



Javier Campo

Fromage A.O.P Picón Bejes-Tresviso

Notre fromagerie se trouve dans le village de Tresviso, qui appartient à la contrée de Liébana (Cantabrie, Espagne), situé au cœur du PARC NATIONAL DES PICOS DE EUROPA, à 900 m d'altitude, et qui fait également partie de la Réserve de biosphère. C'est dans ce cadre spectaculaire de pâturages et de montagnes qu'a été fondée JAVIER CAMPO en 2005, une fromagerie artisanale offrant un produit d'excellente qualité grâce à son élaboration traditionnelle à base d'ingrédients naturels.

La nature abrupte du paysage qui nous entoure a conduit à l'isolement géographique, ce qui a permis de conserver encore les vieilles traditions. Comme celle de la fabrication de fromages d'appellation d'origine propre, Picón Bejes-Tresviso, protégée depuis 1994. Les fromages sont produits en suivant une tradition séculaire transmise de génération en génération à travers les siècles. Ceci, allié aux pâturages de haute montagne qui alimentent les vaches la majeure partie de l'année, leur donne cette saveur sauvage qui rappelle le caractère spectaculaire des Picos de Europa. C'est ainsi que naît un fromage bleu, piquant, onctueux, doté d'une forte personnalité et à l'aspect moelleux. Une essence venue de la montagne qui réjouit les palais.

Nous avons atteint cet objectif grâce au soin constant que nous portons à l'ensemble du processus, qui va de la préoccupation pour utiliser le meilleur lait cru jusqu'à la surveillance du processus final d'affinage. Nos vaches laitières brunes, avec une production annuelle de 7 000 litres, paissent paisiblement à la période de l'année où il y a de l'herbe, grâce à cela nous parvenons à ce qu'une alimentation naturelle et une vie tranquille influent sur la qualité du lait. À cela il faut ajouter que l'élevage est situé à quelques mètres de la fromagerie, empêchant ainsi que le lait puisse s'endommager pendant le transport.

Nos installations sont modernes et entièrement mises à jour, et respectent la législation en vigueur en matière d'hygiène et de qualité, sans pour autant renoncer au processus d'élaboration traditionnel et en utilisant uniquement des ingrédients naturels dont nous sommes fiers. Pour maintenir ces normes élevées de qualité que nous nous sommes fixées, la production annuelle du fromage est limitée.

NOS PRIX

Alimentaria Barcelone:

1987- Premier prix dans la première et deuxième dégustation internationale de fromage.

Salón del Gourmet de Madrid:

2006 - Premier prix pour le fromage bleu.

Consejería de Agricultura de Castilla y León

2008 - Cincho de Oro

Cofradía del Queso de Cantabria:

Concours international pour les fromages bleus - Premier prix en 2006, 2007, 2009, 2010 et 2013 et Deuxième prix en 2012.

Ministère de l'Environnement, des Affaires rurales et maritimes:

2009 - Meilleur fromage bleu espagnol.

Exposition et concours de fromages Picos de Europa (Cangas de Onís):

Premier prix en 2014, 2015 et 2016. Troisième prix en 2017. First prize in 2014 and 2015.

World Cheese Award (Pays de Galles):

Novembre 2022 - Médaille D'Or Picón Bejes-Tresviso AOP , Médaille D'Or Fromage "Cérreu" Fumé.

Prix Mondial du Fromage (Trondheim, Norvège) :

Novembre 2023 - Médaille de Bronze pour le Fromage "Cérreu" et Médaille d'Or pour le Fromage "Cérreu" Fumé.

Picón Bejes-Tresviso Fromage Bleu (A.O.P)

Le fromage Picón Bejes-Tresviso Javier Campo, dont nous avons hérité la recette de nos ancêtres et fait la renommée de notre ville, est un fromage bleu espagnol produit dans la région de Liébana, en Cantabrie, à partir de lait cru de vache.

