

Quesos y Lácteos



Castilla y León es una de las primeras Comunidades Autónomas en producción de leche de oveja, vaca y cabra, siendo sus industrias lácteas las que elaboran la tercera parte de la producción quesera nacional. Los quesos de la región además de por la cantidad son importantes sobre todo por la calidad: Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano, la I.G.P. Queso de Valdeón, la Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca, y la Marca Colectiva del Queso Castellano.

Ávila es la provincia que posee el censo más importante de ganado caprino, asentado principalmente en las comarcas del Valle del Tiétar y Bajo Alberche. En esta provincia existe una variada oferta de quesos de cabra, en la zona de Burgos predomina el fresco, destacan en Valladolid el de Villalón o la Pata de Mulo, y mención especial merecen también otros derivados lácteos de gran calidad como la Cuajada de Briviesca, la Mantequilla de León o la de Soria, esta última con Denominación de Origen Protegida.