Fromages et Lácteos

Castilla y León est une des premières Communautés Autonomes dans la production de lait de brebis, vache et chèvre, étant ses industries laitières celles qui produissent un tiers de la production nationale de fromages. Les fromages de la région en plus de la quantité sont importantes surtout pour sa qualité : Appellation d'Origine Protégée du fromage de Zamora, le fromage I.G.P. de Valdeón, la Marca de Garantía (marque de garantie) du fromage Arribes de Salamanca, et la Marca Colectiva (marque collective) du fromage de Castilla y León.

Ávila est la province qui a le plus grand recensement de chèvres, installées principalement dans les régions de la Vallée du Tiétar et Bajo Alberche. Il y a une grande variété de fromages de chèvre dans cette province, la zone de Burgos est dominée par le fromage frais, à Valladolid ou à Villalón ressortent ses fromages ou celui de Pata de Mulo. Il faut remarquer également autres produits laitiers de haute qualité comme la caillé de Briviesca, le beurre de León ou de Soria, celui-ci avec Appellation d'Origine Protégée.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo