



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€



Prijs is inclusief

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