**LAURUS, PRIMERA QUESERÍA ZAMORANA SELECCIONALDA PARA ELABORAR QUESO DE ROSCA CASTILLA Y LEÓN.**

La quesería Laurus ubicada en la localidad zamorana de Torres del Carrizal elaborará y comercializará este tradicional queso de oveja.

Quesos curados, queso en aceite, cremas de queso y ahora también Queso de Rosca Castilla y León. Quesería Laurus continúa con su política de expansión basada en la innovación y diversificación de productos elaborados con leche de oveja consiguiendo el permiso para elaborar y comercializar Queso de Rosca.

Zamora no podía permanecer ajena al proyecto de recuperación de este tradicional producto de Castilla y León ya que es la provincia de España con la mayor producción de leche de oveja.

El origen de este queso 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.

La quesería artesana Laurus cuenta con una materia prima inmejorable, el propio rebaño es el que abastece de leche a la quesería y esto se refleja en productos muy personales y únicos. Según Oscar Jesús Gómez, gerente, “poder elaborar y comercializar Queso de Rosca Castilla y León es un reconocimiento al trabajo y al buen hacer de esta empresa, más aún al ser los primeros en toda la provincia de Zamora” y reconoce que ya se han puesto en contacto con ellos distribuidores de distintos puntos de España, incluso del extranjero, interesados en Queso de Rosca y en conocer el resto de productos que elaboran.

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 toda la comunidad. Dentro de esta estrategia se presentó el pasado mes de octubre el nuevo sello de garantía numerado que llevarán todos los Quesos de Rosca 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.