

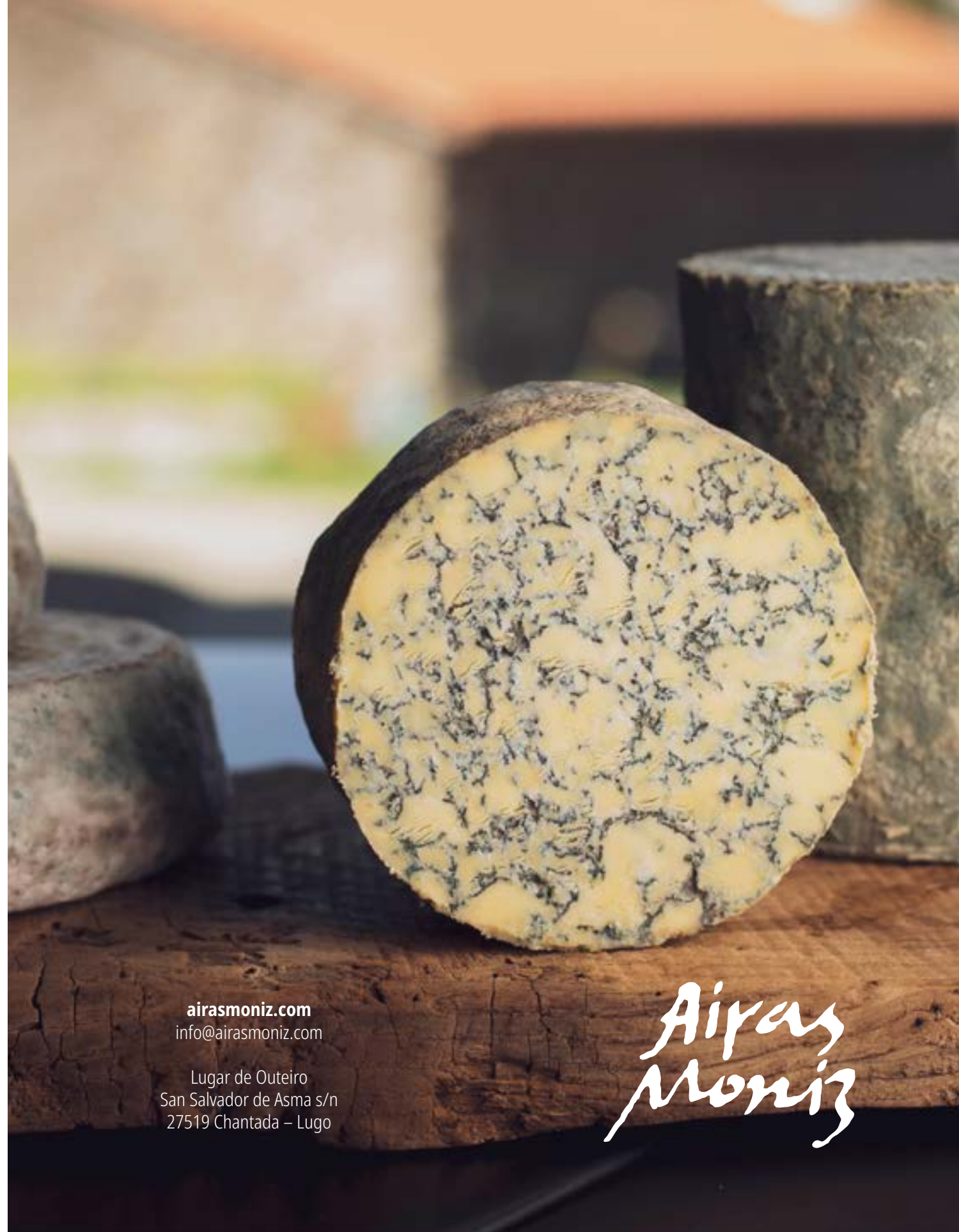


Es un **producto completamente natural**, que **evoluciona en el tiempo** de una manera apreciable claramente, de tal manera que el consumidor final puede saborear cómo el queso va madurando y obteniendo matices diferentes.

**Moldeamos y volteamos manualmente cada queso, mimándolos de esta manera hasta que alcanzan el punto óptimo de consumo.**

Su olor y sabor nos evoca un conjunto de **sensaciones y matices ligados a la propia tierra en la que pastan los animales** en bellos paisajes de la Ribeira Sacra.

