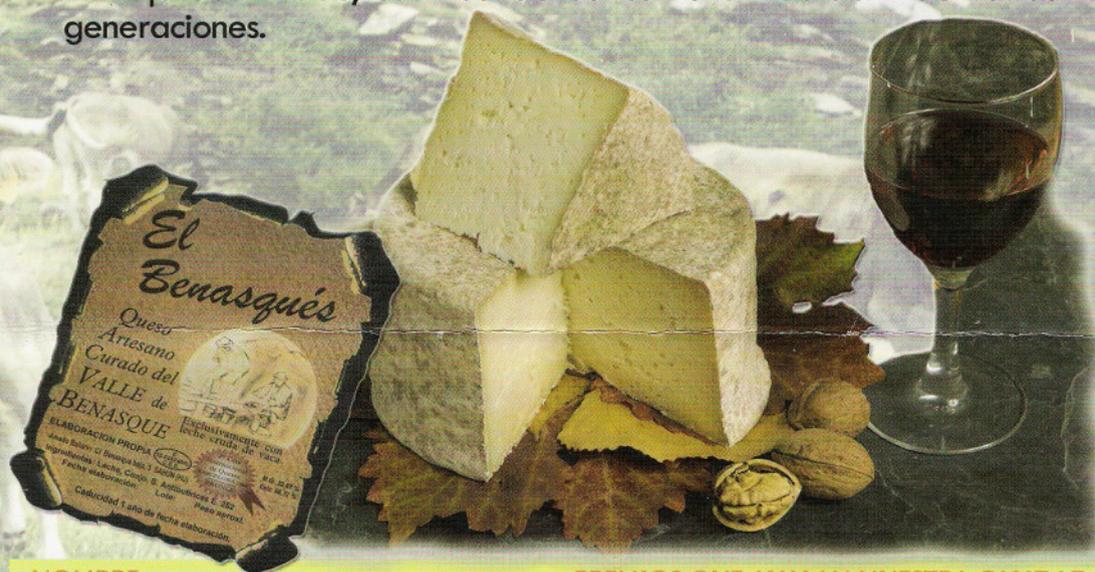


Quesos El Benasqués

En los bajos de Casa Falisia hay una pequeña quesería donde Carmen, ayudada por su familia, elabora quesos artesanos según el método tradicional de la zona. La producción es escasa pero de gran calidad. Ello es debido a que la leche utilizada en el proceso de fabricación proviene exclusivamente del pequeño rebaño familiar. El cuidado de las vacas y las labores en las praderías son trabajo de Amado, continuando así con una tradición de varias generaciones.



NOMBRE

Queso curado "El Benasqués"

DEFINICIÓN

Queso de pasta prensada y no cocida, de coagulación enzimática y de maduración lenta en bodega natural subterránea durante un mínimo de 3 meses. Graso.

PRESENTACIÓN

Queso cilíndrico de corteza natural enmohecida de bodega y cepillada de color marrón azulado y de 675 grs de peso medio aproximado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El interior es ciego y compacto, pero de textura mantecosa, fundente al paladar y de color blanco marfil. Sabor franco, con fondos lácticos y suavemente salinos de gran mantecosisidad y con aromas húmedos a "queso de bodega".

PREMIOS QUE AVALAN NUESTRA CALIDAD

- * I Cata Internacional de Quesos. Barcelona 1986. MEDALLA DE BRONCE.
- * Primer Concurso Interregional Quesos de Aragón 2002. SEGUNDO PREMIO.
- * Primer Encuentro de Quesos de Aragón 2002. PRIMER PREMIO.
- * Tercera Muestra de Quesos de Aragón 2004. PREMIO ESPECIAL A LA CALIDAD.
- * Premio Calibo a la mejor Iniciativa Agro-Alimentaria de la Comarca de la Ribagorza 2005.
- * Segundo Concurso de Otoño FERIA de Biescas 2005. ACCÉSIT.
- * Tercer Encuentro Interregional Ciudad de Barbastro 2006. PRIMER PREMIO