

Quesos de Asturias

42



• Abredo

Queso de leche de vaca, suave y cremoso, de pasta elástica y fundente. Elaborado en Abredo (Coaña).

• Afuega`l pitu atroncao

Queso de pasta semidura, de consistencia firme, compacta y suave. Elaborado en Grado, Cornellana, Salas y Pravia, con leche de vaca.

• Afuega`l pitu de trapu blanco

Queso de pasta blanda, ácida y corteza enmohecida. Elaborado en Morcín, Riosa y Grado, con leche de vaca.

• Afuega`l pitu de trapu roxu

Queso de pasta blanda, ácida y corteza enmohecida de color rojo (amasado con pimentón) y sabor picante. Hecho en Morcín, Riosa y Grado, de vaca.

• Beyos vaca

Queso de vaca, de sabor fuerte. Elaborado en Ponga y Amieva.

• La chivita cabra

Queso de cabra, de corteza enmohecida con sabor ligeramente ácido y picante. Elaborado en Buelles (Peñamellera Baja).

• La chivita vaca y cabra

Queso de vaca y cabra, de corteza enmohecida con sabor ácido y picante. Elaborado en Buelles (Peñamellera Baja).

• Cabrales

Queso de sabor fuerte, picante y algo ácido, de pasta blanca-grisácea y enmohecido interno. Elaborado en Cabrales y en una amplia zona de los Picos de Europa, con leche de vaca, oveja y cabra. Amparado por una D. Origen.

• Canal de ciecos

Queso elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca. En temporada, también puede ser de oveja y cabra. Elaborado en San Esteban (Peñamellera).

• Casín

Queso de pasta firme y sabor fuerte, picante y aromático. Elaborado en Caso y Sobrescobio, con leche de vaca.

• Caxigón

Queso de elaboración artesana en Berodia (Cabrales) con leche pasteurizada de vaca.

• Cuevas del mar

Queso puro de cabra elaborado en Pría (Llanes).

• El carbayo

Queso elaborado en Taramundi con leche cruda de vaca y una curación de más de dos meses. Pasta cocida semidura, de sabor algo picante. Corteza cepillada repetidamente con aceite durante su maduración.

• El carbayo con nuez

Queso elaborado en Taramundi con leche cruda de vaca mezclada con nueces. De pasta cocida semidura y sabor suave y original.

• Fuente

Queso hecho con leche de vaca cruda, fermentado, madurado y mezclado con aguardiente. De sabor y olor muy fuerte y picante. Elaborado en Proaza. Escasísima producción.

• Gamonedo

Queso semiduro, un poco veteado, seco y ahumado, de aroma intenso y sabor picante. Elaborado en Cangas de Onís y Onís con leche de vaca, cabra y oveja.

• Jalón

Queso de leche de cabra. Elaborado en Cangas del Narcea de Jalón.

• La collada cabra

Queso elaborado en Cirieñu (Amieva), a base de leche de cabra pasteurizada. De color blanco y tacto fino y suave.

• La collada oveja

Queso elaborado en Cirieñu (Amieva), a base de leche de oveja. De color blanco y ojos de tamaño variable. Su tacto es fino y suave.

• La cueva de Llonín

Queso elaborado en Alles (Peñamellera), con leche de vaca. Su corte es amarillo claro y ojos de tamaño pequeño ligeramente húmedo.

• Peña Cú

Elaborado artesanalmente (en pequeñas cantidades) y sólo con ingredientes naturales (leche, cuajo y sal) sin aditivos, conservantes ni colorantes. El producto final es un queso curado de forma cilíndrica de unos 400 grs. de peso.

• Porrúa

Queso de corta maduración, suave y cremoso. Elaborado en Porrúa-Llanes con leche de vaca.

• Porrúa cabra

Queso de leche pasteurizada de cabra, de corte blanquecino y textura fina, en Porrúa (Llanes).

• Pría

Queso ahumado a base de leña, semiduro, de pasta elástica de color amarillo pálido. Elaborado en Pría (Llanes) con leche de vaca y oveja.

• Urbiés

Queso fermentado de pasta untuosa de color tostado, de sabor fuerte y picante, algo ácido. Elaborado en Urbiés-Mieres con leche de vaca. Mínima producción.

• Urruellu

Queso artesanal elaborado con leche cruda de cabra y vaca, en Llanes. De sabor agradable.

• Valle del Narcea

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca en la zona de Salas, en el pueblo de Aciana.

• La Peña

Queso de pasta prensada y corteza pasada de color y cremoso. Elaborado en La Peña (San Martín del Rey Aurelio), con leche de cabra.

• Varé cabra

Queso elaborado con leche cruda de cabra, de corte blanco mate con pequeños ojos. De textura fina y flexible medianamente elástica. Elaborado en Varé, concejo de Siero.

