

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. AFUEGA'L PITU



Juana M^ª Sánchez Álvarez
Técnico de la D.O.P



Polígono de Silvota, parcela 96
33192 LLANERA
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 264 200



+34 985 265 682



dop@lilasturias.com
www.doafuegalpitu.com

El Consejo Regulador de la D.O.P. "Afuega'l Pitu" es el órgano encargado del control, la defensa y el fomento de los quesos amparados, así como de la aplicación de su Reglamento y la vigilancia del cumplimiento del mismo. La D.O.P. ampara aquellos quesos de forma troncocónica o de calabacín, conocidos tradicionalmente como Atroncau blancu, Atroncau roxu, Trapu blancu y Trapu roxu.

PRODUCTOS

Los quesos amparados bajo la D.O.P. "Afuega'l Pitu" están elaborados con leche pasteurizada de vacas de raza Frisona y Asturiana de los Valles. Dependiendo de la forma y de la elaboración, se obtienen cuatro tipos de queso:

- **Atroncau blancu**, de forma troncocónica, sin amasar y de color blanco.
- **Atroncau roxu**, de forma troncocónica, sin amasar y de color rojo anaranjado debido a que en su elaboración se utiliza el pimentón.
- **Trapu blancu**, de forma de calabacín, amasado y de color blanco.
- **Trapu roxu**, de forma de calabacín, amasado y de color rojo anaranjado debido a que en su elaboración se utiliza el pimentón.

El queso de Afuega'l Pitu se ofrece al consumidor en piezas de entre 300 y 500 g, dependiendo de su estado de maduración, y siempre con la contraetiqueta del Consejo Regulador que certifica su origen y calidad.





The Regulatory Council for the P.D.O. “Afuega’l Pitu” is the body responsible for the inspection, control, defence, and promotion of the cheeses that fall under this heading, as well as for applying the Regulations and acting as watchdog for the fulfilment thereof. The P.D.O. covers those cheeses, cone or pumpkin shaped, known traditionally as *Atroncau blancu* (white cone), *Atroncau Roxu* (red cone), *Trapu blancu* (white pumpkin) and *Trapu roxu* (red pumpkin).

PRODUCTS

Cheeses protected by the P.D.O. “Afuega’l Pitu” are made from pasteurized milk from Frisian and Asturian Valley cows. Depending on the shape and method of manufacture, there are four types of cheese:

- **Atroncau blancu**, cone shaped, unkneced, white.
- **Atroncau roxu**, cone shaped, unkneced and reddish orange colour due to the use of paprika during manufacture.
- **Trapu blancu**, pumpkin shaped, kneaded, white.
- **Trapu roxu**, pumpkin shapet, kneaded, and reddish orange colour due to the use of paprika during manufacture.

Afuega’l Pitu cheese is sold in sizes between 300 and 500 g, depending on maturity, and always with the seal of the Regulatory Council to certify its origin and quality.



Le Conseil Régulateur de la D.O.P AFUEGA’L PITU est l’organe chargé du contrôle, de la défense et du développement des fromages protégés, ainsi que de l’application du règlement, en s’assurant que celui-ci soit dûment respecté. La D.O.P protège les fromages en forme de tronc conique et en forme de citrouille, connus traditionnellement sous les noms de *Atroncau blancu*, *Atroncau roxu*, *Trapu blancu* et *Trapu roxu*.

PRODUITS

Les fromages protégés sous la D.O.P AFUEGA’L PITU sont élaborés avec du lait pasteurisé de vaches de races Frisona et Asturienne des Vallées. Selon la forme et l’élaboration, on obtient quatre sortes de fromages :

- **Atroncau blancu**, en forme de tronc conique, non pétri et à la couleur blanche.
- **Atroncau roxu**, en forme de tronc conique, non pétri et à la couleur rouge orangé en raison de l’utilisation du piment pour son élaboration.
- **Trapu blancu**, en forme de citrouille, pétri et à la couleur blanche.
- **Trapu roxu**, en forme de citrouille, pétri et à la couleur rouge orangé en raison de l’utilisation du piment pour son élaboration.

Le fromage Afuega’l Pitu est vendu au consommateur sous forme d’unités de 300 g et 500 g, selon son état de maturation, et toujours muni de l’étiquette du Conseil Régulateur qui certifie son origine et sa qualité.