



AGROVALDÉS, S.C.L.



	Cristina González Responsable de Calidad
	Polígono El Zarrín, s/n. Parcelas 4-A, 5-A 33891 LA ESPINA. SALAS Principado de Asturias ESPAÑA (SPAIN)
	+34 985 837 332
	+34 985 837 471
	cristina@agrovaldes.es www.agrovaldes.com

Agrovaldés, quesería artesanal. La reciente inauguración de nuestra quesería supone un nuevo paso en el plan de diversificación y promoción de los productos autóctonos derivados de las explotaciones ganaderas de nuestros socios. Con unas modernas instalaciones que ocupan una superficie de 400 m², en una parcela que supera los 2.800 m², la capacidad de producción inicialmente prevista es de unos 4.000 litros de leche diarios.

La elaboración de los quesos, realizada de forma completamente artesanal con leche de vaca procedente de nuestras propias ganaderías, está sellada con la Denominación de Origen Afuera'l Pitu y se centra actualmente en la producción de dos tipos de quesos: Atroncau Blancu y Atroncau Roxu (ligeramente picante), ambos bajo la marca comercial REBOLLÍN.

Los canales de distribución y venta de nuestros quesos son además de la propia quesería, las tiendas pertenecientes a AGROVALDÉS, las grandes cadenas comerciales y las empresas de distribución.

PRODUCTOS

La elaboración de nuestros quesos sellada con la Denominación de Origen Afuera'l Pitu se centra actualmente en la producción de dos tipos de quesos: Atroncau Blancu y Atroncau Roxu (ligeramente picante), ambos bajo la marca comercial REBOLLÍN.





GB

Agrovaldés, handmade cheese dairy. The recent inauguration of our cheese dairy supposes a new step in the diversification plan and promotion of the derived autochthonous products of the cattle exploitations of our partners. With some modern facilities that occupy a surface of 400 m², in a land plot that exceeds 2.800 m², the capacity of initially foreseen production is of about 4.000 daily litres of milk.

The elaboration of the cheeses, carried out in a totally handmade way with cow milk coming from our own raised cattle, is sealed with the Denomination of Origin Afuera'l Pitu and it is centered at the moment in the production of two types of cheeses: Atroncau Blancu and Atroncau Roxu (lightly spicy), both under the commercial brand name REBOLLÍN.

The distribution channels and sale of our cheeses are apart from our own cheese dairy, the stores belonging to AGROVALDÉS, the big commercial chains and the distribution companies.

PRODUCTS

The elaboration of our cheeses sealed with the Denomination of Origin Afuera'l Pitu it is centered at the moment in the production of two types of cheeses: Atroncau Blancu and Atroncau Roxu (lightly spicy), both under the commercial mark REBOLLÍN.

F

Agrovaldés, fromagerie artisanale. La récente inauguration de notre fromagerie suppose une nouvelle avancée sur le plan de diversification et promotion des produits autochtones dérivés des exploitations d'élevage de nos associés. Avec des installations modernes qui occupent une superficie de 400 m² sur une parcelle qui dépasse les 2.800 m², la capacité de production initialement prévue est d'environ 4.000 litres de lait par jour.

L'élaboration des fromages, totalement artisanale et réalisée avec du lait de vache provenant de nos propres lieux d'élevage, est certifiée conforme par la Dénomination d'Origine Afuega'l Pitu et se concentre actuellement sur la production de deux types de fromages : Atroncau Blancu et Atroncau Roxu (légèrement piquant), tous deux sous la marque commerciale REBOLLÍN.

Nous avons par ailleurs nos propres canaux de distribution et de vente de nos fromages, les magasins d'AGROVALDÉS, et nous vendons aussi aux grandes chaînes commerciales et aux entreprises de distribution.

PRODUITS

L'élaboration de nos fromages certifiée par la Dénomination d'Origine Afuega'l Pitu se concentre actuellement sur la production de deux types de fromages: Atroncau Blancu et Atroncau Roxu (légèrement piquant), tous deux sous la marque commerciale REBOLLÍN.