | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: ENMOHECIDA

Olavidia de “Quesos y Besos” es el ganador absoluto del Campeonato de los Mejores Quesos de España 2018, celebrado en el 32 Salón de Gourmets. Olavidia se elabora en Guarromán en una pequeña quesería con leche de cabras de raza malagueña que pastan libremente en la montaña. Se trata de una cuajada láctica con forma cuadrada al que incorporan ceniza alimentaria, en concreto, carbón vegetal. Su textura es blandita y cremosa y su sabor es suave en boca, aunque a la hora de comerlo deja en el paladar cierto gusto intenso porque está hecho con leche de cabra. Un queso poco habitual en la provincia que se ha coronado como el mejor queso de España en este concurso.



NEBOA

REGIÓN: LUGO | LECHE: CRUDA | CORTEZA: ENMOHECIDA

El queso Néboa es un exquisito queso madurado de pasta blanda, elaborado con leche cruda de vaca gallega. Su corteza está cuidadosamente afinada con Penicilium Candidum, lo que le aporta una textura única y un carácter inconfundible. Con una maduración mínima de 2 meses, desarrolla un perfil de sabor complejo y armonioso, en el que destacan matices evocadores a bosque y champiñón, acompañados de delicadas notas a nata fresca. Su equilibrio entre cremosidad y profundidad de sabor lo convierte en una auténtica joya para los amantes del queso.



RONCAL DOP

REGIÓN: NAVARRA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El Roncal fue el primer queso español en obtener una Denominación de Origen. Su elaboración se concentra en el valle navarro del Roncal, donde los pastores continúan elaborándolo siguiendo métodos tradicionales que han pasado de generación en generación. El queso seleccionado por Quesoteca Cuevas es elaborado exclusivamente con leche cruda de ovejas Latxa y Rasa Navarra, desarrollando durante su maduración una personalidad intensa y elegante. Presenta una pasta firme, compacta y ligeramente quebradiza, con aromas profundos, notas de frutos secos, mantequilla y un final ligeramente picante que aumenta con la maduración.



OVEJA MANTECA

REGIÓN: CASTILLA Y LEÓN | LECHE: CRUDA | CORTEZA: AFINADA EN MANTECA

La tradición de afinar quesos cubiertos de manteca tiene su origen en Castilla y León, donde antiguamente este método permitía proteger el queso durante largos periodos de conservación, aportándole además un carácter único. El queso recupera esta antigua técnica artesanal afinando cuidadosamente cada pieza en manteca ibérica, consiguiendo una evolución lenta y uniforme. El resultado es un queso de pasta firme, extraordinariamente mantecoso, con aromas intensos, notas tostadas y un largo recuerdo a frutos secos que lo convierten en una auténtica joya gastronómica.



QUESOS

INTERNACIONALES



PASTA BLANDA “TALEGGIO”

REGIÓN: BERGAMO | LECHE: CRUDA | CORTEZA: LAVADA

El queso Taleggio tiene sus orígenes antes del siglo X, y ya en el siglo XIII se documentaba su comercio. Surgió como una forma de conservar el excedente de leche y se maduraba en cuevas naturales o casas de valle. Inicialmente se llamaba stracchino, término derivado de stracch (cansado), en referencia a las vacas que descendían agotadas de las montañas. A principios de 1900 adoptó el nombre de Taleggio, en honor al valle de su origen en Bérgamo. Con el tiempo, su producción se expandió a la Pianura Padana. Desde 1981, el Consorzio di Tutela del Taleggio regula su calidad y en 1996 obtuvo la DOP.



PARMIGIANO REGGIANO

REGIÓN: CUNEO | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

Es un queso de orígenes históricos antiquísimos y que en la actualidad es el más conocido y apreciado en todo el mundo. Su origen se remonta a la Edad Media, creado por los monjes benedictinos de las tierras situadas entre Po y los Apeninos. Se elabora artesanalmente, respetando rigurosamente los métodos tradicionales. Existe una especial colaboración entre los productores de leche, los queseros y los afinadores, dando un queso con sus rasgos típicos de gusto y estructura. Para realizar un queso de 35-37 kg. Se necesitan 600 litros de leche.



