

Quesería artesanal en Toral de los Guzmanes

Los quesos artesanales El Palacio han sido recientemente galardonados con dos medallas en el certamen World Cheese Awards, uno de los premios más importantes del sector.

La empresa Ciembeda es una empresa familiar de Toral de los Guzmanes que elabora quesos artesanales a partir de leche de oveja y los comercializa bajo la marca El Palacio.

La familia cuenta con una amplia tradición ganadera en el sector ovino productor de leche y sus antepasados ya elaboraban queso de oveja para el consumo. Con esta experiencia previa, decidieron emprender un proyecto empresarial centrado en la elaboración de queso artesano a base de leche de oveja de su propia explotación de la vega del Esla.



POEDA impulsó el proyecto emprendedor a través de una ayuda destinada a la construcción de un edificio de planta baja de unos 120 metros cuadrados, dotado de un obrador, una sala de salado y cámaras de curación. La fábrica quedó, de esta forma, preparada para la producción de queso curado y pasteurizado.

Actualmente tiene en el mercado diversos tipos de queso: semicurado, añejo, curado, queso de rulo cremoso y cremas de queso de oveja, además de otros productos como el arroz con leche de oveja.

La empresa ha sido certificada bajo la marca Reino de León Calidad Rural, bajo la que se engloban empresas económicamente viables, ambientalmente sostenibles y socialmente responsables de la zona del Páramo, Órbigo y Esla en León.

En su segundo año de funcionamiento consiguió el premio nacional "Cincho de Oro". Desde entonces sus productos han sido destacados en distintas ferias y publicaciones especializadas, recibiendo reconocimientos a nivel internacional.