



RESERVA DE LA  
BIOSFERA DE  
LA SIBERIA



## Pack quesos de oveja al natural y en aceite

Un deleite para tu paladar con olores y sabores de La Siberia



Quesos artesanos y naturales  
elaborados con leche cruda de oveja



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.

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 ...

Más información



**CASTILCERRO**  
QUESO  
DE LA SIBERIA

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



JUNTA DE EXTREMADURA



24€



Elaboración de quesos artesanos de cabra y oveja



Precios

24€



El precio incluye

1 queso de oveja al natural. 900 gr. aprox. Queso elaborado con leche cruda de ovejas y cuajo natural de cordero. Maduración mínima de 60 días. Olor a leche cruda, a campo, a cereales, a avena y trigo

1 queso de oveja en aceite. 900 gr. aprox. Queso elaborado con leche cruda de ovejas y cuajo natural de cordero. Maduración mínima de 60 días. Olor limpio e intenso. Sabor pronunciado, picante. Notas a rúcula y a manzana verde.



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