

Ruta del
Queso
DE EXTREMADURA



GUÍA DE EXPERIENCIAS
RUTA DEL QUESO

RECORRER LA RUTA DEL QUESO *es descubrir Extremadura*

La Ruta del Queso de Extremadura trata de poner en valor las excelencias de nuestro legado cultural entorno al queso, combinándolas con actividades para el conocimiento y disfrute del patrimonio gastronómico, natural y cultural. Y es que no se puede entender la tradición quesera sin el conocimiento de los paisajes naturales y gastronómicos donde pasta nuestro ganado y se producen estos quesos.

Los territorios de las Denominaciones de Origen Protegidas: **DOP Torta del Casar**, **DOP Queso Ibores**, **DOP Queso de La Serena** y **DOP Queso de Acehúche**, nos muestran su larga tradición quesera imprescindible para los amantes de esta succulenta tentación.

Son también indispensables en esta ruta zonas de reconocido prestigio por sus excelentes quesos artesanos como los territorios de La Vera y Monfragüe en donde pasta la cabra Verata, de la que se obtienen los exquisitos quesos de cabra impregnados en aceite y pimentón; el territorio del Tajo Internacional-Sierra de San Pedro, en la raya extremeña, donde se elaboran las quesailles y quesos de cabra. En Badajoz la comarca de Tierra de Barros cuenta con excelentes quesos realizados con leche de oveja y, en el territorio de Tentudía, realizados con leche de cabras que pastan por montes y valles de la comarca.

Esta ruta gastronómica le invita a descubrir estos territorios de la mano del club de producto turístico conformado por empresas inscritas en el registro de empresas de la Dirección General de Turismo, como alojamientos, restaurantes o empresas de actividades. Además, también pertenecen al club museos, centros de interpretación y oficinas de turismo; empresas del sector servicios como comercios gastronómicos, queserías y bodegas y del sector primario como fincas ganaderas, todas ellas dispuestas a convertir una experiencia gastronómica en un recuerdo inolvidable.

¡VIVA LAS EXPERIENCIAS QUE LE TENEMOS PREPARADAS PARA QUE SU ESTANCIA EN LA EXTREMADURA QUESERA SEA MÁS QUE MEMORABLE!

Experiencias culturales, naturales y, por supuesto, gastronómicas.

Experiencias que combinan el queso con actividades de observación de aves o de estrellas en plena naturaleza. Que brindan la oportunidad de conocer nuestras dehesas. Visitas culturales en Trujillo o Cáceres que finalizan con degustaciones.

Otras tienen carácter puramente gastronómico en las que el visitante puede gozar de menús queseros especiales en los restaurantes de la ruta y otras consisten en maridajes de queso con las excelencias gastronómicas más tradicionales de Extremadura: vino, ibéricos o aceite de oliva.

Y para los amantes incondicionales del queso, la ruta ofrece experiencias puramente queseras en las que el turista se pone en la piel del pastor el día completo, desde el manejo y pastoreo en el campo, al ordeño de las cabras u ovejas hasta la elaboración de queso, finalizando, con excelentes degustaciones de los mismos.

Descubra el secreto mejor guardado de nuestros manjares; disfrute de este delicioso viaje de la dehesa al plato y siéntase pastor por un día.



Panorámica desde Mirador de la Atalaya. Arroyomolinos de La Vera.

EXPERIENCIAS

01. Con-sumo sabor	12
02. Menú de la Serena	14
03. Una experiencia estelar	18
04. Un universo de quesos	20
05. Mirador G-astronómico	22
06. Tentudía te espera	24
07. Queso con mucho arte	26
08. Queso de campo	28
09. Entre quesos y vinos	32
10. Quesería artesana Los Casareños	38
11. Casar de Cáceres	40
12. El origen de un oficio artesano	42
13. Adehésate	44
14. El Castúo, generación tras generación	46
15. Cata en la dehesa	48
16. Amanecer en la dehesa	50
17. Cáceres en la pantalla	52
18. Trujillo de cine al atardecer	58
19. Visita a bodegas Ruiz Torres	60
20. En "Trujillo plató de cine"	62
21. La cabrina negra	66
22. Un queso que despierta pasiones	68
23. Sabores de la tierra en el Barco del Tajo	70
24. Quesos únicos para paladares únicos	74
25. Pastoreando el rebaño por las vías pecuarias	76
26. Monfragüe a vista de buitre	78
27. El queso despierta tus sentidos	80





PROVINCIA DE BADAJOZ

Guía de Experiencias

- 01 CONSUMO SABOR
- 02 MENÚ DE LA SERENA
- 03 UNA EXPERIENCIA ESTEJAR
- 04 UN UNIVERSO DE QUESOS
- 05 MIRADOR G-ASTRONÓMICO
- 06 TENTUDÍA TE ESPERA
- 07 QUESO CON MUCHO ARTE
- 08 QUESO DE CAMPO
- 09 ENTRE QUESOS Y VINOS

08

05

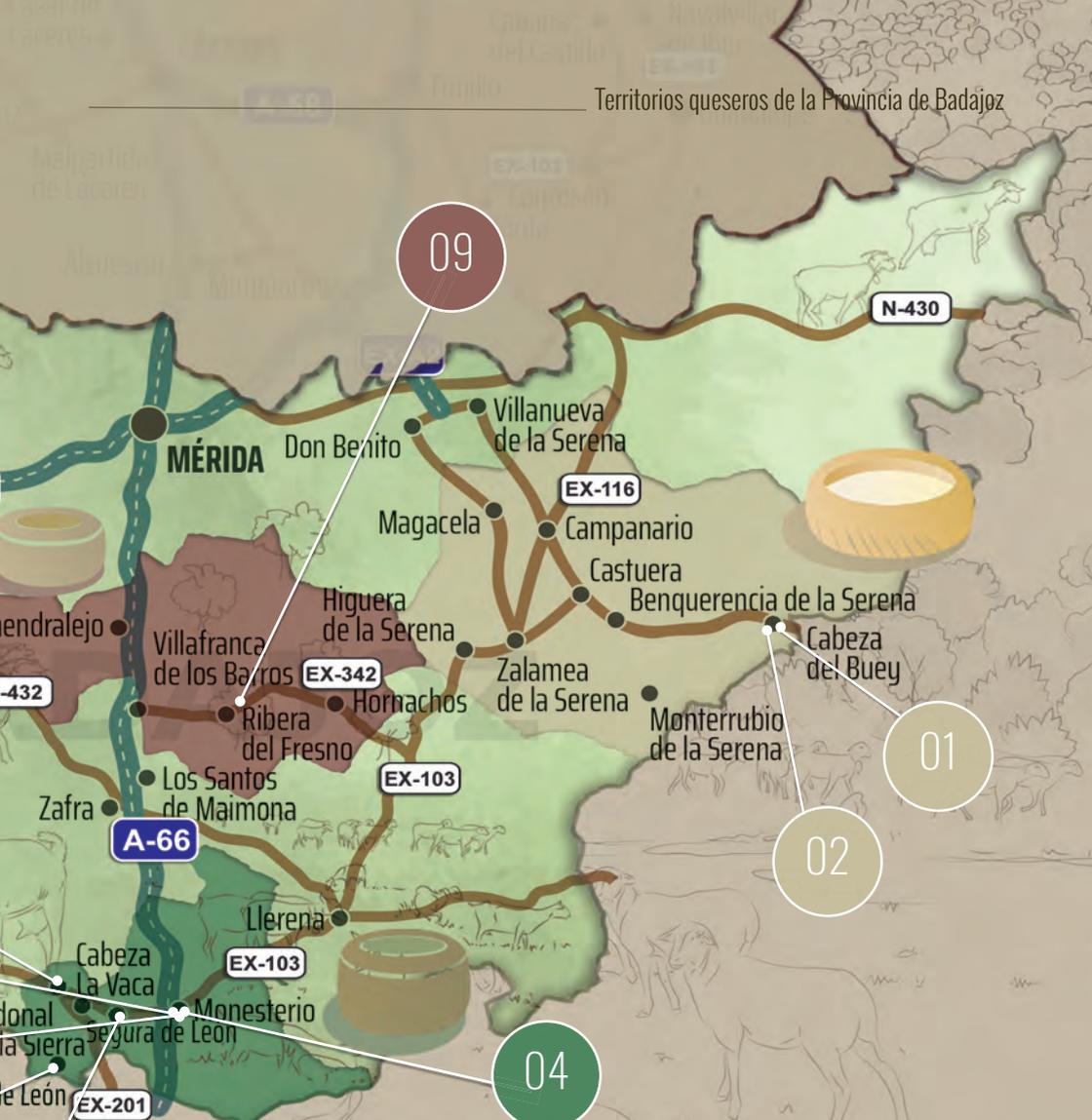
06

07



LOCALIZACIÓN





TERRITORIOS QUESEROS

-  Territorio D.O.P. QUESOS DE LA SERENA
-  Territorio TENTUDIA
-  Territorio TIERRA DE BARROS
-  Territorio TAJO INTERNACIONAL · SIERRA SAN PEDRO · LOS BALDÍOS

Territorio D.O.P. LA SERENA

LA SERENA Y LA TRASTERMINANCIA

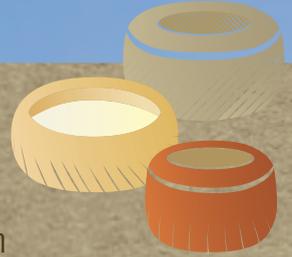
La Serena es pastoreo y trashumancia desde la institucionalización de la Mesta. Aquí, además, se practicaba la trasterminancia, trashumancia más corta que en este caso hacían los ganaderos de La Serena que iban a las Villuercas a hacer la agostada de verano. Esta cultura trashumante queda reflejada en su gastronomía y tradiciones, de ahí que el cordero forme parte de la identidad culinaria, así como sus quesos de pasta blanda elaborados con leche de oveja merina. Eventos como el Open del Esquileo y Salón de la Lana, la Feria Artesanal de Ganadería, el Día del Queso de Castuera o el Salón del Ovino son algunas de las citas en las que la cultura ovina y pastoril queda reflejada en La Serena.



Embalse de La Serena.

EXPERIENCIAS

Visite una cueva en la que se afinan quesos y conozca todos los secretos de su elaboración, saboree un auténtico menú donde los protagonistas son nuestros quesos, todo ello en plena Serena.



CON-SUMO SABOR

Sumérgete en el interior de la cueva y déjate sorprender.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Quesos Reborto ofrece una visita a la cueva donde se afinan los quesos y una cata de quesos.

Desde las instalaciones se disfruta de una maravillosa vista panorámica de la comarca de La Serena.

¿Dónde? Cabeza del Buey,
a concretar el lugar exacto con los grupos.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicada para familias con niños? Sí.





Duración: Una hora y media.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Máximo: 10 personas por pase y 4 pases diarios.

Recomendaciones: Preferentemente ropa y calzado cómodos. Se proporciona casco a la entrada.

Características accesibilidad: Suelo de tierra regular, se dispone de rampa de acceso.

Accesible en silla de ruedas.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESOS REBORTO

Cabeza del Buey

690 863 173 / 660 723 799

info@quesosreborto.es

www.quesosreborto.es



MENÚ DE LA SERENA

*La sensación de comer
es sensación de vida.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Un menú elaborado por nuestro Chef donde el ingrediente principal son nuestros quesos.

La composición del Menú de Otoño es la siguiente:

Aperitivo:

Selección de Quesos.

Entrante:

Ensalada de Temporada con Crujiente.

Plato Principal:

Solomillo en Salsa de Queso de La Serena con Guarnición de Setas.

Postre Casero.

Incluye Bebida.

¿Dónde? Restaurante Pacifico

06600 Cabeza del Buey

¿Cuándo se puede hacer? Otoño.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? No.





Horarios de inicio y fin de la experiencia: De 14:00 a 16:30.

Número mínimo de participantes: 4 personas.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

RESTAURANTE PACÍFICO

Cabeza del Buey 678 689 255
restaurantepacifico@gmail.com
www.restaurantepacifico.es

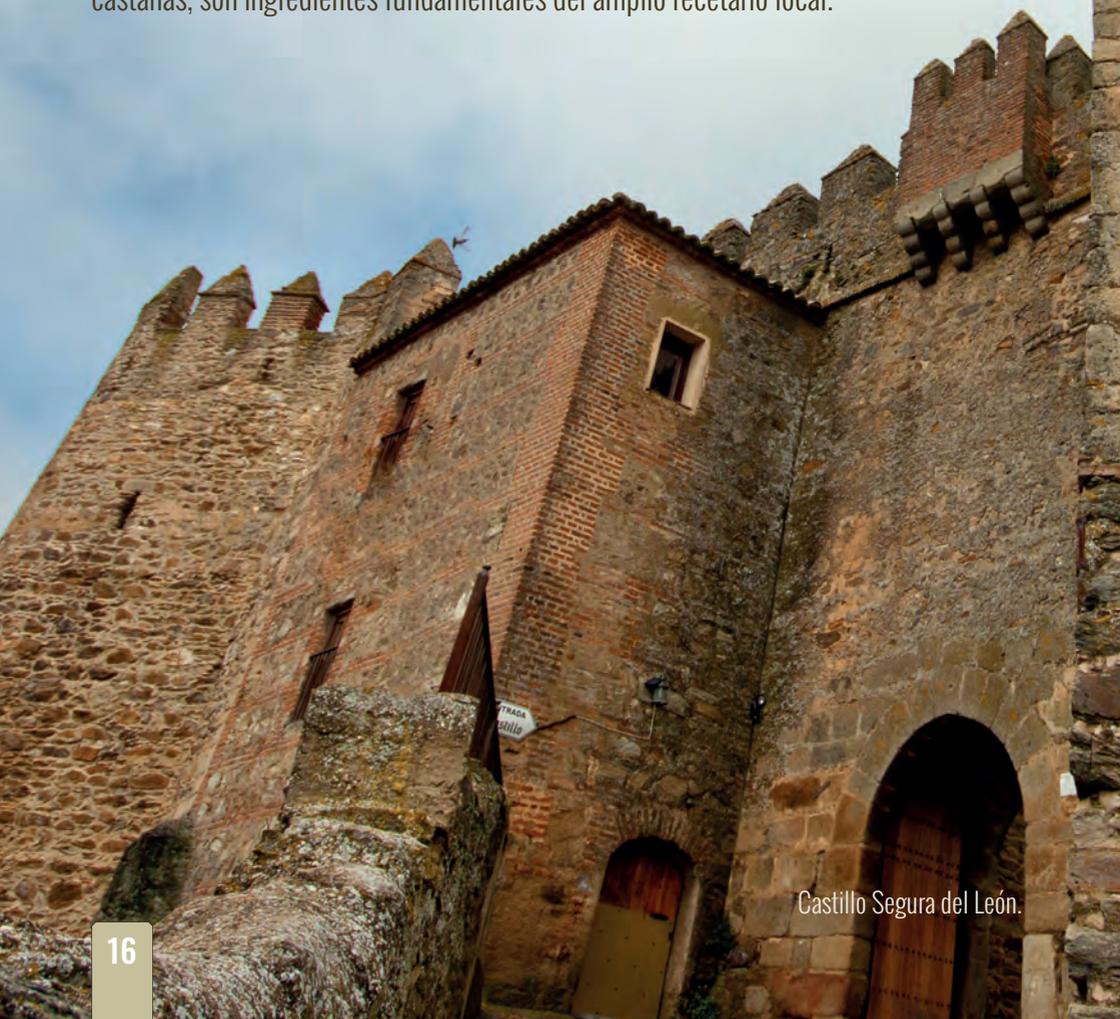


N. registro: R-BA-01258

Territorio TENTUDIA

ESPACIO PARA EL IBÉRICO Y EL QUESO

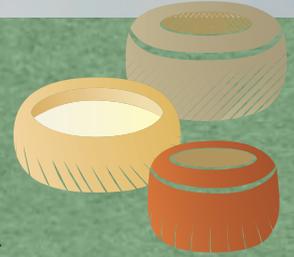
Tentudía es la Dehesa Ibérica en estado puro, ejemplo de desarrollo sostenible donde conviven explotaciones ganaderas de cerdo ibérico con ganaderías de cabras en las sierras y con una rica fauna silvestre. El cerdo, el vacuno, el cordero, la cabra, la caza, los productos de la huerta y los silvestres, como setas, espárragos, hongos, bellotas o castañas, son ingredientes fundamentales del amplio recetario local.



