

SIDRERÍA, QUESERÍA Y CASERÍO VASCO

El pastor de la quesería os abrirá las puertas de su casa y su quesería para conocer cómo se elabora este preciado producto, sus secretos y su historia.

- **DURACIÓN:** 6 horas
- **IDIOMAS:** euskera, castellano, inglés y francés
- **HORARIOS Y APERTURA:** Consultar días en los que se realiza la visita

TEMPORADA	DESDE	HASTA
Enero-Diciembre	10h	16h

- **CIERRE:**

TEMPORADA	DESDE	HASTA
Navidades	15/12/2021	11/01/2022

- **MINIMO DE PERSONAS PARA REALIZAR ACTIVIDAD:** 2 personas
- **PUNTO DE ENCUENTRO:** el solicitado por el cliente.
- **DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:**

Esta visita brinda la posibilidad de conocer en primer lugar el caserío vasco con la visita al caserío lagar del siglo XVI, Igartubeiti.

Después, se visita una quesería para conocer el trabajo de los pastores vascos y degustar el fruto de su trabajo; un queso realmente excepcional. Además de conocer los pastos, los sistemas de ordeño, los contenedores de leche, el cuajo, los moldes, la prensa y los refrigeradores, entre otros.

Seguiremos el viaje a través de nuestro paisaje para llegar a la sidrería. Conoceremos la familia que la regenta, los pasos a seguir para elaborar la sidra vasca. Degustaremos el producto de la casa primero en botella y luego nos sentaremos para disfrutar del menú tradicional de sidrería.