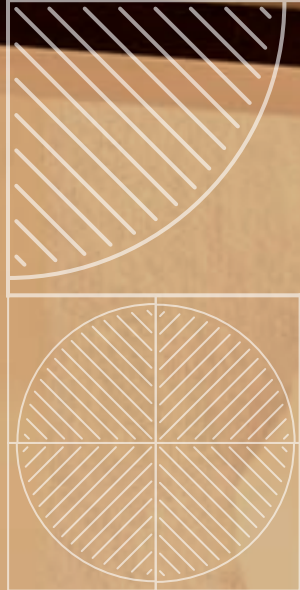


CATAS TALLERES

CATAS
COMENTADAS Y
TALLERES DE
ELABORACIÓN
DE QUESO DE OVEJA
ARTESANO

QUESOS CÉSAR
CONSUEGRA

CATAS
COMENTADAS Y
TALLERES DE
ELABORACIÓN
DE QUESO DE OVEJA
ARTESANO



Desde Quesos César queremos ofrecerles una nueva experiencia gastronómica, el placer de descubrir el mundo del queso a través de unas catas comentadas y talleres de elaboración de queso.

Esta actividad está organizada para promover y disfrutar la cultura del queso y vivir un nuevo turismo de experiencias.

De la mano de una Ingeniera Agrónomo con amplios conocimientos en la materia nos adentraremos más en profundidad en el apasionante mundo de los quesos, a través de una presentación audiovisual amena y divertida y un taller práctico de elaboración de queso.

A quién va dirigido:

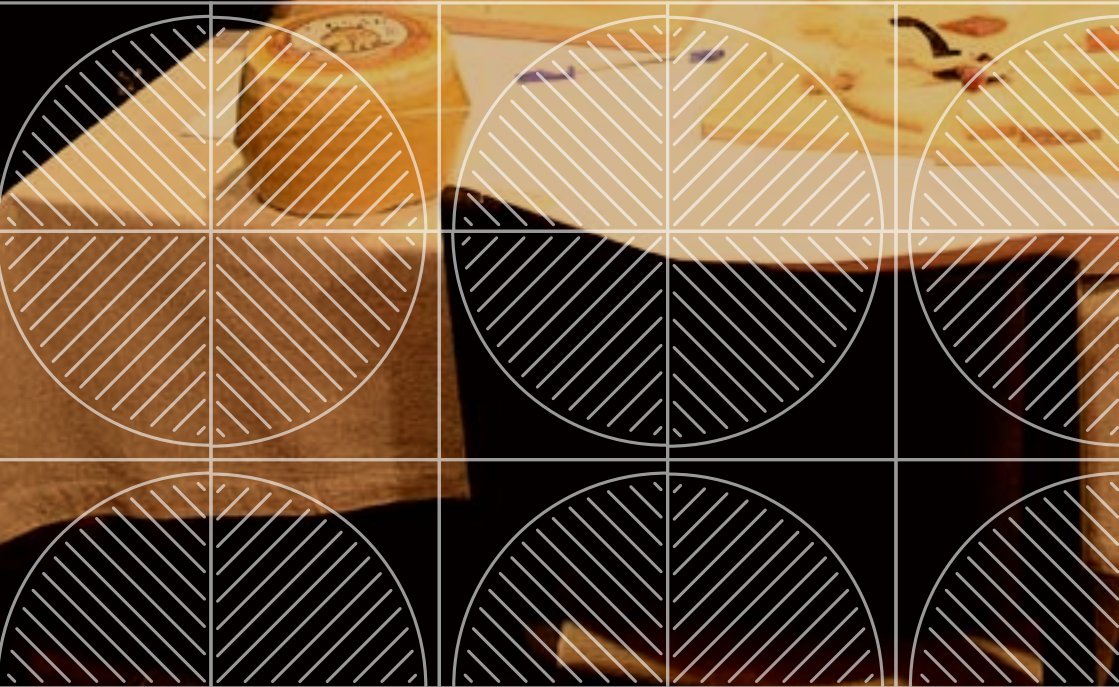
Curiosos y en general a todos los que quieran adentrarse en la cultura del queso.

Pueden participar particulares y grupos turísticos.