Castillo Segura del León.

EXPERIENCIAS

Viva una experiencia ganadera observando a las cabras en su hábitat natural, deguste sus quesos, conozca sus leyendas y sorpréndase con un cielo cuajado de estrellas.



UNA EXPERIENCIA ESTELAR

*¿Te atreves a contar las estrellas?
1, 2, 3 ...*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Estancia relajante e histórica en Casa Rural Castillo de Segura. Saborea los mejores quesos de la comarca y conoce los secretos del jamón ibérico.

Al caer el sol sentirás como la magia de las estrellas transforma el castillo en un imponente guardián de la noche para disfrutar de una observación astronómica en su patio de armas.

Te enamorarás del cielo y de la leyenda de la dama berberisca, contadora incansable de estrellas por las almenas del castillo. Incluye observación e interpretación astronómica.

¿Dónde? Casa Rural Castillo de Segura
(C/Castillo 46 Segura de León, Badajoz).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español, inglés, francés y portugués.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: 2 noches.

Número mínimo y/o máximo de participantes: 10-12 personas.

Características accesibilidad: La casa está habilitada para personas con movilidad reducida.

Se puede acceder en coche al castillo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CASA RURAL CASTILLO DE SEGURA

Segura de León 658 493 861
casaruralcastillodesegura@gmail.com
<https://casaruralcastillodesegura.com/>



UN UNIVERSO DE QUESOS

¡Lo mejor del queso y del cielo al alcance de tus manos!

¿EN QUÉ CONSISTE?

Pon a prueba tu paladar con exquisitos quesos maridados con la exclusiva “Cerveza de Monesterio” y contempla el majestuoso cielo del Sur de Extremadura de la mano de «Carta Estelar Tentudía».

Una combinación perfecta para cualquier época del año.

¿Dónde? Pantano de Tentudía o Monasterio de Tentudía.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Dos horas y media.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 2 personas y máximo 35.

Recomendaciones: Es aconsejable llevar ropa de abrigo en épocas de frío.

Características accesibilidad: Se puede adaptar el telescopio en altura. Lugar adaptado según necesidades.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CARTA ESTELAR TENTUDÍA

Monesterio 649 333 973

observacionescontelescopio@gmail.com

www.cartaestelartentudia.es



N. registro: OA-BA-00079

MIRADOR G-ASTRONÓMICO

Conoce los miradores celestes de Reina, Fuentes de León, Olivenza, Alconchel o La Roca disfrutando del mejor jamón ibérico y queso del mundo.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Desde los Miradores Celestes de la provincia de Badajoz, interpretaremos el cielo ayudándonos de ellos y con puntero láser astronómico y telescopio profesional ubicaremos las constelaciones y objetos del cielo profundo que se muestran en estas “piedras retroiluminadas”.

Acompañaremos con una degustación de queso extremeño y del mejor jamón ibérico del mundo, macerados con la única cerveza elaborada para ser tomada con productos ibéricos, la cerveza de Monesterio.

¿Dónde? Miradores celestes de la provincia de Badajoz.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Dos horas y media.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Desde 2 personas hasta un máximo de 35.

Recomendaciones: En épocas de frío, se aconseja llevar ropa de abrigo.

Características accesibilidad: Se puede adaptar el telescopio en altura. Lugar adaptado según necesidades.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CARTA ESTELAR TENTUDÍA

Monesterio 649 333 973

observacionescontelescopio@gmail.com

www.cartaestelartentudia.es



TENTUDÍA TE ESPERA

Una experiencia cargada de emoción y magia, combinando historia, naturaleza, buena gastronomía y todo un cielo cubierto de estrellas.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Embrígate con los olores de la naturaleza, siente la brisa y fúndete con el entorno del punto más alto de la provincia de Badajoz. Conoce la historia del Monasterio de Tentudía y el Conventual Santiaguista de Calera de León, disfruta de la mejor gastronomía de la región y enamórate del cielo de Tentudía con una observación astronómica.

¿Dónde? Monasterio, Calera de León y Monasterio de Tentudía (Badajoz).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Todo un día.

Número mínimo y/o máximo de participantes: De 8 a 35 personas.

Recomendaciones: En épocas de frío, se aconseja llevar ropa de abrigo.

Características accesibilidad: Monumentos parcialmente accesibles. Observación astronómica accesible.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CARTA ESTELAR TENTUDIA

Monesterio 649 333 973

observacionescontelescopio@gmail.com

www.cartaestelartentudia.es



N. registro: OA-BA-00079

QUESO CON MUCHO ARTE

En la Sierra Suroeste.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Te proponemos venir a conocer el suroeste de Badajoz y su patrimonio cultural, paisajístico y gastronómico.

Alojamiento en un antiguo convento del siglo XVI totalmente restaurado y convertido en un acogedor hotel.

Visita a la quesería artesana Mama Cabra y a su ganadería, de la que sus promotores dicen: “Conocemos a todos nuestros animales para poder tratarlos sin estrés, hacemos elaboraciones pequeñitas y manuales de quesos de los que nos sentimos orgullosos.” Visita guiada a Fregenal de la Sierra, localidad que limita con Sierra Morena y el norte de la provincia de Huelva. Tiene un importante patrimonio artístico y religioso y de allí proceden personajes ilustres del mundo de las letras, el arte o la política, como Benito Arias Montano o Bravo Murillo.

Y alguna sorpresa gastronómica.

Nuestros viajes son totalmente personalizables: puedes añadir o quitar actividades.

¿Dónde? Fuentes de León (Badajoz).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Tres días-dos noches.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 6 - máximo 15.

Recomendaciones: Ropa y calzado cómodos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

EXTREMASENSACIÓN

Badajoz
606 620 749
info@extremasensacion.com
www.extremasensacion.com



N. registro: AV-00554

QUESO DE CAMPO

Del campo a su casa.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Una ruta por el campo donde ver a las cabras en su hábitat natural, donde podrás ver ese paisaje que las rodea. Allí es donde estos curiosos animales, gracias al cuidado de su ganadero y a esa dehesa tan particular, dan esa exquisita leche que después se convertirá en ese manjar que es nuestro peculiar queso, con un sabor a auténtico.

Seguidamente bajada a la quesería y posteriormente degustación de los quesos.

¿Dónde? Hostal Las Tres Encinas.
Plaza España, 19. Cabeza la Vaca (Badajoz).

¿Cuándo se puede hacer? En otoño e invierno.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: 2 horas y media.

Número mínimo y/o máximo de participantes: De 8 a 15 personas.

Recomendaciones: Ropa de abrigo en invierno que se pueda quitar, agua, calzado de montaña y gorra, si el día es soleado, o paraguas de mano, si es día lluvioso.

**INFORMACIÓN
Y RESERVAS**

QUESERÍA TESORO DE CABRA

Cabeza la Vaca 665 285 586

maricarmenreyeslavado@gmail.com



Territorio TIERRA DE BARROS

TIERRA DE PASIÓN Y VINO

Tierra de Barros es vino y referente en la oferta enoturística a través del producto gastronómico sostenible **Ruta del Vino y el Cava Ribera del Guadiana**. Sus experiencias en bodegas, viñedos, museos y espacios de restauración y alojamientos se suman a los eventos que se suceden a lo largo del año: Primavera Enogastronómica y la Fiesta de la Vendimia en Villafranca de los Barros, declarada de Interés Turístico de Extremadura, rinden culto al vino y a las tradiciones enológicas en la comarca.

