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 de vacas fleckvieh y jersey, únicos a nivel nacional.

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



Quesos Lavega

NUESTRO QUESO, NUESTRA TIERRA

PP-2417, km 0,4
34126 Moslares de la Vega
PALENCIA · España

979 06 50 37
tecomoaquesos@quesoslavega.com

www.quesoslavega.com

LA SINGULARIDAD LA ENCONTRAMOS EN LA MATERIA PRIMA Y EN EL AFINADO QUE LE DAMOS AL QUESO.

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.

Quesos Lavega

MOSLARES DE LA VEGA - PALENCIA



Queso rural elaborado por personas rurales. 100% Origen de la leche: ganaderías de CASTILLA Y LEÓN.

Quesos de OVEJA



Oveja CURADO
'Elaborado con Leche Cruda'
Maduración a partir de 180 días



Oveja CURADO
Maduración a partir de 180 días



Oveja VIEJO
'Elaborado con Leche Cruda'
Maduración a partir de 270 días



Oveja MADURADO al ROMERO
'Elaborado con Leche Cruda'
Maduración 180 días



DON ROQUE - Oveja VIEJO
'Elaborado con Leche Cruda'
Madurado en cueva, 14 meses



Oveja MADURADO, en Aceite
'Elaborado con Leche Cruda'
En Aceite de Oliva Virgen Extra
Maduración 180 días

Quesos de MEZCLA



Mezcla SEMICURADO Sin Lactosa
Maduración 50/70 días



Mezcla MADURADO
Maduración 10/20 días



Mezcla SEMICURADO
Maduración 50/70 días



Mezcla CURADO
Maduración a partir de 150 días



Mezcla 50/50 CURADO
'Elaborado con Leche Cruda'
Maduración a partir de 250 días



Mezcla 50/50 CURADO, en Aceite
'Elaborado con Leche Cruda'
En Aceite de Oliva Virgen Extra
Maduración 250 días



Mezcla CURADO, en Aceite
En Aceite de Oliva Virgen Extra
Maduración 150 días

Quesos de VACA



LAMERÓN
PASTA BLANDA ARTESANO
Corteza LAVADA
'Elaborado con Leche Cruda'



JASPE
PASTA BLANDA ARTESANO
Corteza ENMOHECIDA
'Elaborado con Leche Cruda'

MANTEQUILLAS



PISPALLA
MANTEQUILLA FERMENTADA
de MEZCLA



PISTONUDA
MANTEQUILLA FERMENTADA
de OVEJA



TARTUFA
MANTEQUILLA FERMENTADA
TRUFADA