GORGONZOLA

REGIÓN: PIAMONTE | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: NATURAL

El queso Gorgonzola solo puede elaborarse en regiones específicas de Piamonte y Lombardía, según su consejo regulador. Es un queso azul, conocido en italiano como erborinato, término que hace referencia al color verde del moho. Su nombre original fue Stracchino de Gorgonzola, posteriormente llamado Stracchino verde. Tiene orígenes muy antiguos y carece de una fecha oficial de creación. Una de sus leyendas cuenta que nació por casualidad, cuando un granjero, distraído por el amor, mezcló dos cuajadas de momentos distintos, dando lugar a este queso único.



PECORINO RISERVA

REGIÓN: TOSCANA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El Pecorino "Riserva del Fondatore" representa la máxima expresión del saber hacer de Caseificio Il Fiorino, una de las queserías italianas más prestigiosas y galardonadas a nivel internacional. Elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja procedente de la Toscana, cada pieza madura lentamente en bodegas naturales donde desarrolla una personalidad única y una extraordinaria complejidad aromática. Su pasta firme y ligeramente quebradiza ofrece un equilibrio perfecto entre dulzor, frutos secos, mantequilla y delicadas notas herbáceas, con un final largo, elegante y persistente que lo convierte en uno de los grandes pecorinos italianos.



BURRATINA (125G)

REGIÓN: APULIA | LECHE: PASTEURIZADA | CORTEZA: PASTA

La invención de la burrata es el resultado del hábil arte de la fabricación del queso de Apulia, en particular el de Andria. Se transmite oralmente que en una antigua granja en las primeras décadas del siglo xx Lorenzo Bianchino inventó la burrata de Andria. Se dice que debido a una fuerte nevada, al no poder trasladar la leche a la ciudad, necesariamente tener que procesarla y sobre todo utilizar la crema o nata que surgió naturalmente, siguiendo el concepto de producción del queso manteca (envoltorios de pasta hilada sazonada en la que se almacena la mantequilla), se intentó hacer con el mismo principio un producto fresco. Así que Bianchino pensó en mezclar los residuos del procesamiento de la pasta hilada con la crema y envolverlo todo en un recubrimiento también hecho de pasta hilada. Así surgió la burrata de Andria, que fue inmediatamente un gran éxito en Italia y en todo el mundo.



REBLOCHON

REGIÓN: SAVOIE | LECHE: CRUDA | CORTEZA: LAVADA

A partir del siglo XIV en Alto Saboya, los agricultores alquilaban el pasto de montaña a los terratenientes y les debían proporcionar un porcentaje de la cantidad total que ordeñaban de leche. Por eso el día que se producía el control, el agricultor practicaba un ordeño parcial de su manada y posteriormente realizaba un segundo ordeño y después elaboraba el queso con la leche de los dos ordeños, esto se denominaba re blochaient blochaient, por eso el queso fue nombrado Reblochon. Reblochon fue el primer queso de la región de Savoie en conseguir la Denominación de Origen, siendo esta en 1976. El queso es elaborado con la mezcla de tres tipos de leches de vaca de las razas: abondance , tarine , y montbeliarde.