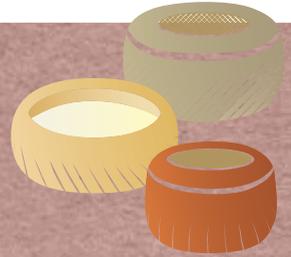


Embalse de Alange

La oferta quesera en esta comarca queda patente con la elaboración de los quesos de oveja y cabra que han ido adquiriendo fama internacional por su excelente calidad. Destacan los quesos atortados y viejos, realizados con leche de oveja.

EXPERIENCIAS

Disfrute de una experiencia gastronómica inolvidable degustando el sabor y la tradición del queso y el vino Ribera del Guadiana, maridaje perfecto en Tierra de Barros.



ENTRE QUESOS Y VINOS

En Ribera del Fresno, Badajoz.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Disfruta de los sabores extremeños con este tour gastronómico en el que podrás degustar los quesos y vinos más representativos de la comarca Tierra de Barros.

Te ofrecemos la oportunidad de conocer una quesería 100% tradicional donde, a partir de leche de cabra, elaboran un gran surtido de quesos. Podrás visitar la ganadería, conocer la producción de la leche, ver las diferentes salas de curación y degustar sus quesos.

La visita incluye una cata comentada de quesos seleccionados y vino de la comarca.

¿Dónde? Ribera del Fresno (Badajoz).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicada para familias con niños? Sí.





Duración: 2 horas.

Número mínimo y/o máximo de participantes: A partir de 2 personas.

Recomendaciones: Llevar ropa y calzado cómodo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CATA CON CATI

EXTREMADURA WINE AND BIRDS TOURS

Ribera del Fresno 656 837 943

info@cataconcati.es

www.cataconcati.es



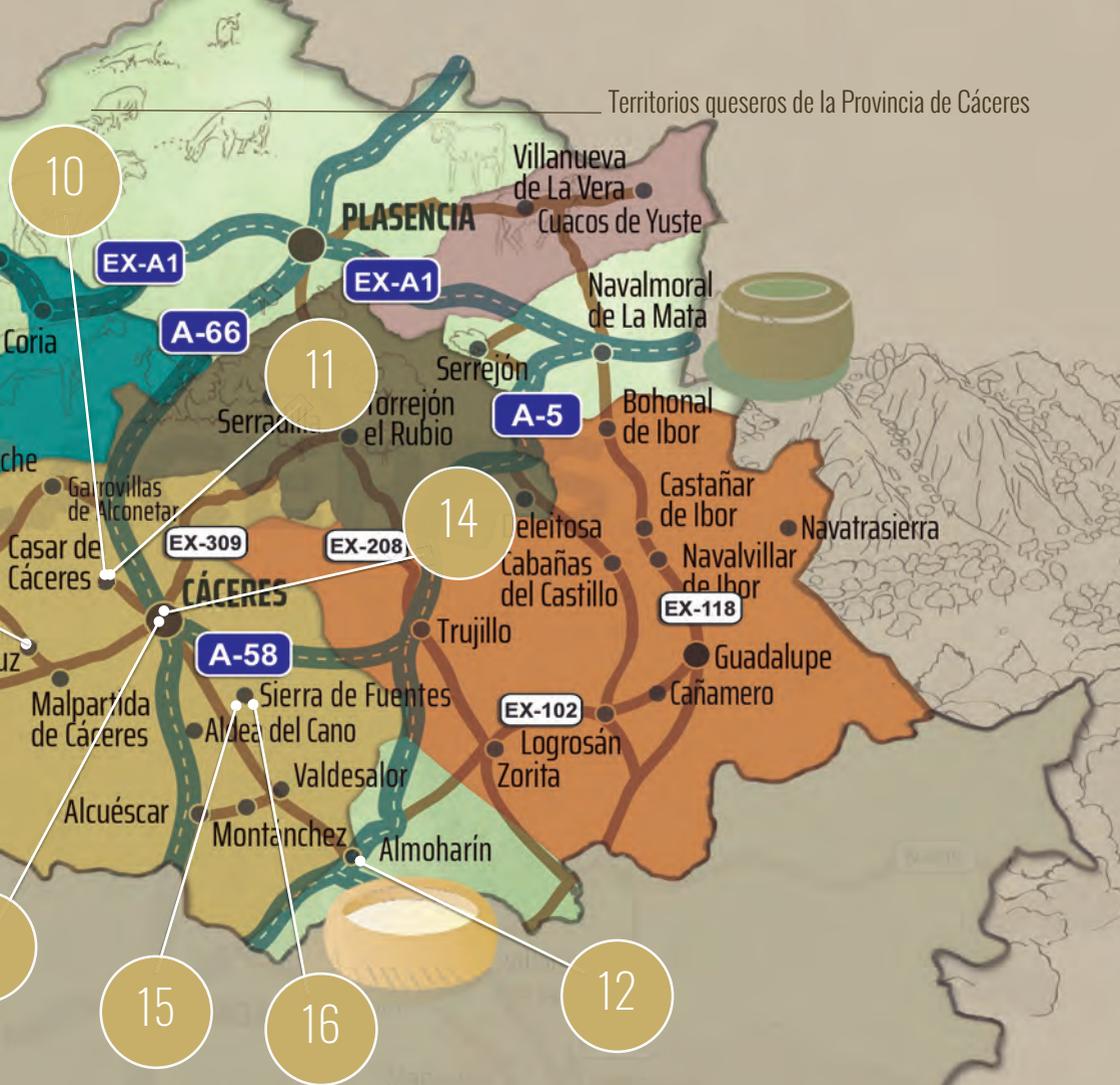
PROVINCIA DE CÁCERES

Guía de Experiencias

- 10 QUESERÍA ARTESANA LOS CASAREÑOS
- 11 CASAR DE CÁCERES
- 12 EL ORIGEN DE UN OFICIO ARTESANO
- 13 ADEHÉSATE
- 14 EL CASTÚO, GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN
- 15 CATA EN LA DEHESA
- 16 AMANECER EN LA DEHESA
- 17 CÁCERES EN LA PANTALLA

LOCALIZACIÓN





TERRITORIOS QUESEROS

- Territorio D.O.P. **TORTA DEL CASAR**
- Territorio D.O.P. **IBORES**
- Territorio **MONFRAGÜE**
- Territorio **LA VERA**
- Territorio **TAJO INTERNACIONAL · SIERRA SAN PEDRO · LOS BALDIÓS**
- Territorio D.O.P. **QUESO DE ACEHÚCHE**

Territorio D.O.P. TORTA DEL CASAR

TIERRA DE TESOROS Y MANJARES

El territorio de DOP Torta del Casar ha estado vinculado desde tiempos inmemorables a las prácticas de la trashumancia y el pastoreo. Ya en el siglo XIII se conoce la utilización de la Torta de Casar como moneda de canje en los intercambios comerciales.

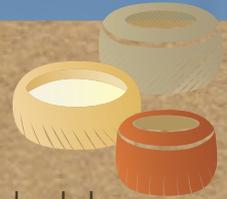
La ganadería extensiva de ovino junto a su historia trashumante, han implantado una tradición quesera de alta calidad en la localidad de origen de Casar de Cáceres, que con el tiempo se fue extendiendo a las estepas y llanos cerealistas de Sierra de Fuentes, Torremocha, Torreorgaz, Valdefuentes hacia el sur y a Arroyo de la Luz, Navas del Madroño, Malpartida de Cáceres hacia el norte.

Cáceres. Conjunto monumental.

