



Javier Campo

D.O. Queso Picón Bejes-Tresviso

Nuestra quesería se encuentra en el pueblo de Tresviso, perteneciente a la comarca de Liébana (Cantabria-España), situado en pleno PARQUE NACIONAL DE LOS PICOS DE EUROPA, a 900 m. de altitud, formando parte también de la Reserva de la Biosfera. En este espectacular entorno de pastos y montañas fue fundada JAVIER CAMPO en el año 2005, una quesería artesanal que ofrece un producto de calidad excelente gracias a su elaboración tradicional a base de ingredientes naturales.

El carácter abrupto del paisaje que nos rodea dio lugar a un aislamiento geográfico que ha permitido que se mantengan aún las viejas tradiciones. Como la de la fabricación del queso con denominación de origen propia, Picón Bejes-Tresviso, protegida desde 1994. Los quesos se elaboran siguiendo una tradición centenaria que ha pasado de generación en generación a lo largo de los siglos. Esto, unido a los pastos de alta montaña que las vacas comen la mayor parte del año, les da ese sabor salvaje que recuerda la espectacularidad de los Picos de Europa. Surge así un queso azul, de sabor fuerte, picante, mantecoso, con mucha personalidad y aspecto untuoso. Esencia montañesa que alegra los paladares.

Tal objetivo lo conseguimos mediante el continuo cuidado que dedicamos a todo el proceso, desde encargarnos de utilizar la mejor leche cruda hasta vigilar el proceso final de curado. Nuestras vacas pardas de leche, pacen apaciblemente en la época del año que hay pasto, logrando así que una alimentación natural y vida tranquila repercutan luego en la calidad de la leche. A ello debemos sumarle que la ganadería está situada a pocos metros de la quesería, evitando así que la leche pueda sufrir algún daño en el transporte.

Nuestras instalaciones son modernas y totalmente actualizadas, cumpliendo con la normativa de higiene y calidad establecidas, sin renunciar por ello al proceso de elaboración tradicional y de uso de ingredientes únicamente naturales del que hacemos gala. Para mantener estos exigentes cánones de calidad que nos hemos marcado, la producción anual de los quesos es limitada..

NUESTROS PREMIOS

Alimentaria Barcelona:

1987- Primer premio en primera y segunda cata internacional de quesos.

Salón del Gourmet de Madrid:

2006 - Primer premio quesos de pasta azul.

Consejería de Agricultura de Castilla y León

2008 - Cincho de Oro

Cofradía del Queso de Cantabria:

Concurso internacional de quesos de pasta azul - Primer premio años 2006, 2007, 2009, 2010 y 2013 y segundo premio año 2012.

Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino:

2009 - Mejor queso español de pasta azul.

Concurso Exposición de quesos de Picos de Europa (Cangas de Onís):

Primer premio años 2014, 2015 y 2016. Tercer premio año 2017.

D.O. Queso Picón Bejes-Tresviso

El queso Picón Bejes-Tresviso Javier Campo, cuya receta heredamos de nuestros antepasados e hizo famoso nuestro pueblo, es un queso azul español que se elabora en la comarca de Liébana, en Cantabria, a partir de leche cruda de vaca.

Elaborado con la leche cruda de nuestra propia ganadería. Tiene una corteza donde proliferan los diferentes mohos que actúan en la maduración de nuestros quesos, destacando los colores blancos, anaranjados y rojizos. La pasta está plagada de vetas, donde aflora el penicilium de manera natural y que aportan al corte del queso un tono que cambia según el grado de maduración y la época del año. Así, los quesos elaborados durante la época del pasto (no utilizamos ensilados) tienen una pasta más amarillenta debido a las vitaminas presentes en la hierba fresca.

El queso Picón de Tresviso es un queso azul elaborado con leche cruda. Su olor es fuerte en la corteza y agradable en el interior. Tiene un sabor característico con un toque picante equilibrado. Éste sabor ha sido descrito como salvaje, en consonancia con las montañas del Parque Nacional Picos de Europa, donde se elabora desde tiempos ancestrales.

Es un queso con denominación de origen protegida desde 1994. Su regulación unificó la denominación para todos los quesos que se producían en varios municipios de la comarca de Liébana junto al Parque Nacional de Picos de Europa. Las localidades de Tresviso y Bejes son las que tradicionalmente han acaparado la mayor parte de la producción y dan nombre al propio queso.

Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso

Transporte refrigerado – Vida útil: 1 año

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso	7,5kg	1
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso	2,5 kg.	2
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso	1 kg.	3
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso porción al vacío	1,25kg.	4
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso porción al vacío	625 g.	8
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso porción al vacío	312 g.	16



Una nueva versión: Queso "Nevado de Los Picos"

Nuestra búsqueda de nuevos sabores dio como resultado este queso en 2017. Con él buscábamos un sabor más equilibrado para que aquellos que no disfruten de quesos fuertes también puedan conocer a qué saben los Picos de Europa.

Tiene una forma cilíndrica como la de una torta. Corteza natural, plagada de mohos blancos que justifican el nombre del queso. Presenta un olor fuerte en la corteza, que desaparece en el interior para dar paso a un rico olor donde destacan los olores fúngicos y animales. La textura tiende a ser cremosa y ligera. En boca tiene un sabor mucho más equilibrado, con aromas a sotobosque y a la propia leche de vaca con la que es elaborado.

La pasta de "El Nevado de los Picos" está sembrada de vetas de penicilium que confieren al queso más intensidad en los sabores vegetales y fúngicos. Posee la Denominación de Origen Protegida.



Queso azul "Nevado de Los Picos" (D.O. Picón Bejes - Tresviso)

Transporte refrigerado – Vida útil: 5 meses

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Queso azul "Nevado de los Picos"	1,5 kg.	4
Queso azul "Nevado de los Picos"	0,5kg.	12

Un queso totalmente diferente : "Urdón"

Urdón es una población en el fondo de un valle desde el que parte una impresionante ruta a pie de unos 11km y con un desnivel aproximado de 1074m por la que montañeros de todo el mundo ascienden hasta Tresviso (Parque Natural de Picos de Europa), donde están situados nuestra quesería y nuestras vacas.

Urdón es un punto geográficamente opuesto a Tresviso y por eso el queso Urdón es totalmente diferente al queso tradicional hecho en nuestro pueblo.

Se trata de un queso de la variedad "corteza lavada" elaborado a partir de leche cruda de vaca. Al lavar la corteza con agua y sal se consigue que otros mohos intervengan en la maduración y, por tanto, que las características generales del queso sean diferentes. Su corteza anaranjada de olor penetrante nos introduce a un queso con un sabor característico, vegetal e intenso. Su textura es ligera y más cremosa conforme avanza su proceso de afinado.

Con este queso perseguimos continuar nuestra tradición quesera ampliando las variedades de sabor para satisfacer a un mayor número de paladares.



Queso "Urdón"

Transporte refrigerado – Vida útil: 1 año

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./CAJA
Queso "Urdón"	3 kg.	2