QUESERÍA LAURUS PRESENTÓ SU QUESO DE ROSCA CASTILLA Y LEÓN EN EL PRIMER SALÓN PROFESIONAL DE LOS GRANDES QUESOS “QUESOSELECCIÓN”

Queso de Rosca Castilla y León fue presentado con éxito en el primer SALÓN PROFESIONAL DE LOS GRANDES QUESOS “QUESOSELECCIÓN” que se desarrolló el pasado día 29 en el hotel Miguel Ángel de Madrid. De la mano de QUESERÍA LAURUS se dio a conocer a los visitantes profesionales el proyecto llevado a cabo por numerosas queserías de Castilla y León para recuperar este tradicional queso.

Laurus, primera quesería Zamorana seleccionada para elaborar Queso de Rosca Castilla y León presentó además de su Queso de Rosca, sus quesos curados de oveja y su crema de queso que fue reconocida con el primer premio en el pasado Salón Gourmet de Madrid.

El origen de Queso de Rosca Castilla y León 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.