

QUESERÍA DEMUÉS

Gamoneu del Valle



QUIÉNES SOMOS

La Quesería Demués S.L. es una empresa asturiana dedicada a la producción de queso Gamoneu del Valle, elaborado en los Picos de Europa.

Nació en 2019 con la idea de diversificar la economía de la zona, potenciar los productos locales y garantizar la calidad, comprometidos con el medio ambiente y con la dignidad animal, sus animales viven en semilibertad en una zona natural protegida y cuidados con esmero.



NUESTRO PRODUCTO

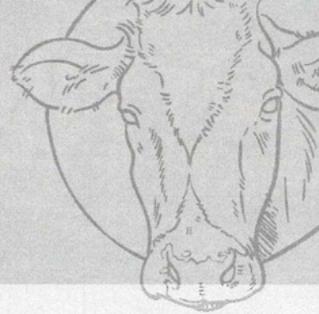
1

Se produce con mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra, teniendo ganadería propia de las tres, gracias a las cuáles la calidad del queso se puede apreciar, además de usar en la elaboración cuajo natural de máxima calidad.





Al obtener la cuajada se introduce en moldes de material alimentario en los que pasan entre 24 y 48 horas con cloruro sódico. Seguidamente los quesos son ahumados con leña de roble y castaño entre 15 y 20 días.



Posteriormente maduran en una cueva natural como mínimo durante 2 meses antes de ser vendidos. Por las condiciones de la cueva el *Penicillium* se integra naturalmente en el queso y da a los quesos ese sabor, aroma y tonos rojizos, verdes y azulados en la corteza.



Para disfrutar en compañía
QUESERÍA DEMUÉS®
 Demués-Onís-Asturias-España

Elaborado en Picos de Europa
Queso Gamonéu del Valle
 Denominación de Origen Protegida Gamonéu

de
3
 Leches

Características nutricionales
 por cada 100 g de queso
 Valor energético 2017 kJ
 480 kcal
 Grasas 28,0 g
 de las que saturadas 18,0 g
 Proteínas 22,0 g
 Azúcares 0,0 g
 Sal 0,0 g

N.º AUT. 024754



Consumo
 responsablemente
 con los DOP







+34 985 975 097



+34 655 182 321



laqueseriademues



laqueseriademues@hotmail.com



www.laqueseriademues.com



Demués

33556

Onís, Asturias. España



Escanea
el código
para mas info.

