



## El Castúo, extremeños de pura cepa

**El castúo** es el gentilicio del extremeño y que da nombre a esta quesería artesanal ubicada en la finca La Jarilla de los hermanos Regalado, muy cerca de Cáceres. Una finca de llanura, monte y pasto típicamente extremeño, donde se alimentan más de mil ovejas de tronco merino y entrefino para producir las afamadas Tortas del Casar con leche cruda de oveja y auténtico cuajo vegetal. Una tradición recogida de sus ancestros, cuya forma de vida era criar ovejas merinas para la lana, la carne y el queso.

## El Castúo, Extremadura born and bred

The “**castúo**” is the name given to the people from Extremadura and also gives its name to this artisan cheese factory located in the Regalado brothers Jarilla Estate, very close to Cáceres. A farm of valleys, mountains and grass typical from Extremadura, where they feed more than a thousand Merino and Entrefino sheep to produce the famous Tortas del Casar made with raw ewe’s milk and authentic vegetable rennet. A tradition collected from their ancestors where raising merino sheep for wool, meat and cheese was their way of life.

## El Castúo, Estrémadure de pure souche

« **El Castúo** » est le nom des habitants d'Estrémadure. Et aussi il donne son nom à cette fromagerie artisanale située dans la ferme La Jarilla des frères Regalado, très proche de Cáceres. Un domaine de plaines, de monts et de pâturages typiquement estrémaduriens, où se nourrissent plus d'un millier de brebis de race mérinos et « entrefino ». Elles produisent les célèbres **Tortas del Casar AOP** avec du lait cru de brebis et de l'authentique présure végétale. Une tradition recueillie auprès de leurs ancêtres qui élevaient des moutons mérinos pour la laine, la viande et le fromage.



## Tiana, la torta elaborada a la vieja usanza

Históricamente, la torta era un accidente en la elaboración del queso de guarda, como los que siguen elaborando en El Castúo. Pero el mercado actual se decantó por esta excepción, la torta: un queso cremoso y fundente, para comer a cuchara, que surgía espontáneamente en los inviernos frescos y húmedos. La torta se ha convertido en un referente a nivel mundial por su singularidad y originalidad. **Tiana** es una **Torta del Casar DOP** de producción campera, artesanal y muy limitada.

## Tiana, a torta elaborated the old-fashioned way

Historically, the “torta” was an accident in the preparation of the hard cheese to keep for the shepherds, like those that continue elaborating in El Castúo. But the market opted for the exception, the “torta”: a creamy and melting cheese, to eat with a spoon, which arose spontaneously in the cool and wet winters. What started as a family or local consumption cheese has become a world cheese reference because of its uniqueness and originality. **Tiana** is a **Torta del Casar PDO** farm made, artisanal and with a very limited production.

## Tiana, la « torta » à l'ancienne

Historiquement, la « torta » a été un accident dans la préparation du fromage de garde, que l'on continue à fabriquer dans El Castúo. Mais le marché a choisi cette exception, la « torta » : un fromage crémeux et fondant, qu'on mange à la cuillère, qui a surgi spontanément dans les hivers froids et humides d'Estrémadure. Ce qui a commencé comme un fromage de consommation familiale ou locale est devenu une référence mondiale du fromage en raison de son caractère unique et original. **Tiana** est une authentique **Torta del Casar AOP** de fabrication artisanale et très limitée.