

FINCA PASCUALETE



DESDE 1232

Finca Pascualete, el flechazo americano

Del flechazo entre un aristócrata español y una joven espía americana, que llegó a España durante la II Guerra Mundial, nace **Finca Pascualete**. Una preciosa explotación de 250 hectáreas de pasto natural y extensivo, cerca de Cáceres, con más de 4.000 ovejas lecheras. Elaboran quesos de todo tipo, mayoritariamente de leche cruda y cuajo vegetal.

Finca Pascualete, the American love at first sight

An Spanish aristocrat and a young American spy, who fell in love at first sight when she arrived in Spain during World War, started a project in **Finca Pascualete**, a beautiful farm in Extremadura near Cáceres rich with history and tradition. It consists of 250 hectares of grassy pastures with more than 4000 dairy sheep. Several types of cheese are produced on the farm, most of them made with raw milk and authentic vegetable rennet. Others are made with pasteurized milk and animal rennet; all are made using centuries of know-how and tradition.

Finca Pascualete, le coup de foudre américain

Une jeune espionne américaine arrive en Espagne pendant la Seconde Guerre mondiale. Coup de foudre pour un aristocrate espagnol. Une belle ferme d'Estrémadure près de Cáceres, riche en histoire et en tradition. C'est le coup de cœur, pour un résultat unique: la **Finca Pascualete**. Une exploitation de 250 hectares de pâturages naturels, avec plus de 4000 brebis, dont le lait sert à produire des fromages de toutes sortes. La plupart est au lait cru avec de la vraie présure végétale. D'autres sont au lait pasteurisé avec de la présure animale. Mais tous sont élaborés avec le savoir faire d'une dynastie installée depuis des siècles.



El pequeño gran queso

Con algo más de 10 años de existencia, la **Retorta de Finca Pascualete**, en sus tamaños más pequeños, ha ganado múltiples premios por su autenticidad, originalidad y calidad inigualables. Hecho como las antiguas tortas extremeñas que se elaboraban en la finca, con leche cruda de oveja y cuajo vegetal, pero escurrido en moldes minúsculos. Los quesos maduran lentamente en ambientes frescos y muy húmedos con volteos continuos. También, con la misma leche, se producen otros quesos de pequeño tamaño y corta maduración, con trufa, con mohos blancos o aceitados.

The little big cheese

In just 10 years of existence, the **Retorta de Finca Pascualete** (in the smaller formats) has won multiple awards for its unmatched authenticity, originality and quality. They are made like the olden "tortas" from Extremadura: in the farm with raw ewe's milk and vegetable rennet but drained in tiny molds. The cheeses are matured slowly in fresh and very humid environments with continuous turns. With the same milk they also produce other small cheeses with truffle inside and with white fungus or oiled skin. All of them have a short maturation.

Le petit grand fromage

En dix ans à peine, la « **retorta** » de **Finca Pascualete**, dans sa taille la plus petite, a remporté plusieurs prix par son authenticité, son originalité et sa qualité incomparables. Elle est élaborée comme les anciens « tortas » d'Estrémadure fabriqués à la ferme, avec du lait de brebis cru et de la présure végétale, mais, est égouttée dans de tout petits moules. Les fromages sont affinés longuement dans un environnement frais et très humide et sont retournés continuellement. Avec le même lait, sont également produits d'autres fromages de petite taille, à maturation courte, à la truffe et avec de la moisissure blanche ou huilée.