

Nuestros productos



Síguenos en:



quesosvegadeario



Queseria Vega de Ario



677 377 309 | 666 897 840



Tel. 985 844 218



B° San Roque, s/n
33556 · Benia de Onís, Asturias



queseriavegadeario@hotmail.com



www.queseriavegadeario.es



Más de 30 años
elaborando
queso Gamoneu del Valle

QUESERÍA VEGA DE ARIO

Queso Gamoneu

Tenemos Gamoneu de vaca y cabra en sus distintos formatos:

Pieza de 0,6 kilos, pieza de 3 kilos, pieza de 4 kilos y pieza de 7 kilos, así como también hacemos cuñas que oscilan entre los 0,3 y los 0,4 kilos.

Tenemos Gamoneu de vaca, cabra y oveja (Gourmet) también en sus distintos formatos:

Pieza de 4 kilos y pieza de 7 kilos, así como también cuñas.

Visita nuestra tienda online:



www.queseriavegadeario.misqueosasturianos.com/tienda/

Visitas guiadas

Hacemos visitas guiadas a nuestra quesería y a nuestro pequeño museo, acompañadas de una degustación.

Para concertar visitas llamar al: 677 377 309

Ubicación:



QUESERÍA VEGA DE ARIO

Queso Gamoneu

Quiénes somos

S.A.T Vega de Ario somos una empresa Familiar elaboradora de queso Gamoneu del valle, ubicada en Benia, capital del concejo de Onís. Esta empresa como tal comienza su actividad a principios de los 80, siendo la continuación de una larga tradición Familiar elaborando queso en la vega de Ario.

Materia prima



Elaboramos nuestros quesos con leche cruda de vaca que compramos a ganaderos de nuestra zona, y con leche cruda de cabra que producimos nosotros mismos, así como para la variedad Gourmet también añadimos leche de oveja de producción propia.

Maduración natural en cueva

Los quesos una vez ahumados y secados se llevan a la cueva; allí están hasta alcanzar un mínimo de maduración de dos meses. La cueva es una gruta totalmente natural, típica del paisaje Kárstico, donde se dan unas condiciones de temperatura y humedad idóneas para la maduración del queso.

Elaboración artesanal

La elaboración es totalmente natural, derivada de la manera de hacer de los

pastores. Se usa cuajo natural, se desuera, salado manual, ahumado con madera de la zona, secado y maduración en cueva natural.

