

Los Quesos de Nuestra Tierra

La degustación de quesos de la tierra
(Ocho variedades)

Nuestros quesos los pueden degustar con:

Miel de Brezo
o
Membrillo Artesano

Se podrán degustar en medias raciones

Los quesos de Oveja

- El semi-curado "Quesos de Entreviñas" de la Quesería de San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)
- La pata de mulo "Ciudad de Sansueña" de la Quesería Lácteas Zamoro de Santibáñez de Vidriales (Zamora)
- El Mantecoso de "Cañarejal" de la Quesería Cañarejal de Pollos (Valladolid)
- El curado pasteurizado "Molino Real" de la Quesería Marcos Conde de Morales del Vino (Zamora)
- La pasta blanda con corteza enmohecida "Peral" de la Quesería Cantagrullas de Ramiro (Valladolid)
- El rulo cremoso enmohecido de Queserías "El Palacio" de Toral de los Guzmanes (León)
- El rulo cremoso enmohecido de Queserías "El Palacio" de Toral de los Guzmanes (León)
- El añejo "D.M" de la Quesería Ibsesa de Benavente (Zamora)
- El curado con D.O. "Fariza" de la Quesería Alonso Santos de Pedro de la Fariza de Sayazo (Zamora)
- El viejo con D.O. "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Ráquez, de Sta. Cristina de la P. (Zamora)
- El viejo Reserva Especial con D.O. "Vicente Pastor" de la Quesería de Morales del Vino (Zamora)

Los quesos de Vaca

- El rulo fresco enmohecido "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora)
- El pata de mulo "Vilorto" de Quesos de Entreviñas de San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)

Los quesos de mezcla (vaca y oveja)

- El semi-curado "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora).
- El madurado "Lujan" de la Quesería Ibsesa de Benavente. (Zamora).

Los quesos de cabra

- El rulo fresco enmohecido de la Quesería Lácteas Cobreros de Castrogonzalo (Zamora).
- El semi-curado pasteurizado "Marcos Conde" de Queserías de Zamora S.A. de Morales del Vino (Zamora)

El queso azul

- El Queso de "Valdeón" con D.O. de la Quesería Picos de Europa de Posada de Valdeón (León)