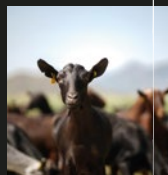


Quesos hechos con cariño
y con leche de nuestras cabras





Todos nuestros quesos están elaborados con leche de nuestras propias cabras murciano-granadinas, que pastan al aire libre en los alrededores de nuestra quesería, situada en un lugar privilegiado con un clima y un entorno únicos. Sólo utilizamos fermentos y cuajos de origen natural, como lo hacía nuestra abuela y tratamos cada queso con paciencia, con mimo, de uno en uno hasta que alcanzan su punto óptimo de textura y sabor.



Los quesos



HECHIZO, nuestro queso de pasta blanda de leche pasteurizada de cabra, fue elegido mejor queso de cabra del mundo 2025 – 2026. ¿Por qué? Porque la gente dice: "Voy a probar un trocito"... Y cinco minutos después... ¡no queda queso!

Mejor Queso de Cabra del Mundo
Mejor Queso Español
Top 10 Mejores Quesos del Mundo





Oro en 2022 y 2024, **ZÉNIT** es un queso curado de leche CRUDA de cabra que, durante sus 7 meses de maduración, saca todo su carácter hasta llegar a su punto culminante de textura y sabor. Perfecto para una gran celebración y para hoy por la noche en casa.



¿Sabes cuando comes algo exquisito y la boca se te hace agua? Eso es lo que ocurre con **ZIELO**, un queso de pasta blanda de leche pasteurizada de cabra al que hemos añadido tomillo rojo de las Tierras Altas de Lorca. Pruébalo y estarás en el zielo, perdón, cielo.





ZELESTE es un queso azul de pasta semiblanda de leche CRUDA, un queso suave y elegante que te sorprende con un dulce sabor al principio y su delicado sabor salado al final. En latín significa “morada de los dioses”. Nada más que decir.



¿**EL FRESCO** es un queso fresco...? Sí... Y no... Porque se trata de un queso fresco completamente diferente a cualquier queso fresco que hayas probado con anterioridad. Si para ti este tipo de quesos «ni fu ni fa», El Fresco te va a hacer cambiar de opinión.

Las visitas

Puedes visitar nuestra quesería con tu pareja, tus amigos, tu familia o con quien tú quieras. Reserva tu cata, conoce cómo elaboramos cada uno de nuestros quesos, descubre todos sus secretos y aprende a degustarlos. Echa un vistazo a los tipos de visita!



La sencilla

Tour por la quesería

Gratuito para menores de 10 años (incluido)

La probona

Tour por la quesería y degustación de 5 quesos

La clásica

Tour por la quesería y degustación de 5 quesos con maridaje

La infantil

Tour por la quesería y degustación de 5 quesos. Para niños entre 10 y 16 años

Gratuito para menores de 10 años (incluido)

Precios, condiciones y reservas sólo en lazarcellona.com



629 824 065 (también WhatsApp)

info@lazarcillera.com

lazarcillera.com

Síguenos en redes sociales!