



EL CABRITERU

Quesería artesanal

DOS EXPERIENCIAS RURALES EN UNA

Única en Asturias



UNA QUESERÍA ARTESANA

TRES VARIEDADES DE QUESO AZUL

Quesería artesanal El Cabriteru, aúna de forma singular a tres generaciones. Elaboramos nuestros quesos según la antigua tradición de la zona: empleando únicamente leche cruda de oveja y cabra de ganadería propia. El resultado son unos quesos azules que te sorprenderán.



GRANJA DE OVEJAS Y CABRAS

EXCLUSIVOS



Descubre cómo es el día a día en la granja e interactúa con los animales



QUESERÍA PREMIADA INTERNACIONALMENTE



Medalla de plata: "Mejor nuevo queso azul del mundo 2016-2017".

Medalla de bronce: "Mejor queso azul del mundo elaborado con leche de oveja".



Medalla de bronce: "Mejor queso del mundo elaborado con leche de más de un animal".



AMPLIO APARCAMIENTO



ÁREA DE DEGUSTACIÓN