**LAS NIEVES, PRIMERA QUESERÍA SELECCIONADA PARA ELABORAR QUESO DE ROSCA DE LEÓN**

La quesería Las Nieves ubicada en la localidad berciana de Páramo del Sil acaba de inicia la venta de este tradicional queso de oveja.

El origen de este queso se encuentra en una forma inusual que algunos pastores 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.

La quesería artesana Las Nieves cuenta con una materia prima inmejorable y esto se refleja en productos muy personales y únicos. Según Oscar Costa, gerente, “no ha sido fácil conseguir la licencia para elaborar Queso de Rosca, y es un orgullo ser los primeros en todo León”

Queso de Rosca es un exitoso proyecto que en poco tiempo ha posicionado este queso como uno de los más demandados. Como todo aquello que cuenta con un constatado reconocimiento por su buena fama y con una gran acogida entre el público, no está libre de las falsificaciones con el consiguiente riesgo que eso puede suponer para la salud al tratarse de un producto alimenticio. En el último año, los servicios jurídicos de Queso de Rosca han abortado dos intentos de copia, uno en la provincia de Zamora y otro en la Comunidad de Madrid. Todos los Quesos de Rosca cuentan con una contraetiqueta numerada que garantiza de forma segura y fiable su producción y comercialización.