



Cultura / Artesanía

QUESERÍA VILAVELLA DE BASTURS



DISTANCIA: a 25 min del hotel en coche



DURACIÓN: 1 h



DIRIGIDO: a familias, amigos o compañeros



PRECIO: 3€

Temporada

Visitas bajo petición con antelación.

Descripción

Es una quesería artesanal y ecológica, que elabora sus quesos a partir de la leche de su propio rebaño de cabras. Toda la producción la utilizan de forma íntegra para fabricar el queso, lo elaboran de muchas variedades: pasta láctica, cuajada enzimática (tierno, semicurado, de romero, pimienta negra, curado, con naranja), yoghur, enzimática de corteza limpiada con levaduras, azul, de cabra, etc.

Realizan visitas a la granja y a la quesería para explicar todo el proceso, los visitantes pueden degustar y comprar su queso directamente.

Más información

- Es necesario reservar con antelación.
- El hotel no se ocupa de la gestión de la reserva, ni del desplazamiento.
- Para más información consultar la web <https://formatgesvilavella.es.tl/>

+34 973 651 120 | info@hotelerradets.com

Ctra. Balaguer - Tremp C-13 · km 75 · 25631 Cellers · Lleida