

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Payoyo

23,94 €



El queso Payoyo es el más característico de Andalucía, proviene de la sierra de Grazalema, una de las zonas más lluviosas de Andalucía y con su clima mediterráneo genera el efecto llamado "ceatrapanubes", dando lugar a intensas nevadas y lluvias creando magníficos valles, amplias praderas, sotobosques de encinas, alcornoques y quejigos, ayudando a crear su magnífica materia prima la leche.

Hasta hace unos años, toda la producción de los rebaños de cabras y ovejas que pastaban en la sierra de Grazalema se vendía a la empresa francesa Fromantal, de tal forma que en la zona pocos le sacaban provecho. En 1996, Andrés Piña y Carlos Ramos decidieron abrir una quesería aprovechando las peculiaridades del ganado.

Estos pioneros apostaron por quesos de cabra frescos, semicurados y curados, toda una novedad en una zona donde sólo se fabricaba queso con leche de oveja o mezclado con la de cabra. El éxito es evidente: en la actualidad, hay siete queserías más en la zona gaditana de la sierra y una decena en la malagueña.

La mayoría utilizan leche de cabra 'payoya' o de oveja merina montejarquina, las oriundas de la sierra y venden bajo sus propias marcas,

El queso payoyo es una marca y no una denominación de origen, como algunos piensan. Eso sí, el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España incluye a la cabra payoya-montejaqueña dentro de las razas caprinas autóctonas en peligro de extinción. Sin embargo, el éxito del queso payoyo hace pensar que la cabaña se reproduce rápido y ya no está en peligro su continuidad.

Â

Hasta hace unos años, toda la producción de los rebaños de cabras y ovejas que pastaban en la sierra de Grazalema se vendía a la empresa francesa Fromantal, de tal forma que en la zona

pocos le sacaban provecho. En 1996, Andrés Piñeira y Carlos Ríos decidieron abrir una quesería aprovechando las peculiaridades del ganado.

Estos pioneros apostaron por quesos de cabra frescos, semicurados y curados, toda una novedad en una zona donde sólo se fabricaba queso con leche de oveja o mezclado con la de cabra. El éxito es evidente: en la actualidad, hay siete queserías más en la zona gaditana de la sierra y una decena en la malagueña.

La mayoría utilizan leche de cabra 'payoya' o de oveja merina montejarquina, las oriundas de la sierra y venden bajo sus propias marcas,

El queso payoyo es una marca y no una denominación de origen, como algunos piensan. Eso sí, el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España incluye a la cabra payoya-montejaqueña dentro de las razas caprinas autóctonas en peligro de extinción. Sin embargo, el éxito del queso payoyo hace pensar que la raza se reproduce rápido y ya no está en peligro su continuidad.

Â

Países:	España
Región/Autonomía:	Andalucía
Zona:	Sierra de Grazalema
Tipo de leche:	cabra
Maduración:	20 días
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Pieza redonda de 2,5 kg

[Vendor Information](#)