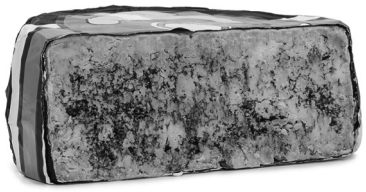
Tekst 10

Queso de Cabrales de 30 000 euros





El restaurante Llagar de Colloto pagó 30 000 euros por el mejor queso Cabrales en la subasta anual en Asturias. Esta cifra nunca se había alcanzado en las anteriores ediciones de la subasta. Según la tradición, el último domingo de agosto se lleva a subasta el mejor queso Cabrales del año. El precio de inicio fue de 3000 euros y después de varias ofertas, fue el restaurante Llagar de Colloto el que se quedó con el queso. El queso de Cabrales, el más reconocido de Asturias, madura en las cuevas de los Picos de Europa. Tiene un sabor algo picante y se elabora de manera artesanal con leche cruda de vaca, oveja y cabra. La quesería Los Puertos, elegida por el jurado como la mejor de las participantes en el concurso, elaboró este queso. El queso estuvo durante diez meses madurando en una cueva a 1500 metros de altura y pesaba algo más de dos kilos.

as.com, 28 augustus 2023