

Queso de Valdeón*

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración se localiza en 8 municipios del Valle de Valdeón, situado al noroeste de la provincia de León.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca de la variedad Parda Alpina y leche de cabra de las variedades Alpina y del País. El proceso de maduración oscila entre 45 y 60 días y se puede realizar de forma artesanal en cuevas naturales o por procedimientos industriales. El producto resultante es un queso graso con una corteza apenas definida, de forma cilíndrica y un peso aproximado de 2 kilos. También se comercializa en tarrinas de 500 y 200 gramos para untar. Su sabor es intenso, láctico, definido y picante.

DATOS BÁSICOS: La producción actual es de unos 300.000 kilos anuales, de los que el 50% se comercializa en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

Queso de Murcia*

Queso de Murcia al Vino*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El Consejo Regulador ampara dos Denominaciones de Origen Protegidas:

Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. La zona de elaboración y producción abarca toda la Región de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: Se utiliza exclusivamente leche fresca de cabra de la raza Murciana. El Queso de Murcia al Vino tiene un tiempo mínimo de curación de 45 días. Es un queso semiduro, de textura cremosa y elástica, suave, agradablemente ácido y poco salado. El Queso de Murcia puede ser fresco, con un período de consumo de 15 días y curado con dos meses de maduración como mínimo, resultando un queso semiduro, de pasta firme, con aroma y sabor agradable.

DATOS BÁSICOS: La cabaña suma 56.061 cabezas, que producen 22 millones de litros de leche al año. En la actualidad están inscritas en el Consejo Regulador 180 explotaciones ganaderas y 9 queserías que producen una media anual de 325.000 kilos de queso, destinados el 74% a la exportación y el resto al mercado nacional.

QUESO MURCIA

Consejo Regulador DD OO PP
"Queso de Murcia"
y "Queso de Murcia al Vino"

Avda. Levante, 53 - Entlo. 9 "Ed. Góminis"
 30520 Jumilla - Murcia
 Tel.: 968 783 804 - Fax: 968 783 796
 E-mail: quesodemurcia@quesodemurcia.com



Queserías inscritas:

CENTRAL QUESERA MONTESINOS, S.L. / Tel.: 968 781 261 ● QUESERÍAS FÉLIX CANO / Tel.: 968 413 702
PALANCARES ALIMENTACIÓN, S.L. / Tel.: 968 653 133 ● QUESERÍAS VILLAVIEJA, S.L. / Tel.: 968 721 231
JUAN LUIS AMOR SASTRE, S.L. / Tel.: 968 720 309 ● ALIMER S. COOP. / Tel.: 968 476 418
● COAGACART S.C.L. / Tel.: 968 166 236