

# LASALITA

## LA MESA DE LOS QUESOS

### 1. Luna Nueva

**Quesería:** Elvira García - **Localidad:** El Barraco, Ávila.

Queso de leche cruda de cabra caprina malagueña de coagulación láctica con textura blanda y untuosa, corteza enmohecida de un mes de curación.

### 2. Máximum

**Quesería:** Castrum-Erat - **Localidad:** Castuera, badajoz.

Queso de leche cruda de oveja de pasta sin prensar y coagulación enzimática con cuajo vegetal, corteza lavada con aceite de oliva virgen de tres meses de curación..

### 3. Marianne

**Quesería:** Cortes de Muar - **Localidad:** Silleda, Pontevedra.

Queso de leche cruda de vaca gallega, pasta blanda muy fundente de tres meses de curación en heno..

### 4. Rey Silo Rojo

**Quesería:** Artesanal de Pravia - **Localidad:** Pravia, Asturias.

Queso de coagulación láctica de leche cruda de vaca asturiana con pimentón corteza florida, de seis semanas de curación. Afuega'l Pitu sin D.O.

### 5. Mausitxa. D.O.P. Idiazábal

**Quesería:** Caserío Mausitxa Baserría - **Localidad:** Elgoibar, Guipúzcoa.

Queso de leche cruda de oveja latxa, pasta prensada de cuatro meses de curación.

### 6. Botàs

**Quesería:** Molí de Ger - **Localidad:** La Cerdanya, Girona.

Queso de leche cruda de vaca frisona, cremoso de piel lavada de seis semanas de curación.

### 7. Binigarba. D.O.P. Mahón-Menorca

**Quesería:** Binigarba Quesos - **Localidad:** Ciutadella de Menorca, Baleares.

Queso de leche cruda de vaca, moldeado con paño y prensado, corteza tratada con pimentón y aceite de oliva, de siete meses de curación.

### 8. L´Arbeyal D.O.P. Gamonéu del Valle.

**Quesería:** A´Arbeyal - **Localidad:** Peruyes, Picos de Europa, Asturias..

Queso semi azul friable y ahumado de lecruda de vaca 80%, cabra 15% y oveja 5% de cinco meses de curación en cueva natural de montaña.

### 9. Savel.

**Quesería:** Airas Moniz - **Localidad:** Chantada - Lugo

Queso azul mantecoso de leche cruda de vaca jersey, de tres meses de curación. Corteza fina gris verdoso.

