La Vanguardia, 26/05/22

Descubre Urgelia, uno de los mejores quesos del mundo

Se trata del único queso de Catalunya reconocido con una DOP (Denominación de Origen Protegida Queso del Alt Urgell y la Cerdanya).

De textura tierna y cremosa, y sabor suave y equilibrado, su maduración tradicional favorece que se desarrollen aromas con notas de frutos secos tostados, musgo y setas.



Tabla de Quesos Urgelia Cadi

Para encontrar uno de los mejores quesos del mundo no tenemos que irnos muy lejos. Simplemente mirando hacia el norte, a tierras del Alt Urgell y la Cerdanya, nos topamos con la conocida cooperativa Cadí, uno de los mayores referentes de Catalunya en lo que a producción de productos lácteos se refiere.

Se trata de **Urgelia**, un queso semicurado de pasta prensada y costra natural lavada. Esta propuesta, elaborada con leche de vaca pasteurizada posee una **textura tierna y cremosa con un sabor suave y equilibrado.** Su maduración tradicional favorece que se desarrollen aromas con notas de frutos secos tostados, musgo y setas. Además, la leche con la que se elabora proviene únicamente de los socios de la cooperativa Cadí.

Por fuera, el queso Urgelia es de color marfil con numerosos agujeros irregulares y uniformemente distribuidos en la pasta. Su corteza es de color anaranjado y lavada.

Por dentro, posee un sabor muy característico. Hay que probarlo para experimentarlo. En cuanto al olor, se aprecia uno muy afrutado que recuerda a almendras y setas.

En definitiva, se trata de un queso para disfrutar en aperitivos y postres que marida muy bien con frutos secos que también es ideal para utilizar en elaboraciones y recetas que necesiten de un queso aromático y cremoso.

Medalla de Oro en Estados Unidos y uno de los mejores del mundo

Que se trata de uno de los mejores quesos del mundo no lo decimos nosotros (que también), sino que se trata de un reconocimiento que en 2020 otorgó la Specialty Food Association a la cooperativa Cadí en sus **Sofi™ Awards como el mejor queso de leche de vaca.** Este reconocimiento es el resultado del esfuerzo de esta cooperativa con más de 100 años de historia y pone en relieve la calidad del Queso Urgèlia DOP.

Los Sofi™ Awards son unos reconocidos premios organizados por la Specialty Food Association que se celebra anualmente en los Estados Unidos, el primer productor de quesos del mundo. Los productos galardonados en este certamen son seleccionados mediante un proceso de degustación a ciegas y son premiados por ser verdaderos innovadores en sus categorías.

Conseguir un reconocimiento como este significa darte a conocer a miles de compradores de alimentación de las mejores marcas en supermercados, minoristas especializados, servicios de alimentos, distribuidores y prensa especializada. Además, la difusión de este premio abre las puertas a valiosas oportunidades comerciales y al reconocimiento mundial.

La empresa de la Seu d'Urgell está especialmente satisfecha por este reconocimiento ya que coincide con la celebración del 105 aniversario de la Cooperativa CADÍ y es el resultado del esfuerzo, la dedicación y la profesionalidad de todo el equipo que hay detrás de este proyecto: socios-ganaderos, trabajadores, proveedores, clientes y consumidores.



Queso Urgelia Cadi

Ficha del queso Urgelia:

Información nutricional por 100 g

Valor energético:

1447 kJ / 349 kcal

Grasas 29 g

Grasas saturadas 20 g

Proteínas 22 g

Hidratos de carbono 3,0 g

Hidratos de carbono de los cuales azúcares 1,0 g

Sal 2,3 g