



CONCELLO DE
**MONFORTE
DE LEMOS**

MERCADO DOS QUEIXOS DE GALICIA: UNHA CITA PARA OS AMANTES DO QUEIXO

Galicia é un país de queixos, xa que a súa produción leiteira e de gran calidade debido a un clima fresco e húmido que favorece o mantemento de verdes pastos, nos que o gando pode alimentarse boa parte do ano. Ata hai pouco só se podían atopar queixos de vaca, pero nos últimos anos teñen aparecido outros procedentes do leite de cabra ou ovella, na maioría dos casos, grazas a iniciativas de gandeiros que apostaron pola produción de calidade.

No mercado dos queixos de Galicia que se celebrará en Monforte de Lemos os días 12 e 13 estarán representados, como non podía ser doutra forma, as denominacións de orixe galegas, pero tamén teremos a oportunidade de coñecer outros queixos diferentes que por fortuna están a facerse no noso país.

Horarios: Sábado 13 de 10:00h a 14:00h e de 17:00h a 21:00h
Domingo 14 de 10:00h a 14:00h

QUEIXERIAS E PRODUTORES ASISTENTES



Queixo fresco do Obrador artesán de Güimil en Monterroso, que iniciou a súa andadura en febreiro deste mesmo ano e que elabora un queixo fresco, branco, brando e acuoso que combina moi ben co mel e o doce de marmelo.



Queixo de cabra Casa Xurés. Río Caldo (Lobios) OURENSE: Artesanais elaborados con leite cru de cabra alpina, alimentadas nos montes do Parque Natural Baixa Limia - Serra do Xurés. A alimentación das cabras está baseada especialmente en toxos, fentos, silvas e demais especies típicas da flora do Parque Natural. É un produto biolóxico, sen ningún aditivo



Queixo de cabra da cooperativa Touza Vella. Castro Caldelas. Ribeira Sacra. Elaborado con leite cru de cabras, de pasta prensada. Comercialízase en tres formatos; Curado, Semicurado e Curado mini

A cooperativa ten gandería propia e só elaboran o leite para os seus queixos, o que supón un valor engadido para unha queixería, pois o feito de ter rebaño propio permítelle

seguir a trazabilidade do produto ata o final, e polo tanto, mellorar e manter estable a calidade do leite e do queixo.



CONCELLO DE
**MONFORTE
DE LEMOS**



Requeixo das Neves: A Sociedade Cooperativa

Condado-Paradanta é de recente creación, aínda que o requeixo das Neves é famoso desde hai moito tempo por ser un produto tradicional desta zona. O Requeixo das Neves é natural, artesanal e saudable, en concreto é bo para as dietas dos hipertensos porque non ten sal. Este

requeixo é un queixo fresco elaborado con leite enteiro de vaca galega, de calidade certificada procedente dunha gandería de produción ecolóxica.



Queixo cremoso de vaca. Esta familia chantadina leva 10 anos elaborando no seu Obrador Artesanal un dos poucos queixos que en Galicia empregan fermentos naturais de procedencia galega. Os seus queixos son moi cremosos e suaves ao paladar, un queixo que se espalla no seu contenedor e moi fácil de untar. Semicurado de 30 días a 4 meses



Queixo San Simón da Costa . A Queixería Don Gabino está na aldea de Costa, preto de Vilalba, capital da Terra Chá. Elabora o famoso queixo de San Simón da Costa, coas súas propiedades inconfundibles: salgado, curado, afumado con virutas de bidueiro e feito con leite de vaca e con denominación de orixe.



Queixo de Tetilla, Queixo Gouda, Queixo graxo madurado de vaca, Queixo de barra mestura vaca e cabra, Queixo curado de vaca e Edam: Fundada en 2003, Queserías Sarrianas, dispón de modernas instalacións para a fabricación de queixo e leite condensado e busca ofrecer aos seus clientes un produto de óptima calidade froito da combinación dunha tecnoloxía avanzada co labor esmerado dun equipo de traballo que incorpora a tradición artesanal do mundo rural galego.



CONCELLO DE
**MONFORTE
DE LEMOS**



**MARQUÉS DE
CERNADAS**

Queixo do Cebreiro: Marqués de Cernadas é un obrador artesanal emprazado en Barralla, Lugo, e é un dos 4 obradores acollidos a esta denominación de orixe. É un queixo de pasta branca, granulada, branda, arxilosa ao tacto, untuoso que se funde no paladar.



Queixo Arzúa-Ulloa Casa Meilán é un obrador familiar emprazado no concello de Monterroso que elabora exclusivamente queixos acollidos a esta denominación. Arzúa Ulloa é un queixo de pasta branda, elaborado con leite cru ou pasteurizada, con pasta de color uniforme, entre branca, marfil e amarela pálida, e ten aspecto brillante.



Queixo curado picante, queixo cremoso, queixo curado e tetilla. Esta queixería artesanal de Antas de Ulla elabora distintos tipos de queixo todos a partir de leite de vaca. O queixo picante elaborase engadíndolle ao callo pemento picante e deixándoo curar varios meses, estando o picante presente en toda a masa.

Coa colaboración especial de Queserías Prado de Monforte de Lemos

**DEGUSTACIÓN DE QUEIXOS DE QUESERIAS PRADO
O DOMINGO 14 DE 12:00H A 14:00H**

**QP
QUESERIAS PRADO, S.L.**

Esta industria emprazada no polígono Industrial de Monforte de Lemos ofrecerá unha degustación dos seus queixos, na que os asistentes poderán saborear as variades elaboradas nas súas modernas instalacións: Queixo de Tetilla, Galego, Edán e Tenro.