



Queso Girasol

más de nuestros productos naturales

- Vegetales Orgánicos de temporada
- Miel de abeja
- Jabones y cosméticos naturales

PEDIDOS:

+1 (612) 159 1881

esmeralda.r@ranchocacachilas.com



Queso Palo Blanco

PALO BLANCO

Queso joven y láctico con una corteza de ceniza. Textura cremosa y fresca. Inspirado en el tronco del árbol Palo Blanco. Hecho de leche de cabra y añejado durante 1 -2 semanas.

TOROTE

Queso añejo semi firme **estilo Tomme** de corteza natural. Añejado durante 6 o 7 meses. Lleno de sabor y cremoso con un toque suave a nueces. Inspirado en el tronco del árbol Torote de tronco dorado.

BRIE-SA DE BAJA

Cada invierno, una brisa del norte trae aire fresco a Baja California. Este alivio del calor del desierto es lo que inspiró queso Brie-sa de Baja, un queso de cabra **estilo brie madurado en superficie**. Después de 3-4 semanas de envejecimiento, la corteza blanca floreciente produce una textura cremosa y sabores audaces de champiñones dulces.

AÑEJO GIRASOL

Este queso **semi-suave con corteza natural lavada**, desarrolla su fuerte personalidad al ser añejado por 2 meses. Ganador de medalla de bronce del Concurso Internacional 2017 de Queso de Cabra en Celaya, México. Se puede disfrutar con un vino tinto suave.

FRESCO CEMPASÚCHIL

Queso cremoso de cabra **estilo chèvre fresco**. Ofrecemos variedades con queso chiltepín molido, hierbas finas o miel. Su textura cremosa y sabor ligeramente ácido combina perfectamente con un vino blanco afrutado.

Queso Torote



RANCHO CACACHILAS

QUESERÍA ARTESANAL

DE CABRA DE RANCHO

El Sargento - La Ventana, B.C.S. México

