

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Gamonedo

37,50 €



El queso Gamoneu se elabora en la zona de los Picos de Europa, en los concejos de Onís y Cangas de Onís. Se utiliza la mezcla de las tres leches que predominan en el valle, la leche de vaca Casina, la leche de oveja Lacha y la cabra Piriñaica. El proceso de elaboración es muy tradicional se inicia con el ordeño de los animales, la leche se pasa a través del «oreyu» que es un ancestral colador hecho con las crines de caballo y vaca fuertemente trenzadas. La leche se calienta suavemente y reposa. Cuando se añade el cuajo forma una masa sólida y compacta de aspecto brillante, esta se rompe liberando el lactosuero que es extraído poco a poco hasta dejar la masa completamente desmenuzada en pequeños granos. Estos se introducen en un «arniu» (molde de madera), se coloca encima de una bandeja llamada «artesa» que recoge los restos de suero que el queso todavía libera. A las 12h del moldeado, el queso se sala por una cara y se coloca cerca del fuego sobre el «presugo» una fina tabla y con la ayuda de este, se voltea y se sala la cara inferior, a la 24h. A los tres días del moldeado el queso se libera del arniu, se coloca en una tamera (estantería de madera), donde se seca y se ahuma. Tras un mes de secado, los quesos se trasladan a la cueva donde maduraran 4 semanas más. La acción de hongos y levaduras sobre el queso, proporcionan a éste su aroma y sabor definitivos.

El Gamoneu es un queso graso, de corteza natural, elaborado con leche de vaca, oveja y cabra, ligeramente ahumado, con floraciones de penicilium en los bordes, con un punto picante y con regusto de avellana

País:	España
Región/Autonomía:	Asturias
Zona:	Picos de Europa
Tipo de leche:	mixta
Maduración:	8 semanas
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	intenso

Materia Grasa:

graso

Presentación Típica:

Piezas cilíndricas de 2,5 kg aproximadamente.

[Información](#)