



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 ...

 Mais informação



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



Preços

24€



O preço inclui

1 queso de oveja al natural. 900 gr. aprox. Queso elaborado con lecha 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 lecha 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.



Informações adicionais

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



Contactos

QUESERÍA CASTILCERRO

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

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