

La Quesería
de Biota



QUESERÍA DE BIOTA

QUESO DE OVEJA ARTESANAL Y DERIVADOS

La Quesería de Biota, es un proyecto familiar, todo un reto que nace con la ilusión de transformar la leche de nuestras propias ovejas en quesos artesanos y derivados como el yogur de excelente calidad.

La familia se dedicaba a la agricultura y ganadería de ovino en exclusividad y en el 2016 se plantea la transformación de la leche de su rebaño en queso de oveja artesanal y derivados, comenzando la actividad en 2019.

Sello de Artesanía Alimentaria de Gobierno de Aragón.



Fernando el Católico, 37
Biota (Zaragoza)



laqueseriadebiota@gmail.com



Anabel y Alberto
Whatsapp: 675 638 638/654 525 716



www.laqueseriadebiota.es





PRODUCTOS

- **Yogur:** tarro de cristal de 370 ml. Sin conservantes ni aditivos. Textura cremosa tipo griego. Caducidad un mes.
- **Queso fresco:** tarrina de 350 grs. Con cuajo vegetal de cardo. Muy cremoso. Caducidad una semana.
- **Queso joven:** piezas enteras de 250 y 500 grs. 1 mes de curación. Con leche pasteurizada y cuajo de cordero, moho natural comestible en la corteza.
- **Queso semicurado:** piezas enteras de 2,5 kg aprox o en cuñas, 3 meses de curación. Con leche cruda y cuajo de cordero. Corteza natural comestible.
- **Queso madurado:** piezas enteras de 2,5 kg aprox o en cuñas. 5-6 meses de curación. Con leche cruda y cuajo de cordero. Corteza natural comestible.
- **Crema de queso a las finas hierbas:** tarro de 180 grs. , a partir de queso joven y madurado. Con hierbas aromáticas, licor de Uncastillo y aceite de Oliva virgen extra de Bardenas.



PUNTOS DE VENTA

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS

En Biota, Sádaba, Uncastillo, Sos del Rey Católico, Ejea de los Caballeros, Rivas, Pinsoro, Bardenas y Tauste.

RESTO PROVINCIA DE ZARAGOZA

En Zaragoza, Alagón, Borja, Gallur, Luceni y Pedrola.

Consulta en nuestra **página de Facebook** los puntos de venta de cada localidad.