

## NOTA

### EL QUESO CURADO PAGO "LOS VIVALES" OBTIENE CINCO GALARDONES EN LOS GLOBAL CHEESE AWARDS



El queso **Pago "Los Viviales"** Curado - Etiqueta Negra, elaborado en Coreses (Zamora) por **Baltasar Moralejo**, ha obtenido este fin de semana cinco nuevos galardones en los prestigiosos premios *Global Cheese Awards 2017*, que se suman a su ya abultado palmarés.

Estos premios se llevan a cabo desde 1861 de forma ininterrumpida en Frome, Somerset (Reino Unido), en el que es el certamen más antiguo del mundo y uno de los tres más importantes en el sector quesero.

En esta edición de los premios *Global Cheese Awards* se reunieron más de 1.000 quesos procedentes de todo el mundo y, tras su cata por parte de un jurado de expertos, se hizo pública la lista de galardonados el pasado sábado 9 de Septiembre.

Concretamente, el queso curado de los zamoranos **Pago "Los Viviales"** ha conseguido un pleno, siendo galardonado en todas las categorías en las que ha participado. Éste ha sido premiado con **dos medallas de oro** en las categorías "Queso de oveja de pasta dura" y "Mejor queso continental de pasta dura" y **dos medallas de plata** en las categorías de "Quesos artesanos 100% de leche de oveja" y "Mejor queso español". Además, por si esto fuera poco, el queso curado etiqueta negra ha sido seleccionado también como **Mejor queso continental**.

Estos galardones certifican, una vez más, la alta calidad de los quesos de **Pago "Los Viviales"** y se suman a la veintena de premios cosechados en diferentes certámenes nacionales e internacionales durante los poco más de diez años de andadura del proyecto de Baltasar Moralejo e Hijos.