Han pasado los siglos y el misterio del “atortamiento” ha sido revelado, hoy un bocado de la Torta del Casar es más que un placer gastronómico, es un viaje por la riqueza histórica de la zona.

EXPERIENCIAS

Viva un viaje en el tiempo visitando el lado más cinematográfico de Cáceres. Descubra los secretos mejor guardados de la Torta del Casar visitando sus queserías y despierte sus sentidos en las catas que le tienen preparadas. Conozca las dehesas y el milenario oficio de pastor. Disfrute con la observación de aves. Viaje en barco. Siéntase quesero y pastor por unas horas, con talleres de pastoreo y ordeño.



QUESERÍA ARTESANA LOS CASAREÑOS

*Dónde conocer la Torta y el queso
del Casar.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Visita turística a la quesería en la que se podrá conocer de primera mano la fabricación de la famosa Torta del Casar, así como de otros quesos.

Posteriormente se realizará una cata con degustación de una variedad selección de nuestros quesos, acompañados de vino y cerveza de la tierra.

¿Dónde? Quesería Los Casareños.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia: De 11:00 a 13:00 h.

Número mínimo y/o máximo de participantes: A partir de 8 pax.

Características accesibilidad: Puertas amplias y recorrido sin obstáculos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA LOS CASEREÑOS S.L.

Casar de Cáceres

625 182 694 - 927 290 159

queseriaborfran@gmail.com www.loscasareños.es



CASAR DE CÁCERES

¡Un privilegio para degustar!

¿EN QUÉ CONSISTE?

Visita guiada al centro de la Cultura Pastoril para conocer un poco más el milenario oficio del pastoreo y los secretos de la elaboración de la Torta del Casar.

Con degustación de quesos y Torta del Casar con vinos Ribera del Guadiana.

Observación de aves.

¿Dónde? C.I. Casa Pinotes. Pantano Nuevo, sitio de Cervantes. Casar de Cáceres (Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Disponible todo el año previa reserva al menos dos días antes.

¿En qué idiomas? Español, francés y portugués.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Dos horas y media, aproximadamente.

Número mínimo y/o máximo de participantes: De 1 a 20 personas, previa cita y reserva.

Características accesibilidad: Accesible para personas con movilidad reducida, adaptable a otras necesidades.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

C.I DE LA CULTURA PASTORIL 'CASA PINOTES'

Casar de Cáceres
turismocasardecaceres@gmail.com
www.turismocasardecaceres.es



EL ORIGEN DE UN OFICIO ARTESANO

*El Maestro Quesero:
Una visita guiada donde entrarán
en juego todos tus sentidos.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

La experiencia consiste en visitar el primer Centro de Interpretación de la Torta del Casar donde los visitantes podrán descubrir toda la historia alrededor de este producto único en España, que no solo pertenece a una Denominación de Origen Protegida, sino que pone en valor la elaboración artesana. Además, el visitante podrá descubrir las arterias de la quesería recorriendo las instalaciones de la fábrica y degustar los productos que elaboramos en la misma a través de una cata armonizada con un vino de la zona.

¿Dónde? Quesería Pastovelia. Pol. Ind. Palomar
10132 - Almoharín (Cáceres)

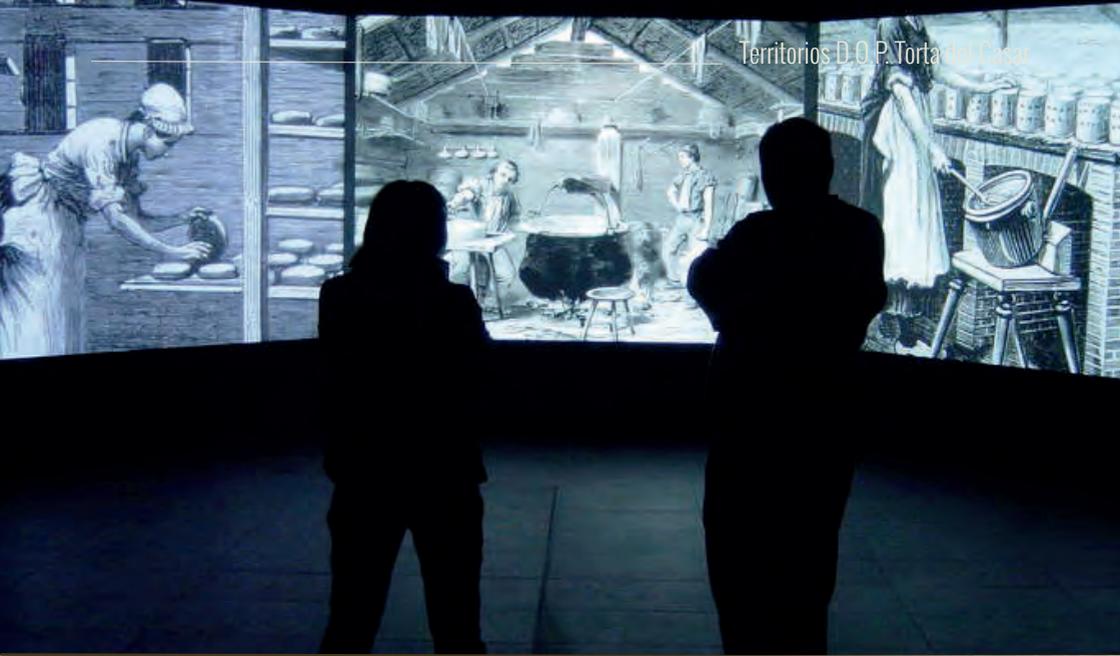
¿Cuándo se puede hacer? En cualquier época del
año (salvo los días festivos siguiendo el calendario laboral).

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia / Duración: De 12.00h-13.30h. Hora y media de duración.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Máximo: 20 personas.

Recomendaciones: Lleva calzado cómodo. El uniforme necesario para el acceso a la fábrica se lo proporcionamos nosotros.

Características accesibilidad: Tanto la entrada de acceso a las instalaciones como el recorrido se realiza en planta baja y con espacio suficiente para el paso de una silla de ruedas.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

PASTOVELIA

Almoharín 927 386 343

reservas@pastovelia.es

www.pastovelia.es



ADEHÉSATE

*Sumérgete en la emocionante
Dehesa de la Luz.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

La Dehesa de la Luz es un ecosistema único testigo de la vida trashumante a través de su cordel. En el Centro de Interpretación Dehesa de la Luz podrás conocer la vinculación histórica entre el medio y el hombre y descubrir la arquitectura pastoril del entorno.

¿Dónde? Centro de interpretación Dehesa de la Luz, 10900 Arroyo de la Luz (Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Una hora aproximadamente.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Desde 1 persona.

Características accesibilidad: Accesible para personas con movilidad reducida y en silla de ruedas. Opción de adaptar la visita a otras necesidades.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEHESA DE LA LUZ

Arroyo de la Luz 659 992 197

cidehesadelaluz@gmail.com <https://arroyodelaluz.es/>



EL CASTÚO, GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN

*Un legado familiar que activará
tus sentidos.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Se trata de un recorrido empezando por la ganadería y acabando en la quesería. En todo momento estarán acompañados por nuestro personal y podrán interaccionar con cualquier labor que se esté desarrollando en ese momento, por ejemplo, ordeñar, dar biberón a los corderos, etc. Acabaremos en la quesería con una exposición semitécnica sobre cómo se fabrica la famosa Torta del Casar, diferenciando los métodos desde el actual hasta la antigua fabricación de hace años, y degustando nuestros productos, para ello abriremos con ustedes tanto nuestras tortas del Casar Tiana como el queso Castúo.

¿Dónde? Ctra. de Medellín km 5, Cáceres.

¿Cuándo se puede hacer? Durante todo el año, si bien la época del verano es más complicada por las altas temperaturas.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia / Duración: A acordar con el cliente.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Desde 2 hasta 15 personas.