BRIE DE MEAUX

REGIÓN: ILLE FRANCE | LECHE: CRUDA | CORTEZA: ENMOHECIDA

La primera referencia que tenemos del queso Brie data de la época del Emperador Carlomagno. La nobleza lo ensalzó cuando, por ejemplo, La Condesa de Champagne, Blanche de Navarra, le enviaba brie al rey Philippe Auguste. Charles de Orleans realizaba regalos a las damas del tribunal. Enrique IV lo comía en tostadas. Marie Leczinska lo aconsejaba para hacer sus famosos volovanes rellenos. Pero es en 1814, cuando recibe del Congreso de Viena la consagración suprema y se merece su apodo de rey de los quesos y de Queso de los reyes durante una cena organizada por Talleyrand donde se invitaba a cada embajador traer de su país el queso de su elección. Debido a su cremosidad y finura fue coronado como el rey de los quesos. Su elaboración está delimitada a la región de Seine et Marne, en las comunidades de Meaux y Couloummiers



CAMEMBERT

REGIÓN: NORMANDÍA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: ENMOHECIDA

Es el queso más copiado y uno de los más antiguos (1761), bajo su forma actual solo tiene dos siglos. Su origen es un cumulo de circunstancias en su creación. Durante la revolución Francesa, un sacerdote de Ile de France huyendo del terror se refugio en la casa de Marie Harel y le explico la fabricación del Brie , aplicando a su manera el proceso e intentando mejorar la calidad del queso dio como resultado el Camembert. En 1850, el Camembert se empezó a vender en Paris lo que provoco su desarrollo y expansión. Hacia el final del siglo XIX, el ingeniero Ridel invento la famosa caja en madera que permite al queso viajar sin que se dañe.



BEAUFORT PACCARD AOP

REGIÓN: SABOYA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

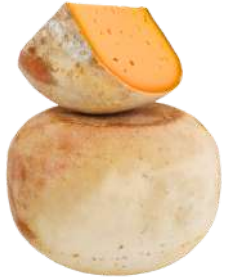
Conocido como el "Príncipe de los Alpes", el Beaufort es uno de los grandes quesos franceses y uno de los máximos exponentes de la tradición quesera alpina. El Beaufort seleccionado por Quesoteca Cuevas procede de Paccard, histórico afinador francés reconocido por seleccionar exclusivamente quesos elaborados durante los meses de pastoreo en alta montaña. Su larga maduración desarrolla una pasta firme, sedosa y extraordinariamente aromática, donde aparecen notas de mantequilla fresca, avellanas, flores alpinas y frutas maduras, con un equilibrio excepcional y un final muy persistente.



ROQUEFORT

REGIÓN: MIDI PIRENEE | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

La producción del queso Roquefort, originario de la región francesa de Aveyron, tiene siglos de historia. Situado en un microclima frío y húmedo, el proceso de secado es lento y se realiza en cavas naturales en las fisuras de las montañas. A partir del siglo XIX, con el avance de la ciencia, especialmente el descubrimiento de la penicilina, se logró producir un queso seguro y saludable gracias a la fermentación natural. En 1925, Roquefort recibió la denominación de origen protegida, siendo el primer queso en obtenerla. Hoy, siete queserías producen este queso azul bajo este prestigioso sello.



MIMOLETTE

REGIÓN: NORMANDÍA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El método de producción del Mimolette es el mismo que el queso Edam holandés. Algunos dicen que el queso se originó en Holanda, otros afirman que se originó en Francia. La verdad probablemente se encuentra en el hecho de que en el siglo XVII alrededor de 1675, Francia bajo el reinado de Luis XIV estaba en guerra contra los Países Bajos, su ministro Colbert prohibió la importación de quesos extranjeros y en el norte de Francia se comenzó a producir quesos por su propia cuenta.



FOURME D'AMBERT

REGIÓN: AUVERNIA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El queso Fourme d'Ambert es un queso azul francés originario de la región de Auvernia, reconocido con Denominación de Origen Protegida desde 1972. Elaborado con leche de vaca, tiene una pasta cruda y no prensada, entreverada de verde. Su corteza es fina, seca y mohosa, de color gris azulado claro, mientras que su interior es suave, cremoso y de color marfil. Con un sabor equilibrado y delicado, es considerado uno de los quesos azules más suaves, lo que lo hace muy apreciado. Su textura flexible y los aromas sutiles lo distinguen por su suavidad y calidad.



