

III Mercado del queso tradicional de Álora



Eventos

La muestra, que coincidirá con la VI Exposición de Gallinas Autóctonas Andaluzas, se celebrará del 14 al 16 de febrero en el Mirador Casas Nuevas. El mercado incluirá talleres de elaboración de queso, catas dirigidas y la posibilidad de descubrir más de 50 variedades de queso.

Quesandaluz organiza del 14 al 16 de febrero, en colaboración con la Asociación Pro Denominación de Origen Quesos de Málaga y el Ayuntamiento de Álora el III Mercado del Queso Tradicional Andaluz.

El mercado, que se celebrará en el Mirador Casa Nuevas, junto a la Avenida de Cervantes, albergará quince queserías que pondrán a la venta más de 50 variedades de productos entre quesos, yogures, postres y otros productos lácteos. Además, el mercado incluirá talleres de elaboración de quesos y catas dirigidas.

El mercado se celebra de modo paralelo a la VI Exposición de Gallinas Andaluzas Sureñas, que contará también con un mercado de productos artesanos como embutidos, aceites, aceitunas, pan, repostería...

El mercado pondrá a disposición de los consumidores quesos artesanos elaborados en Andalucía elaborados con las materias primas de nuestro propio territorio y con mano de obra de nuestros pueblos, con toda la riqueza que ello supone. Además los quesos artesanos andaluces están elaborados de forma natural, siguiendo la receta de nuestros antepasados pero usando nuevas técnicas más adecuadas a las nuevas necesidades del consumidor.

En total, son 15 las queserías de toda Andalucía que participarán en el mercado, que elaboran no sólo quesos, sino todo tipo de productos derivados de la leche de cabra y oveja como yogures, tartas de queso, natillas, arroz con leche, y todo con técnicas de elaboración artesanas.

Lugar:

Álora (Málaga).

Teléfono: 952 483 868