

NUESTRO QUESO, NUESTRA TIERRA

QUESOS LAVEGA · Moslares de la Vega · Palencia





SOMOS QUESEROS

BIENVENIDOS



La tradición de nuestra tierra y nuestra gente.

QUESOS LAVEGA es una empresa familiar que surge en 2015 con el fin de elaborar quesos tradicionales con personas de la zona y con leche de cercanía. Nos encontramos al noroeste de la provincia de Palencia, en la vega de Saldaña, una zona con muy buenas ganaderías de leche de vaca y oveja.

Queremos poner en valor nuestra tierra y nuestra cultura por medio de los quesos que elaboramos siguiendo las recetas tradicionales, como es el caso de nuestro queso castellano. Pero también desarrollando quesos novedosos como los de pasta blanda elaborados con leche ecológica de vaca, únicos a nivel nacional.

En Quesos Lavega tenemos el propósito de seguir desarrollando nuevos quesos en nuestra tierra y con nuestra gente.



LO QUE NOS DIFERENCIA

LA SINGULARIDAD LA ENCONTRAMOS EN LA MATERIA PRIMA Y EN EL AFINADO QUE LE DAMOS AL QUESO.
NO HAY DOS LECHES IGUALES, NI DOS QUESOS.



LOS DOS PILARES

EL 100% DE LA LECHE con la que elaboramos nuestros quesos procede de CASTILLA Y LEÓN. De esta forma nos aseguramos que la leche es fresca y de gran calidad, lo que marca la diferencia en el queso. Además, al ser leche de cercanía, limitamos al mínimo la huella de carbono en el transporte de la leche.

GENTE DE NUESTRA TIERRA es la encargada de elaborar un queso rural. Aportamos nuestro granito de arena contra la despoblación de las zonas rurales.

**Queso con leche fresca, de calidad y cercanía.
100% de nuestras ganaderías de Castilla y León.**





Roque

QUESO VIEJO DE OVEJA

ELABORADO CON LECHE CRUDA

Queso viejo de oveja elaborado con leche cruda. Se elabora a partir de la receta tradicional del queso castellano. Es un homenaje a nuestro pueblo, a nuestro abuelo y al buen hacer de nuestros antepasados cuando afinaban el queso en las bodegas subterráneas de las casas, junto con el vino. Era la forma que tenían de conservar la leche en épocas de abundancia para poder comerlo en épocas flacas.

El proceso de afinado individualizado es clave para entender la singularidad de este queso, que se lleva a cabo en cuevas donde el queso descansa en baldas de madera durante 8 meses. El diseño de las cuevas tiene como objetivo mantener una temperatura constante, sin variaciones significativas, y una humedad relativa alta todo el año. Esto permite que los quesos desarrollen unas cortezas enmohecidas naturales muy interesantes. Pasadas unas semanas se frota la superficie de los quesos con aceite. Un proceso que se repite varias veces en función del tiempo de afinado de las piezas. El resultado final es un queso con una corteza única. **No hay dos iguales.**

Formato: 850 g mínimo.





Oveja VIEJO

ELABORADO CON LECHE CRUDA

Maduración a partir de 200 días.
Olor limpio, elegante y muy equilibrado. En boca posee una buena mantecosidad y una sensación grasa.



Oveja CURADO

Maduración 120//180 días.
Queso castellano de aroma y sabor intenso y persistente con recuerdos a mantequilla. Suave al principio, con notas dulces y un toque afrutado. Posgusto con recuerdos a frutos secos.



Oveja VIEJO

en Aceite de Oliva Virgen Extra

ELABORADO CON LECHE CRUDA

Maduración a partir de 200 días.



Oveja SEMICURADO

Maduración 75/100 días.
Queso castellano con un aroma y sabor suave y lácteo. Olor limpio y elegante.
Este queso apenas ha empezado a desarrollar los sabores mantecosos, dulces y de frutos secos. Destaca su sabor principalmente lácteo.



Oveja CURADO

ELABORADO CON LECHE CRUDA

Maduración 120//180 días.
Este es un queso castellano tal y como debe de ser: suave, de sabores tostados, con un punto de acidez muy elegante y con una textura que tiende a cremosa incluso cuando el queso tiene una maduración alta.





Lamerón

Queso artesano de pasta blanda ecológico con corteza lavada. Durante su estancia en la cueva de afinado se les somete a lavados manuales (uno a uno) para conseguir la implantación de *Brevibacterium linens* que le da el color rosáceo/anaranjado tan característico (no es colorante, ni pimentón).

Esta corteza le aporta matices al sabor del queso ya que su leve arenosidad contrasta con la cremosidad del interior y las notas de mantequilla, nata, heno...