MORBIER

REGIÓN: JURA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: LAVADA

Los granjeros de Morbier, una aldea en el Jura cerca de Morez , crearon este queso en el siglo XIX. En el pasado, cuando no había bastante leche para realizar un Comte entero, la cuajada se dejaba por la noche y se recubrí a de hollín para que no se creara corteza y ahuyentar a los insectos. Al día siguiente se realizaba la misma operación y se unían las dos piezas para formar una sola rueda más grande. Era un queso que los montañeses lo conservaban para su propio consumo durante el invierno. Actualmente está raya de ceniza es solamente decorativa.



COMTE

REGIÓN: JURA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: LAVADA

Un enorme queso. Es mencionado este queso por varios autores, desde Plinio el Viejo en la antigüedad a Víctor Hugo en el siglo xix. Se trata, pues, de un queso muy antiguo. Originalmente se hacía en comunidades aisladas lejos de los mercados, por lo que sólo podían vender el queso unos pocos días al año. Hacían grandes ruedas de queso para conservar los excedentes de leche y poder almacenarlos durante el largo invierno. El comté obtuvo el reconocimiento como AOC en 1952, siendo uno de los primeros quesos franceses que la obtuvo. Se realiza con leche cruda de vaca de las razas montbéliarde y simmental française. La leche del comté se produce en pequeñas explotaciones que practican una agricultura extensiva respetuosa con los suelos. Las vacas se alimentan esencialmente de hierba fresca en pasto durante el verano y de heno, en establo, durante la estación invernal. Según su maduración, puedes encontrar tres expresiones: 9 meses (Élégance), 14 meses (Saint Antoine) y 20 meses (Reserva), cada una con su propio carácter y profundidad.



GOUDA

REGIÓN: PAÍSES BAJOS | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

Boerenkaas significa literalmente "queso de granja" y representa la máxima expresión del Gouda tradicional holandés. Elaborado únicamente con leche cruda procedente de la propia explotación ganadera, cada pieza refleja el carácter de su origen y el saber hacer de generaciones de maestros queseros. Tras 36 meses de maduración natural desarrolla una textura firme repleta de cristales de tirosina, responsables de su agradable sensación crujiente. Su sabor es extraordinariamente complejo, con notas de caramelo, mantequilla, frutos secos tostados y un marcado carácter umami que permanece durante largo tiempo en boca.



GOUDA CON TRUFA

REGIÓN: GOUDA | LECHE: CRUDA | CORTEZA: AÑADIDA

Es el queso holandés más conocido, fue elaborado por primera vez en el siglo VI en granjas de los alrededores de la pequeña ciudad de Gouda entre Utrecht y Rotterdam a 42km de Ámsterdan , y fue fabricado para la exportación unos 700 años después. Se elabora con leche entera de vaca, prensado y curado en salmuera. Existen también Goudas de Cabra y Oveja y de diferentes grados de maduración. En este caso tiene entre 24 y 36 meses de maduración, es un queso fermier , o lo que es lo mismo, de granja. Esto quiere decir que las mismas personas que explotan la ganadería elaboran el queso, lo que indudablemente es garantía de calidad. En este punto de maduración el queso es rico en matices torrefactos junto con tonos dulces que pueden recordar a regaliz negro o caramelo. La textura es firme y cujiente . En boca es poco áspero y ligeramente.



TETE DE MOINE AOP

REGIÓN: JURA BERNÉS | LECHE: CRUDA | CORTEZA: NATURAL

El Tête de Moine AOP, cuyo nombre significa literalmente "Cabeza de Monje", nació hace más de ocho siglos en la Abadía de Bellelay, en el cantón suizo del Jura. Los monjes elaboraban este queso artesanal como forma de pago de tributos y como alimento de gran valor nutricional, convirtiéndose con el tiempo en uno de los quesos más emblemáticos de Suiza. Su particular forma de consumo lo hace único en el mundo. En lugar de cortarse en cuñas, se raspa con la tradicional Girolle, obteniendo unas delicadas rosetas que multiplican la superficie de contacto con el aire. Este proceso potencia enormemente sus aromas y permite apreciar mejor toda su complejidad aromática y su textura fundente. El queso seleccionado por Quesoteca Cuevas está elaborado con leche cruda de vaca y madura lentamente durante varios meses, desarrollando una pasta firme, fina y muy aromática. En boca ofrece un extraordinario equilibrio entre notas de mantequilla, frutos secos, hierba fresca y un elegante toque especiado, con un final largo y persistente. Tiene una maduración mínima de 4 meses.



