



Queso Montefriño, en lo más alto de Granada

A casi mil metros de altitud, en una de las zonas más agrestes, montañosas, rústicas y ganaderas de la zona centro-oriental de Andalucía, se ubica Montefrío, una atalaya rocosa cuyo nombre ya indica su climatología extrema. País de cabras que producen una leche de pastoreo de una gran calidad donde la familia Zamora, a finales de los años 90, se hizo cargo de un centro de recogida lechera y lo convirtió en una quesería especializada en quesos tanto de cabra como de vaca y sus mezclas. En poco más de veinte años ha posicionado esta quesería artesanal entre las mejores de Andalucía.

Quesos Montefriño, at the top of Granada

At almost a thousand meters above sea level, in one of the wildest, most mountainous and rustic cattle breeding areas of central-eastern Andalusia, we find Montefrío (Granada), a rocky watchtower, whose name already indicates its extreme climate (cold mountain). A land of goats that produce high-quality pasture milk where the Zamora family, at the end of the 90s, took over a milk collection center and transformed it into a cheese factory specializing in goat, cow and blend cheeses of the two milks. A married couple, with their daughter they helped change direction and in only twenty years have positioned this artisanal cheese factory among the best in Andalusia.

Quesos Montefriño, au sommet de Grenade

À près de mille mètres d'altitude, dans l'une des zones d'élevage de bétail les plus sauvages, montagneuses et rustiques du centre-est de l'Andalousie, se trouve Montefrío (Grenade), une tour de guet rocheuse, dont le nom indique déjà son climat extrême (mont froid). Les chèvres y produisent du lait de pâturage de haute qualité. C'est là que la famille Zamora, à la fin des années 90 du siècle dernier, a repris un centre de collecte de lait et l'a transformé en une fromagerie spécialisée dans les fromages de chèvre, de vache et de mélange des deux laits. Ce couple d'éleveurs, avec leur fille, a permis, en vingt ans seulement, de positionner cette fromagerie artisanale parmi les meilleures d'Andalousie.



El Tierno y el Semicurado en Aceite de Oliva

Con leche de cabra de raza murciano-granadina, producida en pastoreo extensivo, de una gran calidad aromática y grasa, la familia Zamora produce dos joyas. El Tierno de un color blanco impoluto, de corte ciego y compacto pero blando y gomoso en boca, con una acidez entre láctica y cítrica y con muy poca sal, idóneo para su consumo en fresco o para freír o asar. Y el Semicurado de un par de meses, se corta a tiras y se macera en aceite de oliva consiguiendo un sabor agradable a queso de cabra, de largo post-gusto y con un elegante final perfecto para tapas y aperitivos.

El Tierno and el Semicurado en Aceite de Oliva

With goat's milk of high aromatic and fatty quality, from the Murciano-Granadina breed, produced in an extensive pasture, the Zamora family makes two jewels. **El Tierno (The Young one)** has immaculate white color and is blind cut. It is compact but soft and rubbery in the mouth, with an acidity between lactic and citric and very little salt. It is ideal for consumption as fresh cheese, in a salad, for frying or barbecue. And the two-month-old **Semicurado (Semi Matured)**, which the rind is taken off, cut into strips and macerated in olive oil, giving it a pleasant goat's cheese flavor, a long aftertaste and an elegant final notes of Andalusian olive oil. Perfect for tapas and to enjoy at any time.

Le Tendre et le Semi-affiné à l'Huile d'Olive

Avec du lait de chèvres de la race Murciano-Granadina, produit en pâturage extensif, d'une grande qualité aromatique et grasse, la famille Zamora fabrique deux bijoux. **El Tierno (Le Tendre)**, d'un blanc immaculé, de coupe aveugle, compact, mais doux et caoutchouteux en bouche, avec une acidité entre lactique et citrique et très peu de sel, est idéal pour une consommation comme fromage frais, en bouche ou en salade, ou pour la friture ou le barbecue. Et le **Semicurado en Aceite de Oliva** (semi-affiné à l'huile d'olive) de deux mois, qui est pelé, coupé en lanières et macéré dans de l'huile d'olive, lui donnant une agréable saveur de fromage de chèvre, un arrière-goût long et une élégante note finale d'huile d'olive andalouse. Parfait pour les tapas et pour déguster à toute heure.