



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1580 kj—377 kcal
Grasas,	29 g
De las cuales son saturadas	17 g
Hidratos de carbono,	2,3 g
De los cuales son azúcares	0,1 g
Proteínas	26 g
Sal	1,5 g



PIEZA ENTERA
Peso aprox. 12 kg



MEDIA PIEZA
Peso aprox. 6 kg



UN CUARTO
Peso aprox. 3kg



UN OCTAVO
Peso aprox. 1,5 kg



CUÑA
Peso aprox. 250 g



LASCAS
150 G/ud



GALMESÁN

ese queso y... de Galicia





NUESTRA QUESERIA

Situada en Arzúa, comarca que destaca por su larga tradición quesera donde el conocimiento sobre las elaboraciones de cuajadas se han ido transmitiendo a lo largo de los años, de generación en generación

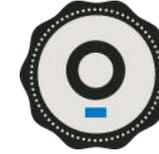


LA LECHE:PASTOREO

Apostamos por modelos extensivos contribuyendo a la sostenibilidad del medio y al enriquecimiento de las personas que obtienen una mayor rentabilidad de sus explotaciones, poniendo en valor una materia prima de calidad sin el agotamiento de recursos que implica las explotaciones en intensivo.



Ganaderos que con su trabajo y dedicación están en sintonía con la tierra y mantienen el equilibrio del ecosistema favoreciendo el arraigo en zonas rurales.



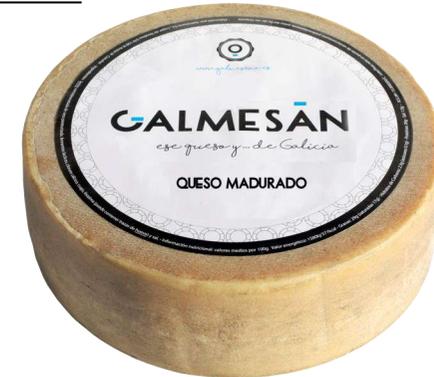
CARACTER ORIGEN Y TRADICION

Siguiendo técnicas queseras de quesos tradicionales de pasta cocida elaboramos un queso con textura granulosa, pasta dura y larga maduración para conseguir un queso altamente caracterizado por la flora autóctona de nuestra región.

Leche: Utilizamos leche gallega de pequeñas explotaciones en pastoreo, vacas que se alimentan en libertad de pastos y forrajes gallegos

Fermentos propios: fabricamos nuestro propio fermento partiendo del lacto suero de la fabricación del día anterior. De esta manera garantizamos la presencia de la flora láctica propia de nuestra región.

Afinado: Todo el proceso de maduración y afinado del queso se desarrolla en nuestras instalaciones, bajo supervisión de nuestro afinador y donde han crecido de forma natural las cepas autóctonas.



NOTAS DE CATA

Visual: Corteza natural lisa, ligeramente enmohecida y color amarillo oscuro. Pasta ciega de color amarillo tenue, superficie con cristales.

Tacto: Pasta seca, suave y muy rígida.

Olfato: Notas ligeras torrefactas abizcochadas, intensos afrutado de manzana y madera.

En boca: Leche cocida, notas de piña y plátano, torrefactos de caramelo. En retrogusto frutos secos, castaña y nuez. Sabor intenso y persistencia muy larga.