



CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. CABRALES



Queso Cabrales
Consejo Regulador D.O.P.



Carretera General, s/n. Carreña
33555 CABRALES
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 845 335



+34 985 845 130



dop@quesocabrales.org
www.quesocabrales.org

El queso de Cabrales es un queso graso, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra. Este queso cuenta con Denominación de Origen desde el año 1981.

El queso de Cabrales se produce en el Concejo del mismo nombre cuya capital es Carreña. Pertenece a la comarca de Cangas de Onís situada a 80 Km. al este de Oviedo, capital regional. Esta zona de producción se encuentra en las inmediaciones de los Picos de Europa. La Denominación de Origen Cabrales comprende además de este Concejo los pueblos limítrofes de Oceño, Rozagás y Cáraves (Peñamellera Alta).

En la actualidad existen 40 elaboradores de queso inscritos en la Denominación de Origen.

Tradicionalmente el queso se hacía como una forma de almacenamiento y conservación de la leche para consumir a lo largo del año, dentro de la dieta de la familia. Sólo a partir de fechas recientes se produce con destino al mercado.

Para su comercialización, el queso se recubre de un papel de aluminio especial de color verde que lleva grabado "D.O.P. Cabrales". El embalaje se completa con una etiqueta con todos los datos del elaborador, indicando el tipo de leche con que ha sido elaborado, y una contraetiqueta numerada, suministrada por el Consejo Regulador que le otorga el certificado de autenticidad y calidad.





GB

Cabrales cheese is a full-fat cheese, with a natural rind, produced with raw cow's milk, or with a blend of two or three types of milk: cow, sheep and goat. This cheese has been protected by a Designation of Origin since 1981.

Cabrales cheese is produced in the municipal area of the same name, of which the main village is Carreña, belonging to the Cangas de Onís district 80 Km to the east of Oviedo, the regional capital. The area of production is located in close proximity to the Picos de Europa (Peaks of Europe). The Cabrales Protected Designation of Origin includes, as well as this municipal area, the neighbouring villages of Oceño, Rozagás y Cáraves (Peñamellera Alta).

At the present time there are 40 cheesemakers registered in the P.D.O.

Traditionally the cheese was made as a way of storing and preserving milk protein for consumption throughout the year as part of the family diet. Only recently has it been manufactured with a view to the market.

For commercial purposes, the cheese is wrapped in a special green aluminium foil bearing the legend "D.O.P. Cabrales". Packaging is completed with a label showing full details of the manufacturer, the type of milk used, and an official numbered label supplied by the Regulatory Council certifying its authenticity and quality.

F

Le fromage de Cabrales est un fromage gras à croûte naturelle, fait soit avec du lait cru de vache, soit avec un mélange de deux ou trois sortes de lait : vache, brebis et chèvre. Ce fromage est certifié par la Dénomination d'Origine depuis l'année 1981.

On produit le Cabrales dans le canton qui porte son nom et dont Carreña est le chef-lieu. Celui-ci appartient à la contrée de Cangas de Onís, à 80 km à l'est du chef-lieu régional Oviedo et se situe aux abords des Pics d'Europe. En plus de ce canton, la Dénomination d'Origine Cabrales comprend les villages limitrophes d'Oceño, Rozagás et Cáraves.

Actuellement, 40 fabricants de Cabrales bénéficient de la Dénomination d'Origine. Ce n'est que récemment que ce fromage s'est vu destiné à une consommation de marché. En effet traditionnellement, on le fabriquait pour emmagasiner et conserver la protéine de lait afin de la consommer en famille tout au long de l'année.

Le Cabrales est commercialisé sous une enveloppe de papier d'aluminium spéciale, de couleur verte et gravée « DOP Cabrales ». L'emballage est complété par une étiquette indiquant toutes les coordonnées du fabricant ainsi que le type de lait utilisé et une contre étiquette numérotée, fournie par le Conseil Régulateur qui autorise la certification d'authenticité et de qualité.