Flor de Esgueva, el queso con el sabor de antaño.

+ Notícies | 02/02/2012 | 11:32

El origen de Flor de Esgueva se remonta a hace más de 60 años.

A lo largo de la historia sólo unos pocos han sido capaces de crear auténticas obras de arte con sus propias manos, de esta misma forma, con dedicación, sabiduría y cariño, 5 generaciones de maestros queseros han elaborado desde siempre Flor de Esgueva.

El origen de Flor de Esgueva se remonta a hace más de 60 años, cuando se puso en marcha una pequeña quesería para elaborar quesos curados, muy artesanales y utilizando únicamente leche cruda de oveja recogida en Castilla y León.

La planta de elaboración de Flor de Esgueva está ubicada en la villa Vallisoletana de Peñafiel. De origen romano, está situada en el centro de la Ribera del Duero y tiene una larga historia, como ponen de manifiesto sus monumentos, entre los que destaca el Castillo, situado sobre una peña y divisable desde toda la zona.El hecho de utilizar leche cruda para su elaboración permite obtener un queso “vivo”, que evoluciona constantemente, y que presenta un sabor y una textura muy características.

Flor de Esgueva se madura durante unos siete meses. Durante éste tiempo es volteado, cepillado y aceitado manualmente, así como sometido a rigurosos controles de calidad.Un queso único, elaborado con leche cruda de oveja, fiel a sus orígenes naturales, a su receta ancestral y, con un sabor único, limpio, aromático... sin duda, una obra maestra de la artesanía.

Flor de Esgueva

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/19507-flor-de-esgueva-el-queso-con-el-sabor-de-antano.htm