

QUEIXO D.O.P.
DO CEBREIRO

Sto. André

♦ San Andrés de Barredo ♦
CASTROVERDE ♦ LUGO



El total control de la trazabilidad del complejo proceso de elaboración permite transmitir a cada pieza de **Cebreiro STO. ANDRÉ** el espíritu, aroma y exquisito sabor de los quesos de Cebreiro que los peregrinos difundían desde hace siglos en su camino hacia Compostela.

Denominación
de Origen Protegida

San Andrés de Barredo, 17
Castroverde - Lugo -
Galicia
T. 686 54 62 35
reixa.stoandre@gmail.com



El queso
Denominación de
Origen Protegida
Cebreiro
STO. ANDRÉ

es un queso fresco
de pasta blanda
con forma de
hongo, elaborado
artesanalmente
sin aditivos
ni conservantes,
a partir de
una selección
de leche producida
exclusivamente
por nuestras propias
vacas de raza
frisona, criadas y
alimentadas en un
entorno natural,
declarado como
paisaje protegido.

