



El primer elaborador de Queso Ecológico de Asturias

Los orígenes de nuestra elaboración artesanal se remontan al año 1990, en Varé (Asturias) con un pequeño rebaño de 25 cabras. Dos años más tarde iniciamos la construcción de nuestra quesería (pequeña quesería artesana) y en el año 1993 empezamos la fabricación de QUESO DE VARÉ, un queso de pasta prensada de leche pasteurizada de cabra.

Poco a poco y con una excelente aceptación se introduce en el mercado, centrándose nuestros esfuerzos en hacer un producto de la máxima calidad.

Nuestro Queso ya consolidado nos ha hecho abrir nuevas metas, así en el año 2002 iniciamos la elaboración de 2 nuevos tipos de quesos:

- Un queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de cabra.
- Un queso ecológico de pasta prensada elaborado con leche de vaca, siendo los primeros elaboradores de queso ecológico en Asturias.



El Primer Elaborador de Quesu Excolóxicu N´Asturies

Los anicios de la nuesa ellaboración artesanal remóntense al añu 1990, en Varé (Asturies) con un pequeñu fatáu de 25 cabres. Dos años más tarde empeciamos la construcción de la nuesa quesería (pequeña quesería artesana) y nel añu 1993 empezamos la fabricación de QUESU DE VARÉ, un quesu de pasta prensada de lleche pasteurizada de cabra.

Adulces y con una escelente aceptación introduzse nel mercáu, centrándose los nuegos esfuerzos en facer un productu de la máxima calidá.



El nuesu Quesu yá consolidáu fíxonos abrir nueves metes, asina nel añu 2002 empeciamos la elaboración de 2 nuevos tipos de quesos:

- Un quesu de pasta prensada elaboráu con lleche crudo de cabra.
- Un quesu ecolóxicu de pasta prensada elaboráu con lleche de vaca, siendo los primeros elaboradores de quesu ecolóxicu n'Asturies.