



DEHESA DE LAS NAVAS

El queso de cabra DEHESA DE LAS NAVAS se elabora en Candeleda (Ávila), en la zona sur de la Sierra de Gredos. Este queso se prepara tal cómo se ha hecho tradicionalmente, a partir de leche pasteurizada de cabra de las razas Serrana, Verata y sus cruces. Las seculares explotaciones caprinas de esta Comarca, de carácter extensivo y familiar, han conseguido mantener vivas hasta hoy estas tradiciones.

Los pastos de la Sierra, con una gran variedad de hierbas naturales y plantas aromáticas (brezo, piorno, enebro, tomillo), son casi la única fuente de comida de estas cabras. Gracias a este tipo de alimentación la principal característica de su producción es la compensación en el equilibrio de componentes de la leche y, como resultado final, el sabor y aroma únicos del queso.



Ingredientes:

Leche de cabra

Características y formato de producto

QA-CS



Queso de cabra semicurado
Pieza 700-750g

QA-CP



Queso de cabra pimentón
Pieza 700-750g

