

NUESTROS QUESOS

LAS CAÑAS

QUESO 3 LECHES
QUESO PICÓN 2 LECHES

LA SOTORRAÑA

LECHE CRUDA DE CABRA
LECHE CRUDA DE VACA
(D.O. QUESUCO DE LIÉBANA)
LECHE PASTEURIZADA DE VACA
OVEJA MADURADO
TRES LECHES MADURADO
MEZCLA DE VACA Y OVEJA CURADO
MEZCLA DE VACA Y CABRA CURADO

PICÓN BEJES-TRESVISÓ D.O.P.

DE VACA
DE VACA - CABRA

CREMA DE UNTAR

QUESO PICÓN
QUESO PICÓN AL ORUJO
TRES QUESOS VACA - CABRA - OVEJA
QUESO PICÓN A LA SIDRA



QUESERÍA ALLES



PICÓN BEJES-TRESVISO,
Medalla de Oro en Alimentaria 1990 Queso más comentado
de Europa en la The London International De Cheese Exhibition 1990,
Medalla de Oro World Cheese Awards 2009

QUESO CABRA LECHE CRUDA,
Medalla de Oro World Cheese Awards 2014.

Quesería Alles atesora en cada uno de sus quesos los valores y la tradición de una familia que lleva generaciones elaborando este producto.

El respeto a un entorno natural incomparable como el Parque Nacional Picos de Europa y el uso de leche de ganado que pasta en el Valle de Liébana, entorno declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 2002. La paciencia del proceso de maduración en la cueva de la Sotorraña, de donde obtenemos nuestra Denominación de Origen Queso Picón Bejes-Tresviso.

Y finalmente la vocación de que nuestra variedad de quesos lleguen al pequeño consumidor y que a través de su sabor puedan transportarse a este marco en el que los elaboramos. Sabiendo que cada queso es diferente fruto de un proceso completamente artesanal.

QUESO PICÓN BEJES-TRESVISO D.O.P.

Queso de pasta azul con Denominación de Origen Protegida Picón Bejes-Tresviso, con un mínimo del 45% de grasa sobre extracto seco, es de corteza blanda, delgada, untuosa, de color marrón con diversos tonos

De pasta consistente untuosa, aunque con diferentes grados de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso, compacta y con ojos. El color es blanco con zonas y vetas de color azul verdoso. Un queso de forma cilíndrica, que al ser artesanal, tiene un diámetro variable y una altura de entre 7 y 15 cm. Su olor intenso, penetrante, ya desvela el sabor levemente picante de este queso tan auténtico y genuino



QUESERÍA ALLES

QUESERÍA ALLES

C/ Santo Toribio, 6
39580 Bejes - Cantabria
T. 942 733 513 / 616 29 84 00

info@quesopicon.es
www.quesopicon.es