• Varé ecológico

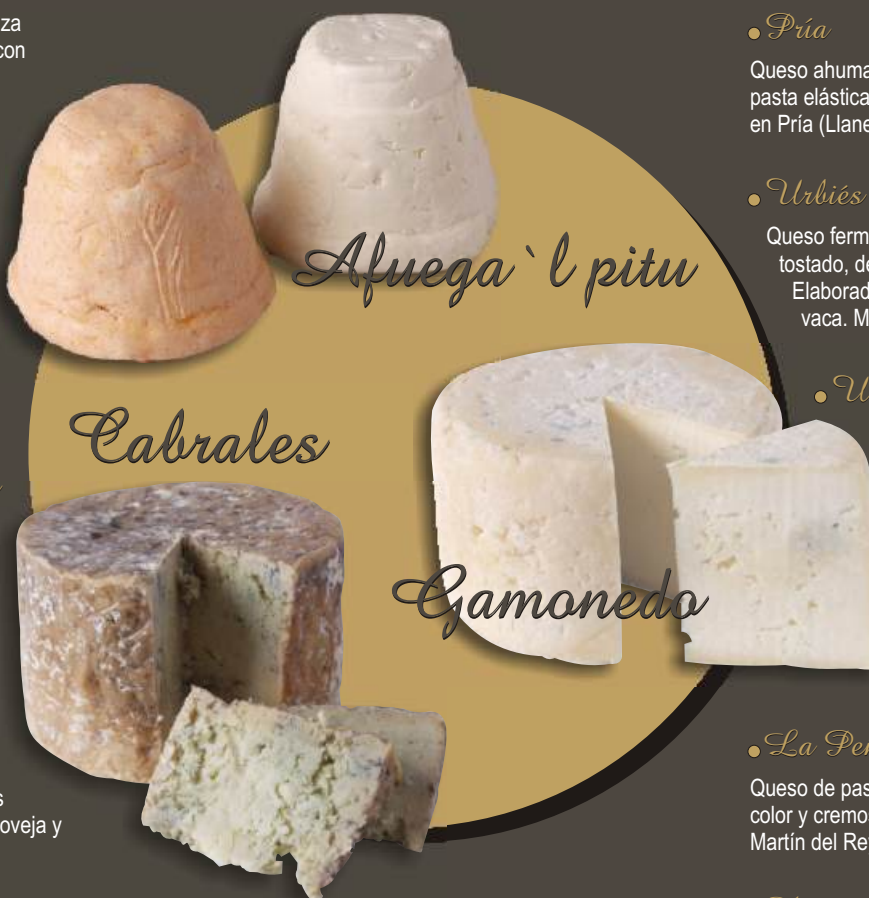
Queso de leche de vacas de alimentación puramente de pastos naturales. Su aroma es suave y mantecoso. Producto certificado por el CRAE. Elaborado en Varé, concejo de Siero.

• Vidiago

Queso suave, cremoso de color marfil y textura elástica, con corteza ligeramente enmohecida. Elaborado en Vidiago (Llanes), elaboran dos tipos, uno con leche sólo vaca y otro con leche sólo cabra.

• Xinestoso

Queso de sabor intenso, ligeramente ácido y corteza enmohecida. Elaborado en Xinestoso (Cangas del Narcea), con leche de vaca. Su tradición procede de tiempos de la transhumancia.



• La Peral

Queso de vaca, semiduro y algo veteado, de pasta firme y de color blanco. Elaborado en Illas.

• Madelva

Queso de pasta amarillenta y mantecosa, de sabor ligeramente picante. Elaborado en Infiesto con leche de vaca y oveja.

• Monje

Queso prensado, sin ojos, de sabor suave, poco salado y mantecoso. Elaborado en Panes (Peñamellera Baja), con leche de vaca.

• Monje picón

En Panes, se elabora un queso azul de forma cilíndrica y textura cremosa.

• Oscos

Queso suave y mantecoso. Elaborado en Grandas de Salime, con leche de vaca.

• Oveyeru

Queso elaborado en la Vega Seberga (Amieva).

• Quín vaca

Queso elaborado en el concejo de Nava, con leche de vaca pasteurizada, de corte amarillo paja, con pequeños ojos y humedad media.

• Quín cabra

Queso elaborado en el concejo de Nava, con leche de cabra pasteurizada. De corte blanco, ojos en pequeña cantidad y humedad media.

• Quín oveja

Queso de oveja, elaborado en Ovín (Nava).

• Peñamellera

Queso madurado, tierno, de corteza rugosa y color ocre anaranjado. Elaborado en Peñamellera Alta, con leche de vaca, oveja y cabra.

De estos 42
quesos asturianos
tres, Cabrales,
Gamonedo y
Afuega`l pitu
tienen denominación
de origen europea