

QUESO CREMOSO DE LECHE CRUDA, ARTESANO Y HECHO A MANO



La quesería Lácteos de Friol, S.L.U. bajo su marca de quesos CASA ZOLLE, nace con el objetivo de elaborar un particular y diferenciado queso gallego con los rasgos del tradicional queso de la comarca de Friol, (zona de tradición agroganadera de la provincia de Lugo con extensas praderías), caracterizado por su forma semi plana y lenticular, de corteza lisa con ligeros tonos amarillo pajizo, y en su interior una textura extremadamente suave, muy cremoso, con algunos ojos, sabor marcadamente lácteo que recuerda a la mantequilla, aroma de tendencia vainilla. En definitiva un queso de características únicas y diferenciadas apto para diferentes aplicaciones culinarias.



La premisa de Lácteos de Friol, S.L.U. es muy sencilla: **“para elaborar un buen queso representativo de Friol, debemos partir de la mejor leche de que disponemos y cuidarla a lo largo de todo el proceso productivo preservando todas sus propiedades organolépticas”**.

Es por ello que la leche empleada, se selecciona por su calidad higiénico-bacteriológica, de explotaciones registradas en calidad 100% GALLEGA, procedente de ganaderías no estabuladas unos valores de grasa y proteína equilibrados para nuestro artesano proceso de elaboración y muy importante, leche de vacas en régimen de pastoreo.

Para aprovechar al máximo estas cualidades y conservar a lo largo de todo de el proceso productivo las propiedades de la leche, elaboramos nuestros quesos con **leche cruda**, no la sometemos a ningún proceso de tratamiento térmico excepto el de ajustar la temperatura para el cuajado de la misma.



No nos podemos olvidar tampoco del método productivo, y es que para obtener este queso, disponemos de elementos tradicionales, como cuba holandesa y un marcado control, trabajo y seguimiento manual de la elaboración.



El resultado final es patente y perceptivo por nuestros clientes que lo valoran muy positivamente, **“un queso que sabe profundamente a queso”**, y es que pretendemos recuperar la tradición quesera y de calidad de Friol, (Galicia) hasta tal punto que disponemos de aula de formación y taller de miniquesería artesanal.

El Aula de Formación divulga la cultura del queso y su elaboración artesanal

ACTIVIDADES. ESTE CENTRO, QUE SE COMPLETA CON UNA MINIQUESERÍA, SE UTILIZA PARA CURSOS PROFESIONALES Y VISITAS DE CENTROS EDUCATIVOS Y ASOCIACIONES

El Aula de Formación de Casa Zolle nace con la vocación de divulgar la cultura del queso y su elaboración artesanal en el tiempo. Este centro de formación está abierto a todos para que disfruten de las experiencias del sector, con los alumnos de los centros educativos, asociaciones y organizaciones interesadas en el sector productivo.

El objetivo de este aula es ofrecer a los participantes una experiencia práctica y teórica que les permita conocer el proceso de elaboración artesanal del queso de Friol, desde la selección de la leche hasta la curación del queso.

Los participantes en esta aula recibirán una formación práctica y teórica que les permita conocer el proceso de elaboración artesanal del queso de Friol, desde la selección de la leche hasta la curación del queso.

La creación de este aula y el espacio de producción artesanal de queso de Friol, para divulgar la cultura del queso y su elaboración artesanal, es un proyecto que nace en Casa Zolle. Este proyecto tiene como objetivo promover la cultura del queso y su elaboración artesanal, así como la producción de queso de Friol, en un espacio que permita a los participantes conocer el proceso de elaboración artesanal del queso de Friol, desde la selección de la leche hasta la curación del queso.

El espacio de producción artesanal de queso de Friol, en Casa Zolle, es un proyecto que nace en Casa Zolle. Este proyecto tiene como objetivo promover la cultura del queso y su elaboración artesanal, así como la producción de queso de Friol, en un espacio que permita a los participantes conocer el proceso de elaboración artesanal del queso de Friol, desde la selección de la leche hasta la curación del queso.