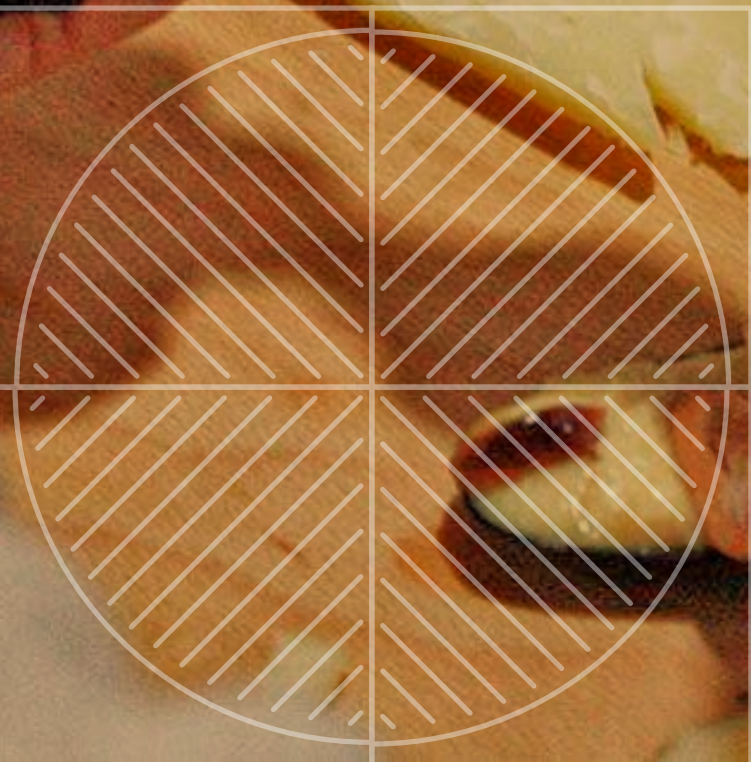
EL SABOR DEL QUESO DE OVEJA ARTESANO

4

Ven y descubre el
auténtico sabor
del queso de oveja
artesano



CATAS Y TALLERES



Cata Gourmet Premium

- Cata comentada de quesos, con una tabla de quesos artesanos para cada uno de los participantes, compuesta por 6 variedades de queso de oveja artesano de diferentes curaciones y una crema de queso curado artesano. Todo ello acompañado por los siguientes complementos:
 - Colines.
 - Frutas frescas o frutas confitadas.
 - Compotas o mermeladas.
 - Frutos secos.
 - Membrillo.
 - Y maridado con excelentes vino de nuestra tierra.

Duración aproximada: 2:00 horas.



Taller práctico de elaboración de queso

- Taller práctico de elaboración del queso: cada uno de los participantes elaborará su propio queso fresco de forma casera. Para ello dispondrá de todo el material necesario. Durante la elaboración podrá comprobar las distintas fases por las que pasa la leche antes de convertirse en queso (cuajado, corte cuajada, desuerado, moldeado....). Finalmente, se podrán llevar su propio quesito de un peso aproximado de 200 gr preparado en un tapper para una mejor conservación.
- Degustación de quesos de oveja, acompañado de otros complementos (frutas, mermeladas, frutos secos....) y maridada con vinos de nuestra tierra.

Duración aproximada: 2:00 horas.

Visita al obrador de la fábrica

Si el horario del grupo coincide con el momento de la elaboración del queso, se podrá visitar el obrador de la fábrica, donde podremos comprobar in situ la forma artesanal de elaboración de nuestros quesos, desde la salida de la pasta de la cuba, moldeado del queso, prensado..., así como si las condiciones lo permiten, conocer la maduración de los quesos.

Visita a la tienda

Una vez concluida las actividades queseras, se podrá visitar nuestra tienda donde se podrá adquirir además de nuestros quesos artesanos, productos típicos de nuestra tierra, como es el Azafrán de La Mancha, Aceite de Oliva Virgen Extra, Vinos de la Tierra, pates de caza, embutido ibérico, cervezas artesanas...



TARIFAS



Cata Gourmet Premium:

- Hasta 6 personas: 250€
 - De 7 a 15 personas: 35€/persona
 - Más de 16 personas: 30€/persona
-

Taller de elaboración de queso:

- Hasta 6 personas: 300€
 - De 7 a 15 personas: 40€/persona
 - Más de 16 personas: 35€/persona
-

* Visita al obrador:

El precio se incluye en la misma actividad.

*Precios IVA incluido

Reservas e información:

Lunes, miércoles, viernes y sábados.

QUESOS CÉSAR: T. 679081113 - pverbo@quesoscesar.com
Carretera C.M. 4133, km. 1 - 45700 Consuegra







QUESOS CÉSAR: 679081113 - pverbo@quesoscesar.com
Carretera C.M. 4133, km. 1 - 45700 Consuegra