

Hacienda Zorita Organic Farm sigue los principios de sostenibilidad y nuestros quesos son producidos de una forma completamente natural.

Destacar su compromiso con la preservación de las especies autóctonas y en peligro de extinción.

Producción limitada de 150.000 kg de quesos de leche cruda procedentes de ovejas churras, cabras veratas y burras zamorana-leonesas, alimentadas de pastos naturales.

Hacienda Zorita Farm Food

Calle Adaja, S/N - Bloque M3, Planta 01, puerta 06
Parque Científico Universidad de Salamanca - 37185 Villamayor
Salamanca - España

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PESO	PRECIO sin IVA
	<p>QUESO OVEJA SEMICURADO HZ-OF 900 GR</p> <p>Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja churra con una maduración de 6 a 12 meses.</p>	900 GR	18,82€/KG
	<p>QUESO OVEJA CURADO HZ-OF 900 GR CON ESTUCHE</p> <p>Queso de leche cruda en pasta prensada. Maduración aproximada de 12 meses y presentación en estuche.</p>	900 GR	22,45€/KG
	<p>QUESO OVEJA VINO SYRAH 900 GR</p> <p>Pieza entera de queso de oveja, elaborado con leche cruda de oveja churra y vino ecológico Syrah.</p>	900 GR	25,36€/KG
	<p>TORTA QUESO OVEJA HZ-OF</p> <p>Queso cremoso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja. Producción limitada 100% producto natural de la región de Castilla y León.</p>	250 GR	9,13€/UD
	<p>QUESO DE BURRA 900 GR</p> <p>Queso semi duro elaborado con leche de burra zamorana-leonesa con una curación mínima de 8 meses Coagulación láctica. Elaborado con leche cruda de burra y de oveja</p>	900 GR	77,51€/KG