Recomendaciones: Ropa cómoda y a ser posible botas.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERIA EL CASTÚO

Cáceres

616 878 925

turismoexperiencia@queseriaelcastuo.com

www.queseriaelcastuo.com



CATA EN LA DEHESA

Pastor por un día.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Quesería artesana Carrasco pastorea su propio rebaño de cabras en una finca adehesada en la Sierra de la Mosca (término municipal de Sierra de Fuentes), a tan solo 10 minutos del casco histórico de Cáceres.

El visitante podrá realizar una visita de hasta 4 horas donde después de darle la bienvenida a este proyecto de Agroturismo, realizaremos un taller de ordeño, degustación de migas extremeñas y café, explicación de cómo elaboramos el queso artesano. Posteriormente, saldremos a pastorear el rebaño entre encinas y alcornoques y para finalizar realizaremos una cata de nuestros quesos de cabra en este marco incomparable.

¿Dónde? Finca el Valle - Sierra de Fuentes (Cáceres)

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año y todos los días del año. Se requiere concertar cita en el teléfono de reservas.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios: Verano: De 08:00 a 12 horas. Invierno: De 09:15 a 13:15 horas.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 2 y máximo 20 personas.

Recomendaciones: Ropa cómoda para andar por el campo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA ARTESANA CARRASCO - TRASHUMANA

Sierra de Fuentes 660 508 921
info@queseriaartesanacarrasco.com
www.queseriaartesanacarrasco.com



N. registro: OA-GC-0140

AMANECER EN LA DEHESA

Disfruta de la naturaleza.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Emplazamos a nuestros visitantes a ver amanecer en la dehesa, escuchando los sonidos de la naturaleza que despierta. El visitante podrá desayunar un café de puchero con leche de nuestro rebaño de cabras y un plato de típicas migas extremeñas, taller de ordeño y pastoreo por la dehesa en las primeras horas de la mañana.

¿Dónde? Finca El valle - Sierra de Fuentes
(Cáceres)

¿Cuándo se puede hacer? Solo en Julio y Agosto.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios: Solo Verano, de 07:30 a 09:30 h.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 2 y máximo 6 personas.

Recomendaciones: Ropa y calzado de trekking.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA ARTESANA CARRASCO - TRASHUMANA

Sierra de Fuentes 660 508 921
info@queseriaartesanacarrasco.com
www.queseriaartesanacarrasco.com



N. registro: OA-CC-0140

CÁCERES EN LA PANTALLA

Un turismo “de cine”.

¿EN QUÉ CONSISTE?

En esta visita guiada a Cáceres os mostraremos las piezas audiovisuales e imágenes del “making of”, de todas las series de tv nacionales e internacionales, así como de las grandes producciones cinematográficas rodadas en los diferentes espacios de la ciudad.

Acabaremos degustando una selección de los mejores quesos extremeños.

¿Dónde? Plaza mayor de Cáceres, Cáceres.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios / Duración: Tres horas y media en horario de mañana o de tarde.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Actividad para grupos de entre 5 y 20 personas.

Recomendaciones: Se recomienda calzado cómodo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

ÁLVARO CASANOVA- VERDEHESA

Torrejón el Rubio 629 472 132

info@verdehesa.com

www.verdehesa.com



N. registro: G00077

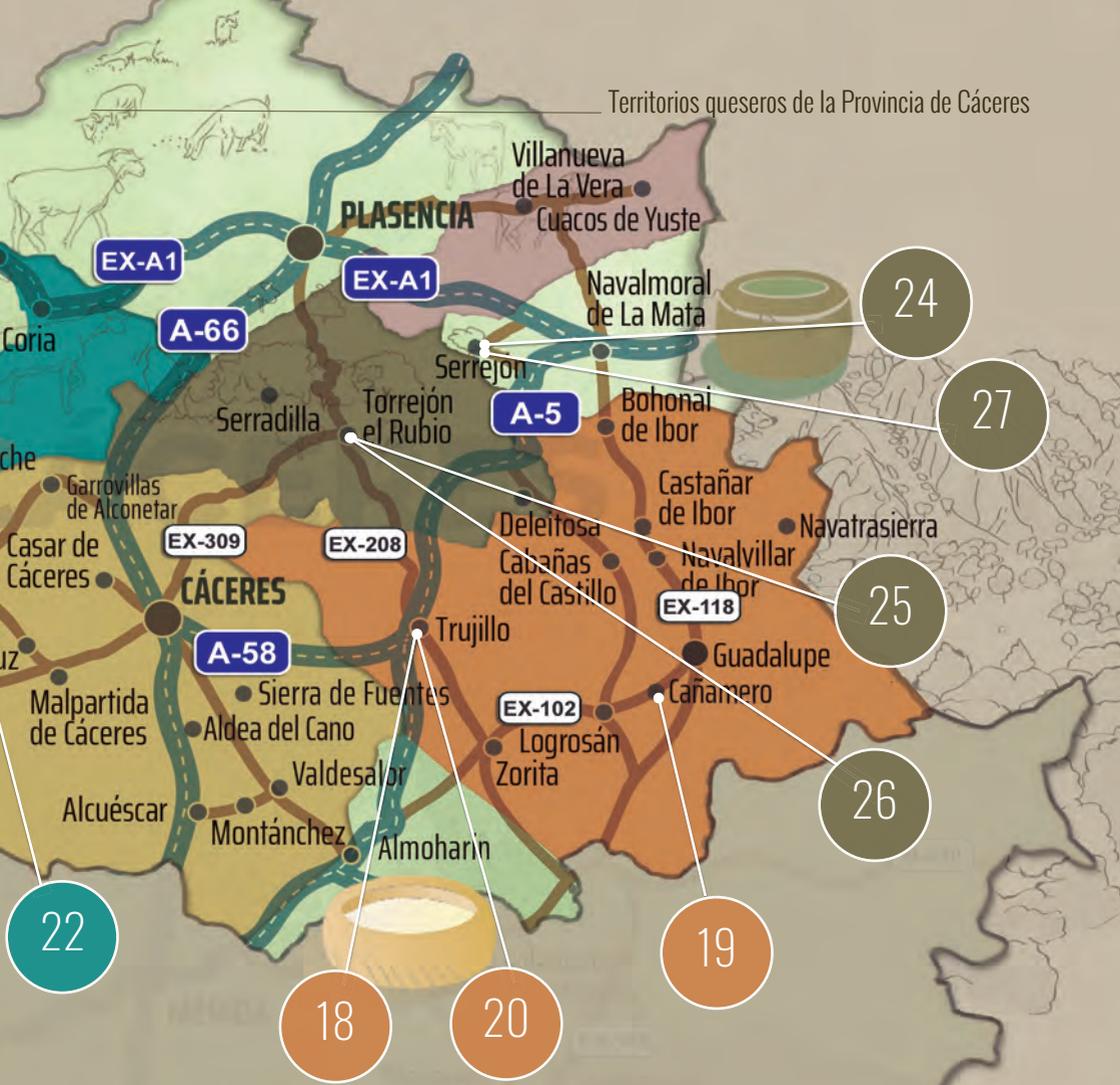
PROVINCIA DE CÁCERES

Guía de Experiencias

- 18 TRUJILLO DE CINE AL ATARDECER
- 19 VISITA A BODEGAS RUIZ TORRES
- 20 EN "TRUJILLO PLATÓ DE CINE"
- 21 LA CABRINA NEGRA
- 22 UN QUESO QUE DESPIERTA PASIONES
- 23 SABORES DE LA TIERRA EN EL BARCO DEL TAJO
- 24 QUESOS ÚNICOS PARA PALADARES ÚNICOS
- 25 PASTOREANDO EL REBAÑO POR LAS VÍAS PECUARIAS
- 26 MONFRAGÜE A VISTA DE BUITRE
- 27 EL QUESO DESPIERTA TUS SENTIDOS

LOCALIZACIÓN





TERRITORIOS QUESEROS

- Territorio D.O.P. TORTA DEL CASAR
- Territorio D.O.P. IBORES
- Territorio MONFRAGÜE
- Territorio LA VERA
- Territorio TAJO INTERNACIONAL · SIERRA SAN PEDRO · LOS BALDÍOS
- Territorio D.O.P. QUESO DE ACEHÚCHE

Territorio D.O.P. IBORES

PATRIMONIO MUNDIAL DE LA UNESCO, DIVERSIDAD NATURAL Y CULTURAL

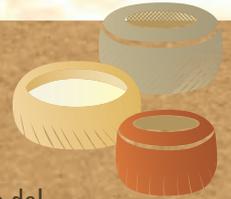
En el territorio de la DOP Queso Ibores, podrá recorrer espacios declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, dos enclaves naturales y uno patrimonial. El Geoparque Mundial Villuerca-Ibores-Jara, parte de la Reserva de la Biosfera del Parque Nacional de Monfragüe y el Real Monasterio de Santa María de Guadalupe.

