

3 Valles
3 Pasiegos
QUESERÍA ARTESANAL

Después de mucho trabajo para publicar este catálogo, no hemos visto mejor manera de empezarlo que *dando las gracias*.

Gracias a todas las empresas que han confiado en nosotros.

A las grandes cadenas de alimentación, por incorporar en sus lineales productos locales, haciendo llegar nuestros quesos a todos los hogares.

A nuestros distribuidores, que se esfuerzan cada día por ofrecer a sus clientes nuestros quesos, puerta a puerta, comercio a comercio.

A todo el pequeño comercio, tiendas de cercanía, carnicerías y charcuterías, restauración... Que dan valor a nuestros quesos, apostando por ofrecer producto de calidad en sus vitrinas, demostrándonos un cariño inmenso año tras año.

Y como no, a tantos y tantos clientes que nos han ayudado a crecer comprando nuestros quesos allá donde nos encontraron; ferias, mercados... o se han acercado hasta nuestra quesería. Todos ellos, clientes que son parte de nuestra familia.

A todos ellos les debemos todo, a todos ellos...

Gracias.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Juan A. Pérez". The signature is stylized with long horizontal strokes and a vertical line through the middle.



Oro de Prases

ELABORADO CON LECHE CRUDA DE VACA

Esencia cántabra hecha queso. Recogemos el carácter de quesos tradicionales madurados en cueva, lo que confiere a una de nuestras joyas, sabores que evocan bodega, hongo y tierra mojada.

La leche cruda de vaca con la que se elabora, transfiere potencia, realzada por las colonias de penicilium roqueforti que se esconden en su interior. Un queso de conversación. Lento y pausado. Para disfrutar.

Maridaje

Oro de Prases natural con:



Vino tinto

Ángel Moreno Crianza, Mencia, de Bodegas Sierra del Oso, en el Valle de Liebana.

Oro de Prases ahumado con:



Vino blanco

Viña Carmina, Albariño, joven y ácido, elaborado en Vargas por Bodegas Viña Carmina.



Formatos y maduración:

500 g | Maduración 180 días
7,5 kg | Maduración 360 días



Queso premiado con la medalla de oro
WORLD CHEESE AWARDS GOLD 2017-2018





Flor del Pas

ELABORADO CON LECHE CRUDA DE VACA

Degustando este queso, la mente se transportará a largas tardes de merienda en el campo. “El queso de cuando éramos pequeños”. Cremoso, sutil y elegante, con sabores a nata, yogurt y algunos toques de fruto seco.

Leche cruda de vaca de los Valles Pasiegos, que nos permite, gracias a la alimentación natural, elaborar un producto que nos evoca sabores suaves y persistentes en el tiempo.

Maridaje

Flor del Pas natural con:



Vino blanco

Ribera del Asón, de Bodegas Vidular, elaborado con Albariño y Chardonnay en la Junta de Voto.

Flor del Pas ahumado con:



Cerveza

942 de Dougall's, una American Pale Ale elaborada en Liérganes.



Formatos y maduración:

500 g | Maduración 100 días
7,5 kg | Maduración 180 días



Queso premiado con la medalla de plata
WORLD CHEESE AWARDS SILVER 2016-2017



Barruca de leche

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA DE VACA

Sublime, nuestra Barruca conjuga a la perfección suavidad y cremosidad con matices elegantes. Su sabor es dulce y aterciopelado.

Un queso para disfrutar por sí solo, en bocadillo o en elaboraciones culinarias, ya que se comporta bien en plancha. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

Maridaje

Barruca natural con:



Sidra espumosa

Dulce Somarrosa, elaborada en Renedo de Piélagos.

Barruca ahumada con:



Vino blanco

Viña Lancina, viñedos de Ignacio Abajo en Barcena de Cicero.



Queso premiado con la medalla de bronce
WORLD CHEESE AWARDS BRONZE 2016-2017



Formatos y maduración:

900 g | Maduración 60 días

2 kg | Maduración 60 días



Cabriola

ELABORADO CON LECHE CRUDA DE CABRA

La leche cruda de cabra siempre aporta matices inconfundibles. Notas afrutadas y frescas.

Las cabras de nuestros valles, se alimentan con hierba y heno durante la mayoría del año, lo que nos permite elaborar un queso suave, de textura mantecosa pero con esos matices picantes que nos sorprenderán. Una cabriola en boca.

Maridaje

Cabriola natural con:



Vino tinto

¿Cómo te llamas?, de Bodegas Orulisa en el Valle de Liébana.

Cabriola ahumado con:



Vino tinto

Lusía, elaborado por Bodegas Cayo con la variedad Mencía. Tierra de Liébana.



Formatos y maduración:

500 g | Maduración 100 días
7,5 kg | Maduración 180 días



Mestizo

ELABORADO CON LECHE CRUDA DE VACA Y CABRA

Nuestras pasiones son dos: El queso y la innovación. De ahí surge **Mestizo**. Con las mejores leches crudas de vaca y cabra y elaborándolas juntas. "Un matrimonio perfecto" Buscamos intensidad y carácter. Un queso que no le dejará indiferente.

