



9 motivos para regalar el queso Dehesa de Los Llanos esta Navidad

Francisca Cruz, maestra quesera de Dehesa de Los Llanos, nos da las claves por las que este queso, un referente gastronómico a nivel internacional, no puede faltar en la mesa durante estas fiestas navideñas.



Noviembre 2019. Producir quesos de manufactura artesanal –con la mejor leche cruda de ovejas de pura raza manchega– no es tarea fácil y, mucho menos, conseguir que uno de ellos se alce con el premio al Mejor Queso del Mundo en los World Cheese Awards 2012. Para ello se han de dar **unas condiciones excepcionales** que, unidas a la experiencia de una quesería sustentada en una historia que se remonta al siglo XVII, tan solo se encuentran en la finca [La Dehesa de Los Llanos](#).

Francisca Cruz, directora del área de quesería y maestra quesera de Dehesa de Los Llanos desde 2008, nos desvela cuál es el secreto que ha convertido en un referente gastronómico internacional a este **queso artesano denominación de origen Manchego** en forma de 9 motivos por los que regalarlo o servirlo en la mesa durante esta Navidad.

1. Se produce en el campo: Procede de la explotación del mismo nombre, una finca fundada en Albacete en 1647, con ganadería propia desde 1900 y una superficie de 10.000 hectáreas de las cuales se cultiva casi la mitad (principalmente: cereales, aromáticas y hortofrutícolas).

2. La leche procede de su cabaña de ovejas manchegas: Productoras de una leche única ('a la carta') por las condiciones en las que viven y, principalmente, por su alimentación, procedente de forrajes, pastos y aromáticas cultivados en la propia finca. Controlándose así al 100% todo el círculo de producción.

Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es

SAVOIR FAIRE

Cabecera de prensa y Relaciones públicas

- Desde 1998 -



3. Se elabora con leche cruda: La flora bacteriana natural que proporciona este producto confiere más personalidad y rotundidad al sabor, también texturas más mantecosas, solo para amantes del queso de siempre.

4. La corteza natural es comestible: Ni pinturas ni parafinas, es el mismo producto que sigue madurando de forma más natural. La corteza es formada por el propio queso que madura de fuera hacia adentro. Y el moho ayuda a desarrollar sabores únicos.

5. La maduración es lenta y a baja temperatura: Se ve reflejada la uniformidad en la textura y color desde la corteza hasta el vértice de la cuña. Gracias a ello el queso desarrolla toda su potencialidad aromática.

6. La elaboración es artesana: El volteo de cada pieza cada pocos días ayuda a repartir el gas de las fermentaciones internas realizándose un control visual y manual individual para cepillar la corteza con aceite de oliva virgen extra también elaborado en la finca.

7. Su calidad está garantizada: Se hace un muestreo de cada lote (se abren y se prueban entre 10 y 20 quesos y solo salen al mercado si cumplen los criterios organolépticos adecuados).

8. Es natural, sin aditivos ni potenciadores de rendimiento: Solo leche, cuajo, fermentos y sal. Dehesa de Los Llanos es pionera en eliminar la lisozima de huevo, un alérgeno usado para evitar las hinchazones tardías por la fermentación de una bacteria. Tras años de investigación, se concluyó que la clave para luchar contra esta bacteria era añadir a la dieta de las ovejas una mezcla de plantas aromáticas con poderes fungicidas.

9. Es un queso para todos: Apto para celíacos, intolerantes a la lactosa y personas alérgicas al huevo. Un queso elaborado exclusivamente a partir de leche sienta mejor y sacia más.



Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es

SAVOIR FAIRE

Cabecera de prensa y Relaciones públicas

- Desde 1998 -



Sobre Dehesa de Los Llanos

Dehesa de Los Llanos es una quesería sustentada en una gran historia: en el año 1647 **se estableció en la finca una congregación de mojes franciscanos** dedicados a la agricultura y ganadería. Con la desamortización de Mendizábal la propiedad pasó a manos del Marqués de Salamanca y en 1893 fue comprada por el Marqués de Larios.

En la actualidad, es la única finca de Europa que sigue en explotación desde su fundación y en ella se producen, desde el siglo XVII, todos los ingredientes necesarios para elaborar **el Mejor Queso del Mundo, según el World Cheese Awards 2012** (entre los más de 120.000 ejemplares que han participado en este concurso durante las 31 ediciones, tan solo han existido 31 ganadores).

La manufactura artesanal posee su propia cabaña de **ovejas de pura raza manchega**, productoras de una leche única. De hecho, Dehesa de Los Llanos fue la primera explotación de ganado ovino de España que introdujo la **identificación electrónica de ovejas**, registrando un historial por cabeza de la alimentación, sanidad y nivel productivo de cada una, requisitos esenciales para **asegurar una trazabilidad** que permita establecer procesos de renovación continua.

A diferencia de la mayoría de etiquetas, que incluyen lisozima de huevo y cloruro cálcico, entre otros añadidos, los únicos ingredientes que componen el queso Dehesa de Los Llanos son **la mejor leche cruda, cuajo, fermentos lácticos y sal**. Además, su elaboración sin pasteurizar hace que sea un alimento más completo, al mantener las vitaminas que acompañan a la materia grasa.

Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es

SAVOIR FAIRE

Cabecera de prensa y Relaciones públicas

- Desde 1998 -



Las curaciones artesanas en Dehesa de Los Llanos D.O. Manchego



Media Curación:

Es el más joven, cuenta con tres meses de curación mínima, textura cremosa y color blanco-marfil. Olor láctico que puede recordar a nata, mantequilla y yogur. Sabor agradable y elegante.

P.V.P: 29€/kg



Curado:

Sus seis meses de curación le otorgan un color de pasta marfil-amarillo. El sabor es aromático, intenso, muy elegante y de final largo.

P.V.P: 32,52€/kg



Caja regalo Gran Reserva:

Mejor Queso del Mundo en el concurso internacional World Cheese Awards 2012. Ha entusiasmado a chefs como Ferran Adrià o Martín Berasategui. Sus nueve meses de curación le aportan un sabor y aroma intensos, una textura friable y una gran persistencia en boca que invita a repetir. Un queso gourmet (1,600 Kg), apto para los paladares más exigentes, en formato regalo.

P.V.P: 62,24€

Estuche de presentación:



Una cuña (peso mínimo 250 gr) de cada una de las curaciones: Media Curación, Curado y Gran Reserva.

Perfecto para una cata vertical.

P.V.P: 23,00€

Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es