

lunes 15 de abril de 2019

WellDone Lácticos.

Turismo Industrial en Espartinas.

WellDone Lácticos es un proyecto de elaboración y distribución de quesos lácticos artesanales de leche cruda de cabra de raza Florida enfocada a un consumidor sofisticado y experto. El punto de partida "histórico" de este original proyecto se remontaría al s. IX, cuando un contingente de "normandos" o "vikings" alcanzó y saqueó la zona de Sevilla. Tras su expulsión por las tropas del Emirato cordobés, algunos de sus miembros habrían permanecido en la zona, desarrollando en el área del Aljarafe una producción de queso de cabra.

La coagulación láctica consiste en la acidificación de la leche a través de las bacterias lácticas. Se emplea en leche de cabra, debido a su composición, para producir quesos de pasta blanda, muy untuosos y de sabores muy intensos y embriagantes. Es la forma de fermentación más antigua y se lleva a cabo de forma natural por medio de las bacterias lácticas que viven en la leche.

Visita:

Explicación del proceso de elaboración desde el origen hasta el producto terminado. Cata de entre 4 y 6 quesos de diferentes tipos., explicando cuáles son sus peculiaridades, así como sus maridajes y otras curiosidades.

La degustación estará acompañada de vino (Blanco / Rosado) y cerveza, así como pan elaborado en la propia quesería.

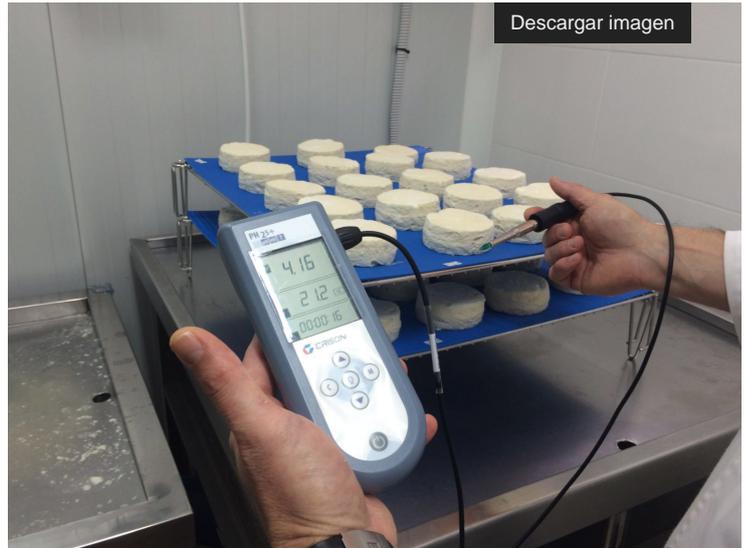
Duración de la visita: 90 minutos.

Nº mínimo de personas: 6.

Nº máximo de personas: 30.

Precio: 10,00€/persona.

Horario: Lunes a viernes 20:00 h. Sábados, domingos y festivos 12:30 y 20:00 h.



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

