



LA CUEVA DE LA QUESERA



Mucho más que una quesería: un proyecto ecosostenible

“Nuestro producto es artesano y elaborado de la forma más natural posible, ya que además de ser trabajado de manera totalmente manual, tenemos que controlar todos los procesos de forma visual y también olfativa. Los cinco sentidos son nuestras principales herramientas.”

LA CUEVA DE LA QUESERA

La Cueva de la Quesera nació hace cerca de una década con el objetivo de **elaborar queso en un entorno natural y con la máxima de hacerlo dejando la menor huella ecológica posible.**

Somos Pablo y Tamara y este **proyecto ecosostenible** es el resultado de un sueño puesto en marcha tras adquirir una parcela en 2014 en la comarca nordeste de la provincia, en el camino entre Cincovillas y Gomeznarro.

Aquí, **entre robles junto al río Riaza**, hemos construido nuestra casa de paja y la quesería cueva, además de **una nueva manera de vivir** con nuestros niños y “otros” animales.

Visítanos para conocer de primera mano como funciona una quesería artesana ecosostenible



LA QUESERÍA

La quesería, bioclimática, fue levantada con materiales del entorno y tiene forma de cueva para conservar la temperatura estable en su interior durante todo el año. Los procesos de elaboración también tienen el objetivo de generar el menor impacto medioambiental posible:

- La leche se calienta con una caldera de leña que se nutre del robledal.
- El circuito de aguas cuenta con una depuradora biológica.
- El suero resultante de la elaboración del queso es bombeado a unos depósitos y destinado a alimento para las ovejas.

NUESTROS QUESOS

Hacemos quesos de **leche cruda de cabra y oveja con corteza natural enmohecida**. Se debe consumir con corteza, ya que es **totalmente natural y no lleva ningún aditivo**. Aportándole al queso una personalidad propia.

“**Hayedo**”, “**Brezal**”, “**Sabinar**” son algunos de nuestros quesos, todos con nombres de bosques autóctonos de nuestro entorno. Los ofrecemos en forma de cubo de unos 500grs y otro más grande, tipo “**Pata de Mulo**” de 1kg, lo ofrecemos al corte.

El resultado es un **queso mantecoso con mucha flora en su parte exterior** y con una maduración de 5 a 6 semanas en la cava de ladrillo con cal hidráulica para generar la humedad adecuada.



HORARIOS Y CONTACTO

- Si quieres venir a visitarnos o a por tu queso, tienes que avisarnos antes en el número: **645 90 90 18**
- Los **sábados** solemos estar en horario de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 19:00

¡¡¡Os Esperamos!!!