

LOS CAMINOS DE QUESO

Es una nueva aventura gastronómica por tierras de Alhama:

Los caminos del queso.

Estos caminos nos llevarán por las faldas del parque natural de la Sierra Tejeda, Almijara y Alhama a tres queserías artesanas con honda tradición en nuestra comarca que producen un tipo de queso muy particular, elaborado con leche cruda, cuyo sabor y textura están impregnados de los aromas de los pastos serranos. En estos pastos se alimenta el ganado caprino de raza murciano-granadina y malagueña, cuya leche surte estas queserías: ***cortijo Arroyo, cortijo Júrtega y cortijo Aserradero.***

A lo largo de las tres queserías nos explicarán el proceso de elaboración del queso y requesón, visitando las instalaciones y degustando las diferentes variedades de queso que fabrica cada quesería. Estos irán acompañados de los caldos de Bodegas Aranzada. El precio de "LOS CAMINOS DEL QUESO" es de **35€ por persona. Incluye comida y baño en haman.**

Se puede establecer un convenio de colaboración con la entidad a la que representa, en el que se puede realizar un descuento del **8% por persona a partir de grupos de 15 personas.** La oferta sería para las personas que estén en vuestro sindicato y acompañantes. Un saludo

Ruta "Los caminos del Queso"

Presentamos una nueva aventura gastronómica denominada "los caminos del Queso" a través de un recorrido por tres queserías artesanas, situadas en el Parque Natural Sierras Tejeda, Almijara y Alhama.

Cortijo Arroyo, Cortijo Jurtiga y Cortijo Aserradero



La ruta tiene una duración de tres horas a través del Parque Natural, donde nos recibirán los maestros queseros haciéndonos partícipes de su vida en el campo. Degustaremos sus productos, para continuar con una comida en *El Ventorro* y terminar plácidamente relajados con un circuito de baños árabes en cueva.

¡DISFRUTEN DE ESTA AVENTURA GASTRÓNOMICA!

RESERVAS: 958 350 438



