

El Queso hecho arte

Queserías del Tiétar es una empresa familiar dedicada a la elaboración artesanal de un exquisito queso de cabra, con una materia prima de gran calidad: la leche de cabra del Valle del Tiétar, cuajo y sal. Estos ingredientes, el proceso totalmente natural y la exigencia en los controles de calidad, hacen posible el queso perfecto en aroma, sabor, presencia y textura. Un bocado de placer.

Ubicada entre montañas, en la ladera sur de la Sierra de Gredos, en la localidad abulense de La Adrada, la quesería -como es conocida familiarmente en todo el entorno Queserías del Tiétar- se ha convertido en lugar de paso obligado para todos los que disfrutan de la belleza de este paisaje, una zona de abundante vegetación y un microclima muy especial.

Con un esfuerzo ilusionante y leche de cabra de gran calidad, "elaboramos cada día exquisitos quesos, según la tradición artesana,

para deleitar a quienes quieran disfrutar de esta obra única, el queso hecho arte" destaca D. Rafael Báez, "alma mater" de esta quesería, la cual desde su fundación hace 27 años, ha pasado a tener hoy catorce profesionales, quienes han aprendido las distintas habilidades necesarias para trabajar en la industria quesera, siguiendo la tradición artesanal.

CUATRO "JOYAS" PARA EL PALADAR

Queserías del Tiétar elabora cuatro quesos con nombre propio:

- **Monte Enebro.** Queso de pasta blanda con la corteza enmohecida, elaborado con leche pasteurizada de cabra de impecable calidad bacteriológica. Se distingue por su inusitada cremosidad, por el sabor puro y delicado a leche de cabra, así como por una sutil acidez. Uno de los quesos más premiados y reconocidos del mundo, por la buena aceptación de todos los amantes del queso.

- **Cabra del Tiétar fresco.** Elaborado con leche pasteurizada de cabra, ligeramente salado, que carece de suero por el prensado al que es sometido. Conjugado un proceso de elaboración natural con las más estrictas normas de seguridad e higiene alimentaria, y se envasa al vacío para un mejor transporte y conservación. La frescura del producto no resta paladar al mismo, mostrando un exquisito y suave sabor a queso en cada bocado.



- **Cabra del Tiétar semicurado.** Ofrece un sabor puro y gran cremosidad al paladar. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, cuajo y sal, siguiendo el proceso artesanal. Esta variedad es la única que figura en el primer "Mapa de los quesos españoles", clasificado como "Queso del Tiétar".

- **Cabra del Tiétar a las Finas Hierbas.** Pasta de queso fresco para untar, elaborada con leche de cabra, a la que se añade hierbas aromáticas y un ligero toque de ajo. La pasta de Cabra del Tiétar a las finas hierbas contiene además una fibra vegetal muy beneficiosa para el organismo, que estimula la formación de bifidobacterias.

MÁS INFORMACIÓN

www.queseriasdeltietar.com
info@queseriasdeltietar.com

CALIDAD RECONOCIDA EN TODO EL MUNDO

Queserías del Tiétar cuenta con la Certificación de Calidad ISO 9001 desde 2003 y se somete anualmente a las auditorías de mantenimiento y cada tres años a las de renovación de la misma. La obtención de esta Certificación ha supuesto un cambio importante para Queserías del Tiétar, que cuenta con una gran red nacional de distribuidores y exporta a países como Australia, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos, Holanda, Irlanda, Japón, Reino Unido, Suecia y Suiza. La gran aceptación internacional de Monte Enebro les ha abierto las puertas de la distribución global, pudiendo atender las necesidades de sus clientes en cualquier parte del mundo.