

Quesos Campo Adentro y productos del rebaño de la Escuela de Pastores



Campo Adentro es una entidad sin ánimo de lucro que desde hace más de una década lleva a cabo diferentes acciones para el reencuentro entre campo y ciudad , un medio rural vivo y la agroecología, siendo el pastoreo una parte fundamental de nuestro quehacer.

Rescatamos uno de los últimos rebaños en extensivo de ovino de leche en Picos de Europa, donde en 2004 iniciamos una Escuela de Pastores. Allí y en nuestra otra escuela en la Sierra de Guadarrama de Madrid hemos formado a cientos de jóvenes interesados en dar continuidad a este modo de vida. En el marco de este proyecto, estamos recuperando una aldea en Picos de Europa como sede de la Escuela de Pastores y faro agroecológico de diversas producciones, como fruticultura, apicultura y la reciente quesería. Todo ello con el objetivo de asentar personas en el medio rural , ofreciendo la posibilidad de formarse para ello.

Desde este rescate del pastoreo, estamos también implicados en la dinamización de un movimiento de pastores y nómadas a escala internacional, coordinamos la Red Europea de Pastores y



organizamos el encuentro de jóvenes pastores Resistencia y Futuro en Septiembre de 2021.

También realizamos talleres en nuestro espacio en la ciudad, el Centro de Acercamiento a lo Rural, y con el rebaño de la Casa de Campo, el mayor parque urbano de Europa, con el que emprendimos la trashumancia a pie manteniendo vivas la red de cañadas y vías pecuarias.

La recién inaugurada quesería Campo Adentro transforma la leche del centenar de ovejas de raza Carranzana (cuya variedad de cara negra está en peligro de extinción), que componen nuestro rebaño y con el que se forman los futuros pastores y pastoras. Sumando a ello la leche procedente de dos explotaciones cercanas cabras y vacas, todas ellas en extensivo, en base a pastos y con orientación agroecológica, ofrece una serie de quesos artesanos elaborados con sumo cuidado y dedicación, aunando los saberes de una larga tradición de queseros y la tecnología e higiene que requieren las normativas vigentes.

Al comprar nuestros productos haces posible que este proyecto se haga realidad, contribuyendo a mantener un medio rural vivo, la cultura de la trashumancia y esta forma de vida como una opción de futuro.



Yogur natural de leche de oveja

900 gr. 5,00 €

Suave y cremoso, con toda la riqueza nutritiva de la leche de oveja criada libre en pastos, una gran fuente de calcio. Con *Lactobacillus Bulgaricus* que aporta a la flora digestiva. Como desayuno, postre y en otras recetas como tzatziki, que sacarán su máximo partido.



Queso fresco de untar al natural

750 gr. 5,00€

El queso fresco de untar de sabor suave con matices, contiene toda la proteína de la leche de oveja y cabra, y puede combinarse con cereales, mermeladas, para elaborar postres, o bien con aceite, sal y hierbas



Queso fresco de oveja y cabra

400 gr. aprox 4,80€

Un queso fresco tipo Burgos, con textura blanda y sabor suave, bueno para desayunos o ensaladas.

Elaborado con leche de cabra 80% y oveja 20% pasteurizada, cuajo y sal.



Queso tierno de leche de cabra

300 gr. aprox 4,50 €

Queso de fermentación enzimática, elaborado con leche de cabra.

De sabor suave y textura blanda.



Queso de cuajada láctica y moho

200 gr. aprox 5,00€

100 gr. aprox 2,50€

Queso de fermentación láctica, con una maduración óptima de 3 semanas para disfrutar de un queso con corteza de moho blanco y textura cremosa de sabor intenso.

Elaborado con mezcla de leche de cabra y vaca.



Queso semicurado 3 leches

1,5 kg. 28,50€

1,0 kg. 19,00€

500 gr. 9,50€

Queso de fermentación enzimática, de textura lisa y firme, madurado durante al menos un mes.

Con nuestra receta obtenemos un sabor muy equilibrado para percibir mejor la calidad de la leche. Elaborado con cuajo y leche oveja, cabra y vaca.



Queso curado 3 leches.

1,5 kg.	34,50€
1,0 kg.	23,00€
500 gr.	11,50€

Queso de mezcla de leche cruda de cabra y vaca, de fermentación enzimática. Éste queso tiene un tiempo de maduración mínimo 2 o 3 meses por lo que su sabor es más intenso, profundo y textura friable, y puede tener veteado de queso azul.



Cordero lechal y recental

8 kg	100€
------	------

Corderos provenientes de nuestro rebaño de ganadería extensiva, criados con leche de sus madres en pastos en Picos de Europa, se entregan enteros y por mitades, opcional cabeza y asaduras.



**Los pedidos pueden hacerse con una semana de antelación y a partir de cierta cantidad se entregan en el lugar designado. Los costes de envío están incluidos en el precio.*