La quesería obtuvo los **premios Gastroactitud Compromiso con La Tierra** en el año 2019, **Premio de Gastronomía de Galicia** en el año 2020, **Premio Comer de La Vanguardia** en el año 2021, **Premio de la Crítica** el año 2021; **Premio Picadillo y Artesanía Alimentaria**, en el año 2024. Fue también **ganador del programa de aceleración digital de artesanos BigCrafters**, en 2024.



[airasmoniz.com](http://airasmoniz.com)  
[info@airasmoniz.com](mailto:info@airasmoniz.com)

Lugar de Outeiro  
San Salvador de Asma s/n  
27519 Chantada – Lugo

*Airas  
Moniz*

## Sobre NOSOTROS



Somos un **pequeño obrador de quesos** creado en el año 2017, ubicado en los espectaculares paisajes de la **Ribeira Sacra, en pleno corazón de Galicia.**

La **leche** que utilizamos en el proceso de **elaboración** es de la **propia ganadería**, con una gran tradición y espléndidas calificaciones tanto sanitarias como de calidad.

Las vacas de nuestra ganadería que están **pastando en nuestros prados (no comen ensilados)**, no proviene de una raza cualquiera, sino de una raza con una calidad excepcional para la obtención de un buen queso, es la vaca de **raza Jersey.**

Para su transformación, la leche no se somete a ningún proceso. Es decir, utilizamos **leche cruda de vaca**, que según se ordeña se envía a la cuba de elaboración, evitando de este modo enfriarla, para así posteriormente volver a elevar la temperatura. Con esto eliminamos cualquier posible pérdida de calidad en la leche.

De la transformación de la leche estamos elaborando **2 tipos de queso**, a los que no se les añade **ni estabilizantes, ni fungicidas en corteza, ni aditivos artificiales.**



## Queso TERRA

Queso de pasta blanda y corteza comestible. Elaborado únicamente con **leche cruda de vaca Jersey en pastoreo. No se prensa. Volteos manuales continuos** y mucho trabajo tanto en cámara de oreado como en cámara de maduración. El color singular viene dado debido a la cava de maduración en la que existen mohos roqueforti con penicilimuns cándidum y geotricum.

Su espectacular y potente sabor ya obtuvo **medallas de bronce en el Salón Gourmets 2017 en el año 2023** en la categoría de pastas blandas y el **2024**, la **Medalla de Oro en el campeonato del mundo World Cheese Awards**.

Formatos de 250 y 800 gramos aproximadamente.



## Queso SAVEL



Queso azul que destaca por su inconfundible e intenso olor, pero **sorprendente por su suavidad, elegancia y untuosidad**. Madura en una cava en la que se encuentra bacteriología propia y predomina el penicilium roqueforti.

Las vetas entre azul y gris y verdoso junto con el color amarillo de la pasta procedente de las vacas Jersey en pastoreo hacen que este queso sea único, primando las notas a mantequilla.

Obtuvo la **medalla de oro en el Campeonato de España** celebrado en el **Salón Gourmets los años 2019, 2020, 2021, 2022 y 2024** en su categoría, obteniendo de este modo el **Primer Premio al Queso de pasta azul esos años en España** y siendo además Campeón Absoluto el 2020-2021. **Medalla Supergold en el World Cheese Awards en el año 2021 y Premios Alimentos de España 2021 y 2023**. En el año **2024**, además de obtener la **medalla de oro en el campeonato de España**, obtuvo un **Gold en el Cheese from Spain Awards, del ICEX**. También en el año **2024 Medalla de Oro y Medalla de Plata en el Campeonato Mundial World Cheese Awards**, para los quesos Savel 50 días y Savel 30 días, respectivamente.

Formato único de 1,280 kilos aproximadamente.

## Mantequilla CHANTADA

Mantequilla **elaborada a partir de nata ácida o madurada** (nata acidificada por fermentación microbiana). Mediante un desnatado por centrifugación se realiza el desnatado de la leche cruda de Jersey. Una vez conseguida la nata se deja acidificar durante 24 horas para elaborarla posteriormente. Es **destacable el color amarillo debido a los pastos y el agradable olor y aroma es debido al diacetilo (producido por la fermentación)**. Se envuelve en un **papel biodegradable hecho con un 75% de hierbas y un 25% de virutas de madera**. Se cierra con hilo y lacre.

