

# QUESOS PÁRAMO DE GUZMÁN



Páramo  
D Guzmán



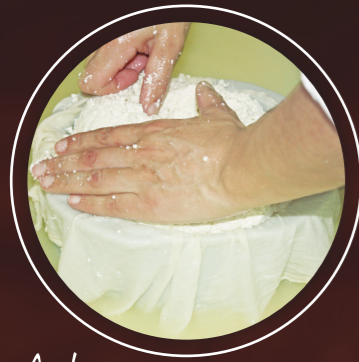
Páramo  
D Guzmán

BODEGAS RAÍZ DE GUZMÁN  
CARRETERA CIRCUNVALACIÓN, R30 S/N.  
09300, ROA (BURGOS).

TEL.: (+34) 947 541 191  
INFO@RAIZYPARAMODEGUZMAN.ES  
WWW.RAIZDEGUZMAN.COM



# PÁRAMO DE GUZMÁN, EL MEJOR QUESO DEL MUNDO



## Artesanía

El queso Páramo de Guzmán se elabora de manera artesana. Queso a queso con el cariño y cuidado de nuestros trabajadores.



## Tela quesera o paño

Permite un mayor y mejor desuerado así como un perfecto prensado. Ayuda a coser y sellar entre sí cada uno de los granos de cuajada impidiendo que queden poros por donde penetrar el moho.



## Curación

Curamos nuestros quesos mínimo 1 año en la cueva con temperaturas a 8-10º y humedad del 85-90%. Volteamos periódicamente para conseguir un secado homogéneo.



## Enlatado en aceite

A partir de los 12 meses, parte de la producción la sumergimos en aceite variedad picual, consiguiendo ensalzar el sabor de nuestro queso así como ese picor tan agradable.



## Dos elaboraciones y mucho sabor

La producción de nuestros quesos se elabora tan solo dos veces al año, en primavera y otoño, épocas en las que los pastos tienen la más alta concentración de los aromas y sabores que identifican a Páramo de Guzmán: tomillo, romero y salvia.



## "El mejor queso del mundo" *The New York Times*

Páramo de Guzmán se ha convertido en "el mejor queso del mundo" en Estados Unidos tras el lanzamiento del best seller *The Telling Room*, obra del periodista estadounidense Michael Paterniti quien en el año 2000 viajó a España para conocer la historia de Páramo de Guzmán, el queso del que se había enamorado diez años antes.

Páramo de Guzmán protagonizó el bestseller internacional "The Telling Room". Cautivado por su sabor el escritor Michael Paterniti creó una novela en torno al que el definió como "el mejor queso del mundo".

## FORMATOS

### TRADICIONAL

Su sabor, rotundo y agradable, te trasladará a la meseta castellanoleonesa.



Cuña de 125 g



Cuña de 625 g



Queso entero (2,5 kg)

### EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (VARIEDAD PICUAL)

Una fusión entre Castilla y Andalucía única en el mercado.



Lata 250 g



Lata 2,5 kg