La ganadería caprina de estas comarcas ha estado ligada siempre a una economía de autoconsumo. El ganadero y su familia eran los encargados del ordeño de las cabras. Transformaban en queso el excedente de leche mediante procedimientos artesanales que fueron transmitiéndose de generación en generación, empleando cuajo natural, el exprimido para el desuerado y los cinchos de madera de castaño para el moldeado. Las producciones eran pequeñas, por lo que el queso finalmente se destinaba a la venta en los mercados de las comarcas, eran los orígenes del Queso Ibores DOP.

Trujillo.

EXPERIENCIAS

Recorra los escenarios de película de Trujillo y saboree sus deliciosos manjares. Visite unas bodegas y conozca la historia del vino que se elabora en la zona, teniendo la oportunidad de disfrutar de una cata maridada con los quesos del territorio.



TRUJILLO DE CINE AL ATARDECER

*¡Venga a vivir
emociones de...alu-cine!*

¿EN QUÉ CONSISTE?

¿Se imagina sentirse protagonista de una conocida película trasladándose a algunos de sus escenarios? Déjese llevar de la mano de expertos y profesionales guías oficiales de turismo y recorra las calles medievales de una de las más bellas ciudades de España, Trujillo. Sumérjase en los escenarios de cine más espectaculares y reconozca algunas de las escenas de películas que le dejaron huella.

¡Pondremos a prueba su memoria!

Y para que la experiencia sea completa, pondremos a prueba su paladar con una cata de Vino de la Ribera del Guadiana y una tapa de quesos.

¿Dónde? TurismoTrujillo.es en la Plaza Mayor, local 20 (soportales y junto a la administración de lotería).

¿Cuándo se puede hacer? En primavera y verano.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia / Duración: En verano a las 20h, resto del año consultar horario. Duración 2h aproximadamente.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Desde 4 personas.

Recomendaciones: Cámara fotográfica, calzado cómodo y agua.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

TURISMOTRUJILLO.ES
ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Trujillo
927 320 510 / 610 218 965
info@turismotrujillo.es

www.turismotrujillo.es



VISITA A BODEGAS RUIZ TORRES

¿Te gusta el vino? ¡Visítanos!

¿EN QUÉ CONSISTE?

En Bodegas Ruiz Torres ponemos a su Disposición nuestras instalaciones para realizar Visitas Guiadas y conocer la historia del Vino en nuestra zona a cargo de uno de nuestros guías profesionales. En cada visita se conocerán las diferentes salas de que dispone la bodega, donde podrán observar de primera mano todo el proceso de elaboración y crianza de nuestros vinos. A su vez, podrán deleitarse con este entorno inigualable en plena naturaleza virgen, siempre disfrutando de los extraordinarios paisajes que nos ofrece nuestro Geoparque Villuercas-Ibores-Jara.

Las Visitas consisten en lo siguiente:

Recepción y bienvenida, sala de Acumulación y Depósitos, sala de Producción y Embotellado, sala de Barricas y Crianzas, sala de Catas y Degustación (realizando una cata maridada con quesos de la zona), tienda de Souvenir y Productos Típicos de Extremadura, obsequio recuerdo de la visita y despedida.

¿Dónde? Instalaciones de la Bodega en: carretera EX-116 km 33 Cañamero, Cáceres.

¿Cuándo se puede hacer? Durante todo el año, siempre bajo disponibilidad, reservar para consultar.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios y Duración: De martes a sábados a las 11:30h AM, duración de hora y media aproximadamente.

Siempre bajo disponibilidad, reservando para consultar.

Número mínimo de participantes: 2 personas.

Características accesibilidad: Contamos con espacios amplios, rampas de accesibilidad, baños accesibles y sillas para descansar.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

BODEGAS RUIZ TORRES SA

Cañamero

927 369 027 / 610 495 470

visitas@ruiztorres.com

www.ruiztorres.com



EN “TRUJILLO PLATÓ DE CINE”

¡Tú eres protagonista!

¿EN QUÉ CONSISTE?

En esta visita guiada a Trujillo os mostraremos las piezas audiovisuales e imágenes del “making of”, de todas las series de tv nacionales e internacionales, así como de las grandes producciones cinematográficas rodadas en los diferentes espacios de la ciudad.

Acabaremos degustando una selección de los mejores quesos extremeños.

¿Dónde? Plaza mayor de Trujillo, Trujillo.
(Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios y Duración: 3,5 horas en horario de mañana o tarde.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Actividad para grupos de entre 5 y 20 personas.

Recomendaciones: Se recomienda calzado cómodo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

**ÁLVARO CASANOVA
VERDEHESA**

Torrejón el Rubio 629 472 132

info@verdehesa.com

www.verdehesa.com



Territorio D.O.P. QUESO DE ACEHÚCHE

TIERRA DE TRADICIONES Y DE QUESO DE CABRA

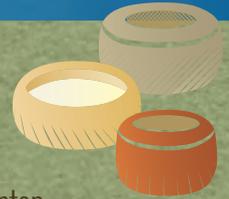
En el territorio de la DOP Queso de Acehúche la singularidad de sus quesos se mezcla con la peculiaridad de sus celebraciones. Como ejemplo, cada mes de enero se brinda la oportunidad de vivir una Fiesta de Interés Turístico Nacional única, la procesión de fieras de “Las Carantoñas”. Y es que estos ricos quesos elaborados con leche cruda de cabra están profundamente ligados a la rica historia de su territorio. Sus sabores trasladan a sus orígenes: los paisajes y las labores ancestrales de pastoreo de las cabañas caprinas en las majadas.

Como perfecto complemento de su gastronomía se puede disfrutar de los atractivos turísticos de la comarca, entre los que destacan sus abundantes dehesas, la monumental ciudad de Coria y las amplias zonas de observación de aves.

Panorámica Canchos de Ramiro.

EXPERIENCIAS

Conozca de primera mano cómo se elaboran estos quesos únicos, teniendo la oportunidad de visitar queserías que cuentan con sus propias cabras, disfrute de la elaboración de su propio queso y finalice degustando sus sabores en catas guiadas.



LA CABRINA NEGRA

Las cabras del Acehucheño.

¿EN QUÉ CONSISTE?

La actividad incluye:

- Visita al Centro de Interpretación del Queso de Cabra y las Carantoñas de Acehúche.
- Visita a la Quesería El Acehucheño.
- Cata de queso.

¿Dónde? Centro de Interpretación del Queso de Cabra y las Carantoñas de Acehúche.

C/ Tenerías, S/N. 10879, Acehúche (Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año, previa reserva.

¿En qué idiomas? Español, inglés y portugués.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia / Duración: Duración aproximada 2h 30.

Horarios variables y personalizables bajo consulta.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 5 personas máximo 20 (Bajo consulta).

Recomendaciones: Ropa cómoda.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA EL ACHEHUCHEÑO

Acehúche 646 120 193

centrodeinterpretacionacehuche@gmail.com

<https://xn--elacehucheo-beb.es/>



UN QUESO QUE DESPIERTA PASIONES

Los quesos de colores.

