



RESERVA DE LA
BIOSFERA DE
LA SIBERIA



Pack quesos de cabra al natural y en aceite

El sabor único del queso siberiano artesano y tradicional



Quesos artesanos naturales
elaborados con leche cruda de cabra



Quesos al natural o en aceite, quesos tradiciones con grandes periodos de maduración, quesos que a través de su sabor te transporta a su lugar de origen y que se elabora con todo el mimo y cuidado para conseguir un producto único, en el que se recogen los mejores sabores de La Siberia.

Castilcerro es una quesería tradicional ubicada en el entorno natural de Castilblanco, en la que elaboran un queso autóctono de gran sabor y calidad, recuperando uno de los valores culinarios más importantes de La Siberia extremeña.

Elaborados con leche cruda, cuajo y sal, Ángel Muro menciona este manjar en su obra culinario del S. XVII, "Practicón", aportándoles gran valor y reconocimiento.

...

[Más información](#)



CASTILCERRO
QUESO
DE LA SIBERIA



24€



Elaboración de quesos artesanos de cabra y oveja



Precios

24€



El precio incluye

1 queso de cabra al natural. 900 gr. aprox. Queso elaborado con lecha cruda de cabras y cuajo natural de cabrito. Maduración mínima de 60 días. Olor limpio, láctico, con aroma sutil de nuez. Sabor agradable, ligeramente ácido, tocado con destellos dulces de hierbas silvestres.

1 queso de cabra en aceite. 900 gr. aprox. Queso elaborado con lecha cruda de cabras y cuajo natural de cabrito. Maduración mínima de 80 días. Olor láctico, picante, a nuez. Notas a manzana verde y a hierba.



Información adicional

Consultar previamente la disponibilidad de la propuesta gastronómica, los horarios del establecimiento y si existe servicio de envío del producto.



Contacto

QUESERÍA CASTILCERRO

Paraje Fuente Vieja, s/n
06680. Castilblanco. Badajoz

650 46 02 49
castilcerro@gmail.com
www.castilcerro.com

Plan de Sostenibilidad Turística de la Reserva de la Biosfera de La Siberia

