QUESO DE ROSCA CASTILLA Y LEÓN ESTRENA SELLO DE GARANTÍA

El proyecto de recuperación de este tradicional queso de Castilla y León sigue con paso firme estrenando nuevo sello de garantía numerado para garantizar su célebre y reconocida calidad.

Con una producción de más de 100 millones de kilos de queso al año, una tercera parte de la producción nacional, Castilla y León es líder en la elaboración a partir de leche de oveja. La tradición encuentra su arraigo en la trashumancia y liga su producción a la importancia ganadera de una tierra que presume de sabores. Preservar la identidad cultural de un producto único es uno de los objetivos de Queso de Rosca Castilla y León.

El origen de este queso de oveja se encuentra en una forma inusual que algunas familias de la comunidad utilizaban para almacenarlos: Atravesaban los quesos con una vara formando ristras que colgaban del techo para mantenerlas alejadas de los animales, igual que se hacía con los embutidos. El resultado era un queso con un agujero central: El Queso de Rosca.

Queso de Rosca aspira a convertirse en el queso de referencia en Castilla y León, para ello se está haciendo una labor de divulgación de este tradicional producto entre los mejores queseros de la comunidad que poco a poco se van uniendo al proyecto. Dentro de esta estrategia se presenta como complemento fundamental el nuevo sello de garantía numerado que a partir de ahora llevarán todos los Quesos de Rosca de Castilla y León con un sistema de seguridad que evitará fraudes al consumidor y permitirá garantizar de forma segura y fiable su producción y comercialización.