La cremosidad y elegancia de la vaca, junto al sabor y potencia de la cabra. Un maravilloso queso *Mestizo*.

Maridaje

Mestizo natural con:



Vino blanco

Faro del norte, de Bodegas Boreal S.L. en San Mamés de Meruelo.

Mestizo ahumado con:



Vino blanco

Behetría de Cieza Selección Barrica, elaborado por Bodega y Majuelos del Cieza S.L. situada en Villayuso de Cieza, con la variedad Albariño.

Formatos y maduración:

500 g | Maduración 180 días

10 kg | Maduración 365 días



Corverín

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA DE VACA

Nuestro peque.

Hecho a mano con leche pasteurizada de vaca.

Coagulación mixta, lo que le confiere a este queso una textura muy cremosa y una paleta de sabores amplia y bien diferenciada.

Notas vegetales que se potencian durante su afinado.

Un queso delicado, elegante y sorprendente.

Formato y maduración:

450 g | Maduración 60 días (corverín natural y encenizado)



El encenizado

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA DE VACA

Se deshace en boca. Cubierto de una fina capa de ceniza vegetal natural comestible. Este proceso le aporta unos matices que ensalzan el sabor, más cremoso, diferente. Un queso Especial.

Maridaje

Corverín natural con:



Vino blanco

Casona Micaela, de Bodegas Casona Micaela en Valle de Villaverde y elaborado con las variedades Riesling y Albariño.

Corverín encenizado con:



Vino tinto

Camesía, elaborado en Polientes con uva Tempranillo por Bodegas Peña Camesía.

20 kg



Formato y maduración:

20 kg | Maduración 18 meses



Gran Marcela

ELABORADO CON LECHE CRUDA DE VACA

Un gigante ha venido a casa. Paciente, muy paciente, madura durante al menos 18 meses en nuestra cava de afinado. Elaborado con leche cruda de vaca, encontramos en su interior, intensidad y delicadeza, sabores picantes y textura cremosa.

Al probarlo, descubriremos un queso rotundo, intenso, que evoque largas tardes de invierno junto al fuego del hogar. "Tradición hecha arte".


Maridaje

Gran Marcela natural con:

 Vino blanco

Mar de fondo, de Bodegas y Viñedos Miradorio de Ruiloba.

Gran Marcela ahumado con:

 Vino espumoso

Maldita la hora, Brut Nature, elaborado por Bodegas Sel D'aiz en Castillo Pedroso.

Otros productos

Nuestras ganas de evolucionar y mejorar no se quedan solo en la investigación del queso, también elaboramos una mantequilla tradicional exquisita, un bizcocho pasiego totalmente artesano y una quesada pasiega que quita el sentido.

Quesada pasiega

Auténtica quesada pasiega, elaborada a mano, con queso fresco, mantequilla, huevos, harina y azúcar.

Deliciosa por sí sola, cremosa y dulce.

Única.
Gozo, deleite, delicia, quesada pasiega...
Un trozo, te parecerá siempre poco.

La mejor de las meriendas.
"El mejor de los regalos".

Maridaje

Acompañar con:



Vino Dulce

Hielu de Picos, de Compañía
Lebaniega de vinos y licores S.L.
en Cabezón de Liébana.





Bizcocho pasiego de mantequilla

Todos los calificativos se quedan cortos. Nuestra mantequilla, los mejores huevos, harina y azúcar, y a disfrutar.

Esponjoso, muy esponjoso, convierte cualquier desayuno o merienda en un placer. Un manjar de los de antaño.

Maridaje

Acompañar con:

 Vino de licor

Tostadillo de Liébana, elaborado por BODEGAS CAYO en Liébana.

Mantequilla tradicional

El placer de degustar mantequilla natural no tiene parangón.

Sencilla y elegante. Tan solo utilizando nata, te hará disfrutar de los mejores desayunos, inolvidables meriendas o podrás preparar infinidad de platos. "Sabor, sabor y más sabor".



Nuestra quesería

Situada en pleno corazón de los Valles Pasiegos. Disfrutamos de los mejores pastos y un entorno privilegiado.

Elaboramos diferentes variedades de quesos y cremas, mantequilla, bizcochos de mantequilla y quesadas pasiegas. Todo ello elaborado con leche de cabras y vacas frisonas nacidas y criadas en nuestros valles.

Nuestra filosofía

Artesanos por vocación y meticulosos en nuestra manera de trabajar. Mantenemos los más estrictos controles de calidad.

Usamos antiguas fórmulas adaptadas al progreso y participamos en mantener y respetar el medio ambiente.

Contacto:

942 17 35 36 | 675 74 23 96
tresvallespasiegos@gmail.com

Bº La Llosa, 16. 39697
Prases · Corvera de Toranzo | Cantabria
www.tresvallespasiegos.es



tresvallespasiegos.es