¿EN QUÉ CONSISTE?

La actividad incluye:

- Visita al Centro de Interpretación del Queso de Cabra y las Carantoñas de Acehúche.
- Visita guiada a la Quesería Silva Cordero.
- Taller de elaboración de queso de cabra.
- Cata de queso.

¿Dónde? Centro de Interpretación del Queso de Cabra y Las Carantoñas de Acehúche Calle Tenerías, 1, 10879 Acehúche, Cáceres.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año, previa reserva.

¿En qué idiomas? Español, inglés y portugués.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia / Duración: Experiencia sin taller de elaboración aproximadamente 2h 30 minutos. Experiencia con taller de elaboración sobre 3 horas.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 5 y máximo 20 (mejor consultar).

Recomendaciones: Ropa cómoda.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA SILVA CORDERO

Acehúche 646 120 193

centrodeinterpretacionacehuche@gmail.com

<https://www.silvacordero.com/>



SABORES DE LA TIERRA EN EL BARCO DEL TAJO

*Un barco en exclusiva solo para ti
y los tuyos.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Chárter privado de Confianza en un precioso enclave, rodeado de un espectacular entorno natural, en el que coexiste una inmensa variedad de flora y fauna típicos de la dehesa extremeña y de los bosques mediterráneos. Una postal idílica que, al igual que el puente romano, “perdurará hasta el final del mundo”.

Incluye Picnic de selección de Quesos de Extremadura con D.O.

¿Dónde? Embarcadero Ceclavín.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español, inglés y portugués.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Una hora y media.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 10 y máximo 25 personas.

Recomendaciones: Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo, y prismáticos para el avistamiento de aves.

Características accesibilidad: Acceso al barco habilitado para silla de ruedas. Capacidad máxima sillas de ruedas en la embarcación 2. Se recomienda consultar con antelación para habilitar el barco.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

FACTOR OCIO

Cáceres 680 554 146

caceres@barcodeltajo.com

www.barcodeltajo.com



N. registro: OA-CC-00123

Territorio **MONFRAGÜE**

NATURALEZA ESPECTACULAR Y PARAÍSO PARA LA ORNITOLOGÍA

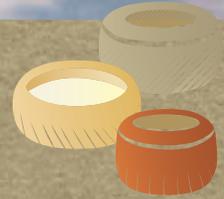
El Parque nacional de Monfragüe y Reserva de la Biosfera alberga el 80% de especies amenazadas de Europa y el 70% de las especies protegidas de España. Aquí encontramos la mayor colonia mundial de buitres negros, de águila imperial ibérica, rapaz en peligro de extinción con la mayor densidad de población en la península ibérica, o la cigüeña negra, también en peligro de extinción, que nidifica en el parque.

Salto del Gitano. Parque Nacional de Monfragüe.

En la reserva hay varias vías pecuarias creadas por el Real Concejo de la Mesta, La Cañada Real Trujillana y la del Puerto de Miravete símbolos de la importancia de la trashumancia en la zona. La cultura pastoril enriqueció la vida y gastronomía de la comarca, prueba de ello es el legado en muchos de los platos tradicionales como las migas, frite o gazpacho.

EXPERIENCIAS

Reviva la tradición y modo de vida de un pastor trashumante. Déjese asesorar por expertos queseros y disfrute en las catas. Conozca como se elaboran los deliciosos quesos de la zona en la visita a queserías tradicionales y deguste estos excelentes manjares en plena Reserva de la Biosfera UNESCO del Parque Nacional de Monfragüe.



QUESOS ÚNICOS PARA PALADARES ÚNICOS

Descubre el ciclo completo de la elaboración de un delicioso queso artesano.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Desde la explotación de cabras en pleno Parque Nacional de Monfragüe donde se produce la leche, hasta la quesería donde se transforma en un delicioso manjar, pasando posteriormente a realizar una degustación de las diferentes variedades de este queso artesano.

¿Dónde? Travesía Puerta del Sol, 4. Serrejón. (Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: Duración aproximada de 2 horas.

Número mínimo y/o máximo de participantes: Mínimo 2 y máximo 15 personas.

Características accesibilidad: En el acceso tanto a las instalaciones de la quesería como a la explotación agrícola no existen barreras arquitectónicas, pero puede tener algún tipo de limitación dependiendo de las necesidades del usuario.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA MALMIERCA MONFRAGÜE ARTESANA

Serrejón 689 466 324

vermasa@gmail.com



PASTOREANDO EL REBAÑO POR LAS VÍAS PECUARIAS

Un emocionante camino trashumante.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Convertíos en pastores trashumantes mostrando vuestras habilidades guiando un rebaño de ovejas durante un tramo de 6 km por la Cañada Real Trujillana. Caminaréis al ritmo de las merinas, escuchando el sonido de los cencerros y disfrutando de los paisajes del Parque Nacional de Monfragüe. Al acabar, será momento de disfrutar de algunas delicias de la gastronomía pastoril.

¿Dónde? Plaza mayor de Torrejón el Rubio. Torrejón el Rubio (Cáceres)

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: 3-4 horas preferiblemente en horario de mañana.

Número mínimo y/o máximo de participantes: De 15 a 40 personas.

Recomendaciones: Se recomienda ropa y calzado cómodo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

VERDEHESA

Torrejón el Rubio 629 472 132

info@verdehesa.com www.verdehesa.com



N. registro: OA-CC-00142

MONFRAGÜE A VISTA DE BUITRE

¡Sobrevuela el bosque mediterráneo!

¿EN QUÉ CONSISTE?

En el Parque Nacional de Monfragüe se encuentra la mayor y mejor extensión del bosque mediterráneo y una de las principales poblaciones de buitres del mundo. Os llevamos a los principales miradores paisajísticos y puntos de observación ornitológica, para finalizar la visita con una degustación de los quesos del territorio.

¿Dónde? Oficina de Turismo (Paseo de Pizarro s/n).
Torrejón el Rubio (Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Duración: 4 horas preferiblemente en horario de mañana.

Número mínimo y/o máximo de participantes: De 10 a 20 personas.

Recomendaciones: Se recomienda ropa y calzado cómodo. Se recomienda llevar prismáticos para la observación, si se dispone de ellos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

VERDEHESA

Torrejón el Rubio 629 472 132

info@verdehesa.com

www.verdehesa.com



EL QUESO DESPIERTA TUS SENTIDOS

Conoce Extremadura a través del Queso.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Estuve en Monfragüe y probé el Queso de su territorio.

Disfruta de la Dehesa con los cinco sentidos. La actividad incluye promoción en cata de quesos, disponible también para llevar (promoción: crema de queso de regalo por la compra de más de tres quesos) y visita al Parque Nacional de Monfragüe y a sus dehesas que dan de comer a las cabras con cuya leche se elaboran los deliciosos quesos de este territorio. Durante los primeros días del otoño ofrecemos la posibilidad de escuchar la Berrea.

¿Dónde? La Tienda de Serrejón, Plaza Hernán Cortés, nº 3, Serrejón (Cáceres).

¿Cuándo se puede hacer? Durante todo el año.
Berrea en otoño.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Horarios de inicio y fin de la experiencia / Duración: De 9 a 14 y de 18 a 20 h.

Recomendaciones: Llevar gorra, protección solar y agua.

Características accesibilidad: Monfragüe cuenta con dos Rutas inclusivas.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

LA TIENDA DE SERREJÓN

Serrejón

635 250 009 / 927 547 720

latiendadeserrejon@hotmail.com









Ruta del Queso

DE EXTREMADURA

GUÍA DE EXPERIENCIAS RUTA DEL QUESO

MÁS INFORMACIÓN EN:



<http://www.rutadelqueso.es>



<https://www.facebook.com/rutaquesoextremadura>



<https://www.instagram.com/rutaquesoextremadura>



<https://twitter.com/rutaquesoext>

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



Unión Europea



Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA