



CASTILCERRO
QUESO
DE LA SIBERIA



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.

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.

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](#)



16€



Elaboración de quesos artesanos de
cabra y oveja



Precios

16€



El precio incluye

1 queso de oveja tradicional en aceite. 900 gr. Aprox. Queso elaborado con lecha cruda de ovejas y cuajo natural de cordero. Maduración mínima de 120 días. Olor bastante fuerte y sabor muy picante.



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