Fait avec du lait cru de notre propre bétail. Il a une écorce où les différentes moisissures qui agissent dans la maturation de nos fromages prolifèrent, mettant en valeur les couleurs blanc, orange et rouge. Les pâtes sont en proie à des veines, où le pénicillium sort naturellement et qui donne au fromage un ton qui change en fonction du degré de maturation et de la période de l'année. Ainsi, les fromages fabriqués pendant la saison des graminées (nous n'utilisons pas d'ensilage) ont une pâte plus jaunâtre due aux vitamines présentes dans l'herbe fraîche.

Le fromage Picón de Tresviso est un fromage bleu à base de lait cru. Son odeur est forte sur l'écorce et agréable à l'intérieur. Il a une saveur caractéristique avec une touche épicée équilibrée. Cette saveur a été décrite comme sauvage, en harmonie avec les montagnes du Parc National des Pics d'Europe, où elle a été faite depuis les temps anciens.

C'est un fromage avec appellation d'origine protégée depuis 1994. Son règlement a unifié la dénomination pour tous les fromages qui ont été produits dans plusieurs municipalités de la région de Liébana à côté du parc national des pics d'Europe. Les localités de Tresviso et de Bejes sont celles qui traditionnellement ont thésaurisé la plus grande partie de la production et donné son nom au fromage lui-même.

Picón Bejes-Tresviso Fromage Bleu (A.O.P)

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 10 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Picón Bejes-Tresviso Fromage Bleu (A.O.P)	7,5 kg.	1
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.)	2,5 kg.	2
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.) <i>Portion</i>	1,25 kg.	4
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.) <i>Portion</i>	625 g.	8
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.) <i>Portion</i>	312 g.	16



"Cerréu" Fromages

"Cerréu"

Les "Cerréu" sont des fromages au lait de vache pasteurisé, à croûte moisie et à la texture fondante. Ces fromages sont fabriqués à La Cavada dans la fromagerie de nos amis de La Pasiega de Peña Pelada et affinés dans notre cave de Cérreu, d'où le nom curieux.

En bouche, il a des saveurs caractéristiques de l'élevage traditionnel en cave : légumes, humidité, champignons.

Il a été récompensé cette année par une médaille de bronze au concours World Cheese Awards organisé en 2023 à Trondheim en Norvège.



"Cerréu" Fromage

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 8 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
CERRÉU FROMAGE	2,8 Kg.	2
CERRÉU FROMAGE <i>Portion</i>	1,4 Kg.	4
CERRÉU FROMAGE <i>Portion</i>	700 g.	6
CERRÉU FROMAGE <i>Portion</i>	350g.	8



Fromage "Cerréu" fumé

Quand on parle de fromages "Cerréu" on parle toujours au pluriel puisque nous avons aussi une délicieuse variété fumée. Après sa préparation, ce fromage est fumé au bois de hêtre et transporté à Tresviso pour mûrir dans la grotte qui porte son nom. Lors de la dégustation de ce fromage, nous serons ravis d'un arôme de fumée très subtil.

Ce fromage a reçu la médaille d'or aux World Cheese Awards en novembre 2022.

Ce fromage a reçu la médaille d'or aux World Cheese Awards organisés à Newport au Pays de Galles en novembre 2022 et l'a revalidé cette année à Trondheim en Norvège.

De même, en 2023, a été choisi le meilleur fromage de Cantabrie (nord de l'Espagne).



Fromage "Cerréu" fumé

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 8 mois

PRODUCT	FORMAT/ UNIT(g)	UNIT/ BOX
FROMAGE CERRÉU FUMÉ	2,8 Kg.	2
FROMAGE CERRÉU FUMÉ <i>Portion</i>	1,4 Kg.	4
FROMAGE CERRÉU FUMÉ <i>Portion</i>	700 g.	6
FROMAGE CERRÉU FUMÉ <i>Portion</i>	350g.	8

