



CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. GAMONEU



La Denominación de Origen del Queso Gamoneu ya está en marcha tras la formación de su primer Consejo Regulador, que ha quedado constituido a través del acuerdo de los productores de leche y elaboradores de queso de los municipios de Onís y Cangas de Onís, donde se elabora el Gamoneu. El Consejo Regulador, se encarga de garantizar que los productos protegidos por la Denominación, cumplan los requisitos establecidos para la producción que certifica.

El Queso de Gamoneu se elabora artesanalmente a partir de leche de vaca, cabra y oveja, diferenciando la producción que se elabora en las cabañas de los puertos de montaña de la elaborada en las queserías de los valles, diferenciado así dos variedades: GAMONEU DEL PUERTO y GAMONEU DEL VALLE.

El Gamoneu es un queso graso, madurado, de corteza natural, ligeramente ahumado y con leves afloraciones de *penicillium* en los bordes.



Planta Baja del Ayuntamiento de Onís
La Plaza, s/n
33556 BENIA DE ONÍS
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 844 005



+34 985 844 230



info@quesogamonedo.com
www.quesogamonedo.com





GB

The P.D.O. for Gamoneu or Gamonedo cheese is already under way since the constitution of its Regulatory Council after an agreement was reached between the milk producers and cheese makers in the townships of Onís and Cangas de Onís, where Gamoneu cheese is produced. Regulatory Council is responsible for ensuring that the products protected by the P.D.O. fulfil the requirements in force for the type of produce that it certifies.

Gamoneu Cheese is handmade from cow's, goat's and sheep's milk. A distinction is made between produce from mountain livestock and produce from the cheese-makers in the valleys. Hence there are two different varieties: GAMONEU DEL PUERTO and GAMONEU DEL VALLE.

Gamoneu is a fatty cheese, matured, with a natural rind, lightly smoked and with a dusting of Penicillium near the edges.

F

La Dénomination d'Origine du Fromage Gamoneu a été mise en marche après la formation de son premier Conseil Régulateur, qui s'est constitué avec l'accord des producteurs de lait et élaborateurs de fromage des municipalités d'Onís et de Cangas de Onís où le Gamoneu est élaboré. Le Conseil Régulateur est chargé de garantir que les produits protégés par la Dénomination respectent les règles établies pour certifier la production.

Le fromage de Gamoneu est élaboré de manière artisanale à partir de lait de vache, de chèvre et de brebis, la production qui s'élabore dans les cabanes des cols de montagne se différenciant de celle élaborée dans les fromageries des vallées, et donnant ainsi deux variétés : GAMONEU DEL PUERTO et GAMONEU DEL VALLE. (Gamoneu du Col et Gamoneu de la vallée).

Le Gamoneu est un fromage gras, mûré, de croûte naturelle, légèrement fumé et avec de faibles apparitions de pénicillium sur les bords.