

Quesos hechos con cariño  
y con leche de nuestras cabras



# La quesería



Nuestro queso siempre dejaba huella en el paladar de quien lo probaba. Tantas veces nos pedían familiares y amigos el poder comprarlo que, en 2019, decidimos elaborar y comercializar los quesos que nunca han faltado en nuestra mesa.



Somos una quesería familiar y hacemos nuestros quesos uno a uno, de manera artesanal y con leche de nuestras propias cabras murciano-granadinas, que pastan libremente varias horas al día y nos aportan la mejor leche recién ordeñada para la elaboración de nuestros quesos. De ahí que mucha gente diga que son los quesos con más cariño del mundo.



# Los quesos



**EL FRESCO** es completamente diferente a cualquier queso fresco que hayas probado con anterioridad. Tiene una cremosidad y una personalidad únicas que permite que lo combines con lo que quieras, aunque solo está de muerte. Si sueles pensar que este tipo de quesos «ni fu ni fa», te va a flipar El Fresco.

**ZÉNIT** es un queso de leche cruda con 6 meses de maduración y corteza natural. Durante ese tiempo, está en constante evolución. Así, su reposo y los volteos y cepillados semanales, hacen que llegue a su punto culminante, a su punto óptimo, a su zénit.

Oro en el International Cheese Awards 2024, Oro en el Cincho Cheese Awards 2022, Plata en el International Cheese Awards 2022, Plata en el Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024 y Bronce en el Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022.



# Los quesos



**HECHIZO** es un queso único, que se deshace en tu boca al probarlo.

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, su delicadeza y finura se convierten en una explosión de sabor gracias a la magia de su corteza natural comestible. Te avisamos: cuando pruebes Hechizo, no vas a poder parar de comerlo.

Plata en el International Cheese Awards 2024 y Bronce en el International Cheese Awards 2022.



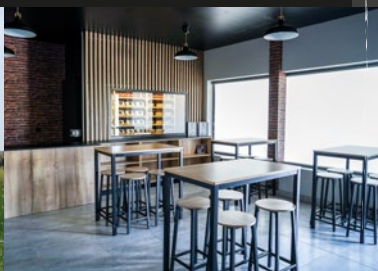
**ZIELO.** Cuando comemos algo exquisito, la boca se nos hace agua, el vello se pone de punta y un escalofrío recorre nuestro cuerpo. A esa sensación se le llama placer. Y eso es lo que ocurre cuando pruebas el Zielo, un queso de pasta blanda al que hemos añadido tomillo rojo de las Tierras Altas de Lorca. Si lo pruebas, entenderás su nombre...

Bronce en el International Cheese Awards 2024.



# Las visitas

Puedes visitar nuestra quesería con tu pareja, tus amigos, tu familia o con quien tú quieras. Conoce cómo elaboramos cada uno de nuestros quesos, descubre todos sus secretos y aprende a degustarlos.



La sencilla

Visita y tour guiado por la quesería

8€

La probona

Visita, tour guiado por la quesería y degustación de los 4 quesos

13€

La clásica

Visita, tour guiado y degustación con maridaje de vinos de la zona

18€

La sibarita

Visita, tour guiado y degustación con maridaje de vinos PREMIUM de la zona

24€

La infantil

Visita, tour guiado y degustación con maridaje de zumo ecológico. Precio para adultos: 15€

13€

**Horario : sábados, domingos y festivos a las 12:00h**

\*El mínimo para cualquiera de las visitas es 6 personas. En caso de ser menos, te proporcionaremos una alternativa para unirte a otro grupo.

\*Aforo máximo: 20 personas

\*Consulta disponibilidad de días y horarios



645 557 594

[info@lazarcillera.com](mailto:info@lazarcillera.com)

[lazarcillera.com](http://lazarcillera.com)