Jaspe

Queso artesano de pasta blanda y corteza enmohecida natural de *Penicilium camemberti* o *Penicillium candidum*. Tiene notas vegetales, mantequilla, avellanas y marcado carácter, que se potencian cuando avanza su proceso de afinado. Su olor recuerda a aromas de pradera primaveral y champiñón. De corte heterogéneo a medio afinado, mantiene un corazón friable y un anillo muy cremoso.

Un corazón que va haciéndose más y más pequeño con el paso de los días, hasta que se convierte en una pasta cremosa por completo.



Vaca Semicurado Ecológico

Queso semicurado de pasta prensada firme elaborado con leche de vaca pasteurizada. Madura entre uno y tres meses.

Leche procedente de vacas Fleckvieh / Simmental que aporta al queso cremosidad, sabor y aroma. El interior es blando y flexible. Su sabor y olor nos recuerdan a nata y a mantequilla.





Mezcla 50% CURADO

ELABORADO CON LECHE CRUDA

Maduración 150/200 días.
Queso elaborado con la fusión en partes iguales de la leche cruda de vaca y oveja al 50%. Tiene un ligero toque picante, propio de un queso de oveja, que combina fenomenal con matices dulces, propios de un queso de vaca.



Mezcla MADURADO en Barra

Maduración 20/35 días.
Ideal para ensaladas, para acompañar otros productos tales como anchoas o cualquier embutido, y también de postre (membrillo, mermeladas...). Está buenísimo para hacer sándwich de queso porque funde bien.
Mínimo 90% de vaca y 5% de oveja.



Mezcla CURADO

Maduración a partir de 105 días.
Textura firme pero a la vez cremosa y con un leve aroma lácteo. Sabor un tanto dulzón y ligera acidez.
Mínimo 90% de vaca y 5% de oveja.



Mezcla SEMICURADO

SIN LACTOSA

Maduración 50/70 días.
Aroma lácteo ligero. Sabor suave. Pasta elástica, colante y muy soluble. De color Blanco marfil y ojos de tamaño irregular con distribución homogénea y superficie brillante. Mínimo 90% de vaca y 5% de oveja.



Mezcla SEMICURADO

Maduración 50/70 días.
Queso que se deshace en la boca, con un interior mantecoso en el que destaca el sabor de ligeros toques de acidez. Aromas lácteos. Pasta elástica, suave y cremosa. Mínimo 90% de vaca y 5% de oveja.





ARTESANAL, SABROSA, UNTOSA.

La mantequilla no tiene ningún secreto. Es fácil de elaborar, aunque muy laborioso. Lo que marca la diferencia es la nata y este es nuestro punto clave. ¿Por qué? Porque la obtenemos directamente fermentada, de la elaboración del queso. Además, no usamos mantequera (la máquina con la que se fabrica en la industria la mantequilla) sino que se elabora tal y como lo hacía nuestra abuela.

Nosotros batimos la nata y amasamos la mantequilla a mano.

Como resultado obtenemos una mantequilla con muchísimo sabor y muy untuosa.



Pispalla

La mantequilla de mezcla: 90% vaca 10% oveja. Su sabor nos recuerda a la mantequilla casera de antaño, cuando las meriendas consistían en una tosta de mantequilla y azúcar.



Pistonuda

Nuestra mantequilla de oveja. Un producto muy diferente a lo que estamos acostumbrados y que sorprende mucho. Su olor deja ver que es de oveja, pero su sabor es muy suave y sutil.



estamos COMPROMETIDOS



ES-ECO-029-CL
Agricultura UE



- VALOR A NUESTRA TIERRA -

somos RECONOCIDOS



GREAT TASTE 2019 (Londres)

- Oveja Viejo elaborado con leche cruda



WORLD CHEESE GOLD 2019-2020 (Bérgamo)

- Mezcla Curado elaborado con leche cruda



WORLD CHEESE BONZE 2019-2020 (Bérgamo)

- Oveja Viejo elaborado con leche cruda



WORLD CHEESE GOLD 2022-2023 (Wales)

- Roque, Oveja viejo elaborado con leche cruda
- Lamerón, pasta blanda ecológico con corteza lavada



WORLD CHEESE BONZE 2022-2023 (Wales)

- Mezcla Curado elaborado con leche cruda
- Mezcla Curado
- Oveja Curado elaborado con leche cruda

- PREMIOS INTERNACIONALES -

AFINADO ARTESANO

SE LLEVA A CABO EN CUEVAS DONDE EL QUESO DESCANSA EN BALDAS DE MADERA





Quesos Lavega
PP-2417, km 0,4.
34126 Moslares de la Vega.
PALENCIA.
España.

Teléfono: 979 06 50 37
tecomoaquesos@quesoslavega.com

www.quesoslavega.com

