

YOGUR ECOLÓGICO LA SIERRA

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de vaca
Fermentos lácticos: (lactobacillus bulgaricus, streptococcus thermophilus)
Consumo preferente: 4-5 días, una vez abierto
Formato disponibles: 200 ml/ 700 ml
Granja La Sierra
Tezanos de Villacarriedo, Cantabria



EL QUESO

De una acidez marcada y limpia, deja recuerdos de sabores herbáceos. Su textura es fina y poco firme, con una densidad media que hace de su cremosidad algo por lo que quitarse el sombrero.

EL PRODUCTOR

Eva Mazorra y Sindo García darían, a principios de los 90, un cambio de dirección a la ganadería familiar. Aprovechando la calidad de los terrenos pasiegos, orientaron la producción de sus vacas de raza Frisona y Montbeliarde hacia la obtención de un producto ecológico certificado, y comenzaron a transformar la leche en quesos, yogures y mantequillas. Hoy sus hijos, Alejandro y Miguel, constituyen la siguiente generación que da continuidad al proyecto.