



# 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.

### Premio Mundial del Queso (Gales):

Noviembre 2022 - Medalla de Oro Picón Bejes-Tresviso DO , Medalla de Oro Queso "Cérreu" Ahumado.

## 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: 10 meses

| PRODUCTO                                            | FORMATO/<br>UNID(g) | UNID/<br>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 <b>Porción</b> | 1,25kg.             | 4             |
| Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso <b>Porción</b> | 625 g.              | 8             |
| Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso <b>Porción</b> | 312 g.              | 16            |



## Quesos "Cerréu"

### "Cerréu"

Los "Cerréu" son quesos de leche pasteurizada de vaca, con corteza enmohecida y una textura tierna. Estos quesos son elaborados en La Cavada en la quesería de nuestros amigos de La Pasiega de Peña Pelada y madurados en nuestra cueva de Cérreu y de ahí el curioso nombre.

En boca tiene sabores característicos a la maduración tradicional en cuevas: vegetales, humedad, setas.

### Queso "Cerréu"

Transporte refrigerado - Vida útil: 8 meses

| PRODUCTO                      | FORMATO/<br>UNID(g) | UNID/<br>CAJA |
|-------------------------------|---------------------|---------------|
| QUESO CERRÉU                  | 2,8 Kg.             | 2             |
| QUESO CERRÉU porción al vacío | 1,4 Kg.             | 4             |
| QUESO CERRÉU porción al vacío | 700 g.              | 6             |
| QUESO CERRÉU porción al vacío | 350g.               | 8             |



### Queso "Cerréu" ahumado

Cuando hablamos de quesos "Cerréu" siempre hablamos en plural ya que también disponemos de una deliciosa variedad ahumada. Este queso tras su elaboración es ahumado en leña de haya y llevado a Tresviso para su maduración en la cueva que lleva su nombre. Al degustar este queso nos deleitaremos con un aroma a humo muy sutil.

Este queso ha recibido en Noviembre de 2022 la Medalla de Oro en los World Cheese Awards.

### Queso "Cerréu" Ahumado

Transporte refrigerado - Vida útil: 8 meses

| PRODUCTO                              | FORMATO/<br>UNID(g) | UNID/<br>CAJA |
|---------------------------------------|---------------------|---------------|
| QUESO CERRÉU AHUMADO                  | 2,8 Kg.             | 2             |
| QUESO CERRÉU AHUMADO porción al vacío | 1,4 Kg.             | 4             |
| QUESO CERRÉU AHUMADO porción al vacío | 700 g.              | 6             |
| QUESO CERRÉU AHUMADO porción al vacío | 350g.               | 8             |

