



# Tradición Galaica D.O.P. QUESO TETILLA

## magus GALICIAN CHEESE

Queso de pasta blanda,  
100% pasteurizado, hecho  
con leche de vaca con un  
período de maduración de  
al menos 20 días.



El nombre Tetilla hace referencia a su forma muy similar al pecho femenino, cuya tradicional hechura cónica (cóncava-convexa) lo diferencia de cualquier otro queso. Este peculiar formato beneficia su elaboración y maduración.

Es un queso cremoso uniforme con pocos ojos y de color blanco- marfil, con un característico sabor muy natural, lácteo, ligeramente ácido y salado suave apto para todos los gustos.

El Queso Tetilla es un queso de consumo diario gracias a sus aplicaciones culinarias, especialmente indicado para rellenos y empanados, ya que se funde con facilidad integrándose casi en cualquier plato. Además es un queso idóneo para postres ya que su suavidad lo hace perfecto para consumir con mermeladas de frutas o miel.

Este queso, elaborado de forma completamente artesanal por nuestros maestros queseros, ha ganado numerosos premios internacionales por su calidad, lo que lo convierte, junto con el Queso San Simón da Costa, en uno de los mejor considerados de Europa.



XUNTA  
DE GALICIA *galicia*

# Tradición Galaica

## QUESO D.O.P.

### SAN SIMÓN DA COSTA



Queso semiduro 100%  
pasteurizado, hecho con leche  
de vaca con un período de  
maduración de al menos  
45 días.

La elaboración del queso San Simón da  
Costa aúna la receta tradicional con las mejores materias primas y el  
máximo control de calidad y producción.

A lo largo de los siglos, este tradicional queso ha conseguido mantener su  
dos características distintivas que le otorgan su particular sabor y aroma:  
**La leche de vaca**, de las razas Rubia Gallega, Pardo-Alpina y Frisona, y la  
fase de **AHUMADO**, en la que se emplea la madera de un árbol típico de  
la zona: el ABEDUL.

Es un queso ideal para derretir, acompaña muy bien a todo tipo de carnes  
y pescados, al horno o como salsa. También se su consumo recomienda  
en hamburguesas o troceado en una ensalada. Combina a la perfección  
con avellanas, nueces y manzanas.

Maridaje ideal con un vino blanco o con cerveza.

Uno de los quesos más prestigioso de Europa, con numerosos premios que  
así lo abalan, se usaba durante la Edad Media en Galicia como pago de  
algunos servicios eclesiásticos como bodas o bautizos.



XUNTA  
DE GALICIA *galicia*