

lunes 15 de abril de 2019

Quesos los Vázquez

Turismo Industrial en Castilleja del Campo.

Quesos Los Vázquez, la casa más antigua en la elaboración de queso en Andalucía, fundada en 1972 por D. Ángel Vázquez Bernal, se ha caracterizado por la elaboración de queso fresco artesano combinando tradición e innovación.

En 1967, a D. Ángel, panadero de profesión, le saldan una deuda con una piara de cabras. Estas producían tal cantidad de leche que decidió emplearla en elaborar quesos de forma artesanal y posteriormente venderlos a sus vecinos y luego a los pueblos más cercanos, dando origen a lo que actualmente es Quesos Los Vázquez.



Hoy en día Quesos Los Vázquez continúa en proceso de expansión tanto en sus instalaciones como en la comercialización y distribución de sus productos, adaptándose a los cambios y necesidades del mercado. Ofrecen una amplia gama de productos, más allá de su queso estrella, producido sin aditivos ni conservantes químicos, convirtiéndose en uno de los negocios de mayor proyección y mejores referencias del territorio.

Visita:

Visita guiada por la fábrica, donde se ofrece una charla explicativa de la historia, el proceso de elaboración del queso fresco y curado. Se puede observar todo el proceso de elaboración desde ventanales situados en altura sobre la planta de producción. La visita termina con una degustación.

Duración de la visita: Una hora y media.

Nº mínimo de personas: 20.

Nº máximo de personas: 50.

Precio: 3 €.

Horario: Lunes a viernes de 09:00h a 12:00h.

Para completar la información, descarga la Guía Turística "Turismo Industrial del Aljarafe"