APPENZELLER

REGIÓN: ILLE FRANCE | LECHE: CRUDA | CORTEZA: ENMOHECIDA

Appenzell es una zona abrupta y encantadora al Nor Oeste del país, rodeada de montañas y bordeada por el lago Constanza. Su clima, suelo y naturaleza con numerosas variedades de plantas, posibilitan la crianza y el ordeño del ganado en inmejorables condiciones. En la antigüedad aparte de los granjeros y queseros, existía otro personaje que se llamaban Gremplers que transportaban el queso desde las montañas hasta los valles, esto lo realizaron desde hace más de 700 años y hasta principios del siglo XX. No obstante a principios del siglo XX un Gremplers se quedó con miles de quesos en sus almacenes y para sacarlos a la venta, empezó a afinarlos con la misteriosa gelatina de hierbas que le da al Appenzeller su característico sabor y que aún se mantiene en secreto.



GRUYERE

REGIÓN: GRUYERE | LECHE: CRUDA | CORTEZA: LAVADA

El queso Gruyere debe su nombre al distrito de Gruyere, en el cantón suizo de Friburgo, y su origen se remonta al medievo, con menciones desde 1115. Antiguamente, se comercializaba en Francia e Italia y el término “Gruyere” se usaba para distintos quesos suizos y franceses. En 2001 obtuvo la Certificación de Origen (AOC) en Suiza y luego en Europa (AOP), regulando su producción. Se elabora con 400 litros de leche cruda fresca por cada queso de 35 kg, sin aditivos, y las vacas se alimentan de pasto y heno. Su maduración dura meses, girando y lavando las ruedas con agua salada. Esta técnica favorece su textura y sabor únicos.



CHEDDAR ISLE OF MULL

REGIÓN: ISLE OF MULL
LECHE: CRUDA
CORTEZA: NATURAL

En esta zona de Escocia se produce un queso pálido pero con gran sabor. Jeff Reade sigue métodos tradicionales con un toque local: en invierno alimenta a su ganado con lúpulo. Sus quesos, envueltos en lienzo, maduran hasta 12 meses en la destilería Tobermory. Tienen una textura densa y un sabor intenso, con notas picantes de ajo y cebolla, además de un sutil toque de perejil y cilantro. A veces, desarrollan vetas azules naturales, apreciadas por muchos como un extra delicioso. Este queso mantiene el carácter clásico del Cheddar, pero con un perfil único.



STILTON

REGIÓN: DERBYSHIRE/ INGLATERRA
LECHE: PASTEURIZADA
CORTEZA: NATURAL

El Stilton sólo se puede realizar en 6 queserías y la nuestra es Colston Bassett que es una de las queserías más pequeñas de Stilton del país. Compran la leche en 5 granjas que la rodean. Estas compras se vienen utilizando desde los años 20. Su Stilton es más tradicional que cualquier otro. La cuajada es sacada a mano antes de drenarla, con ello está tratada más suavemente y preserva su estructura dando lugar a una textura deliciosa y cremosa cuando los quesos están madurados. El cuajo animal es utilizado por los queseros más exigentes porque se consigue un queso mejor, la textura es más completa cuando está hecha con el cuajo animal y el sabor es más profundo y más complejo. El mejor Stilton se realiza con la leche de verano.



QUESO TECA

CUEVAS DE AFINADO

CONTACTO

www.quesoteca.com
+34 **677 989 142**
aelbar@queserialaantigua.com