



LAS TERCERAS

Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería

Un plan de verano en un lugar de La Mancha



El verano es una época ideal para viajar y conocer nuevos escenarios, nueva gastronomía y coleccionar nuevas vivencias. Si deseáis disfrutar de la definición más pura del nuevo Turismo de Experiencias, os animamos a visitarnos en Las Terceras con el fin de poder compartir con vosotros nuestro día a día. ¿Os apuntáis?



Las Terceras se encuentra en un enclave privilegiado ubicada en pleno Campo de Montiel, lo que nos permite empezar nuestra mañana visitando el embalse de La Cabezuela o paseando por las bonitas calles y plazas castellanas de nuestros pueblos vecinos.



La jornada puede continuar adentrándonos en un paraje natural manchego como es la Finca Las Terceras, recorriendo sus campos de cereal, observando cómo las ovejas pacen libremente a sus anchas, y la heterogénea vegetación de la zona nos rodea.



Y al finalizar la visita, no olvidéis comentar la experiencia en [TripAdvisor](#) para recomendársela a otros usuarios.

Para acabar, una visita a una auténtica quesería manchega de la mano de buenos maestros queseros que nos explicarán al detalle el proceso de elaboración de un auténtico Queso Manchego D.O.P.

¿No os parece un estupendo plan para un día de verano?



Plata para los Quesos Las Terceras en el International Cheese Awards



El Queso Manchego Curado Artesano D.O.P. Las Terceras ha ganado la medalla de Plata en el certamen International Cheese Awards, que ha tenido lugar del 24 al 25 de julio en Nantwich, en el condado de Cheshire, Inglaterra.

Concretamente, nuestro Queso Manchego Curado elaborado con leche cruda y de siete meses de curación, ha sido galardonado en la categoría de Quesos producidos en pequeñas queserías artesanas, reivindicando, de ese modo, su cualidad de queso artesanal. Con esta medalla, nuestro queso curado artesano suma ya cuatro galardones en su palmarés, entre los que se encuentra la medalla Super Oro en el World Cheese Awards.

El jurado de esta edición estaba formado por 250 expertos queseros de todo el mundo, quienes han elegido el queso Las Terceras entre más de 5.500 quesos distintos provenientes de 27 países diferentes de todo el mundo.

El International Cheese Awards, que lleva celebrándose desde el año 1897, es todo un acontecimiento en el Reino Unido y uno de las competiciones más importantes a nivel global en referencia a lácteos.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO