



Inés Granda, una familia quesera

En 1938 el matrimonio de Juan Inés y Palmira Granda volvió a su pueblo natal, en la costa occidental asturiana, y montaron una quesería artesanal de leche de vaca con sus nombres: **Inés Granda**. En la actualidad dos de sus hijos continúan en la quesería elaborando una amplia gama de quesos con las tres leches producidas en una de las mejores zonas lecheras de Asturias.

Inés Granda, a family of cheesemakers

Husband and wife Juan Inés and Palmira Granda returned in 1938, ending the Spanish civil war, to their hometown in Pría de Llanes, on the Asturian western coast, and they set up an artisanal dairy named **Inés Granda**. They had 10 children and all of them continued to be linked to the dairy and the annexed livestock farms. Nowadays there are only two brothers left that own a modern cheese factory making a wide range of cheeses using the three milks produced in one of the best dairy areas of Asturias.

Inés Granda, une famille de fromagers

Le couple Juan Inés et Palmira Granda revient en 1938, à la fin à la guerre civile Espagnole, dans leur ville natale de Pría de Llanes, sur la côte ouest des Asturies. Ils y créent une fromagerie artisanale de lait de vache avec le nom **Inés Granda**. Ils eurent dix enfants qui travaillèrent tous à la fromagerie et dans les exploitations d'élevages. Actuellement, il ne reste que deux frères dans une fromagerie moderne, qui fabrique une large gamme de fromages avec les trois laits produits dans l'une des meilleures régions laitières des Asturies.



Tan bueno, o mejor, que el original

Oriundos de la costa asturiana, muy cerca de los Picos de Europa, el Parque Nacional de los Quesos, la familia Inés Granda comenzaron elaborando un queso tierno y muy mantecoso de mezcla (90% de vaca y 10% de oveja) suavemente ahumado con madera de roble: el Ahumado de Pría, que dio fama a la quesería. Recientemente decidieron recuperar un queso antiguo elaborado en la zona con “leche del ganado” (vaca, cabra, oveja). Así surgió el **Pría de Tres Leches**, un queso semi azul, predominantemente de oveja (50%), con vaca (40%) y cabra (10%), de pasta escurrida, elástica y dulzona, suave ahumado exterior y moderado enmohecido interior, de un amplio y largo sabor con notas a avellanas, nueces y setas.

As good, or better, than the original

They are Asturian coast natives, very close to the Picos de Europa, the National Park of the cheeses, and they have recently decided to recover an old cheese made with a mix of the flock milk (cow, sheep and goat) from the area. Thus was born the **Pría de Tres Leches** (three milks cheese), a **semi blue cheese** made predominantly with ewe's milk (50%), with cow's milk (40%) and goat's milk (10%) that has a drained, elastic and sweet pate, a lightly smoked rind and a moderate moldy interior with a wide and long flavor with notes of hazelnuts, walnuts and ceps. The cheese is presented in two sizes: medium and large.

Aussi bon, ou meilleur, que l'original

Originaires de la côte asturienne, à proximité des Picos de Europa, le Parc National des Fromages, ils ont récemment décidé de reprendre un ancien fromage fabriqué dans la région avec du lait d'élevage (vache, chèvre, brebis). Ainsi est apparue le **Pría de Tres Leches**, un **fromage semi-bleu**, à prédominance de lait de brebis (50%), de vache (40%) et de chèvre (10%). Avec une pâte égouttée, élastique et douceâtre, légèrement fumée à l'extérieur et avec un peu de moisissure à l'intérieur, elle a une saveur ample et longue aux notes de noisettes, noix et cèpes, en deux tailles: moyenne et grande.