



Arteserena, Artesanos en La Serena

En el año 1994 se puso en marcha un proyecto innovador en Campanario (Badajoz), en el corazón de la comarca extremeña de La Serena, con 13 ganaderos de oveja merina que la dedicaron principalmente para su ordeño y para elaborar las famosas tortas de oveja con cuajo vegetal. Al frente del proyecto, un joven quesero cántabro de nombre Marcelino Real que, con el tiempo, se ha convertido en el principal propietario. Una quesería que sigue recogiendo leche de una de las mejores razas ovinas del mundo. Esta leche, densa y grasa, confiere a sus quesos una cremosidad y aroma inigualables. La quesería Arteserena es una de los referentes del sector conjugando artesanía y elaboración manual con una producción más que interesante y reconocida nacional e internacionalmente: Mejor Queso de España en el año 2019 o *Super Golds en los World Cheese Awards* de los años 2016 y 2018.

Arteserena, Artisans in La Serena

In 1994 an innovative project was launched in *Campanario* (La Serena, Badajoz), in the heart of the Extremadura region, by thirteen Merino sheep farmers, who were dedicated to milking and manufacturing the famous ewe's milk tortas with a plant-based rennet. At the head of the project was a young cheese maker from Cantabria named Marcelino Real who, over time, became the main owner. This cheese factory continues to collect milk in the birthplace of the Merino, one of the best sheep breeds in the world, whose milk, dense and fatty, gives the cheese a unique creaminess and aroma. This cheese factory has established itself and it has become one of the references in the sector, combining craftsmanship and manual production with a very interesting product. It is recognized nationally and internationally: Best Cheese in Spain in 2019 or *Super Golds at the World Cheese Awards* in 2016 and 2018.

Arteserena, Artisans à La Serena

En 1994, un projet innovant est lancé à Campanario (La Serena, Badajoz), au cœur de la région d'Estrémadure, avec treize éleveurs de moutons mérinos, qui se consacrent principalement à la traite et à la fabrication des fameuses tortas de brebis à la présure végétale. A la tête du projet, un jeune fromager de Cantabria, nommé Marcelino Real, qui, au fil du temps, en est devenu le propriétaire principal. La fromagerie continue de collecter le lait dans ce berceau du mérinos, l'une des meilleures races ovines au monde, dont le lait, dense et gras, confère au fromage une onctuosité et un arôme uniques. La fromagerie s'est imposée et est devenue une des références du secteur, alliant artisanat et élaboration manuelle à une production plus qu'intéressante et reconnue au niveau national et international : Meilleur Fromage d'Espagne en 2019 ou *Super Golds aux World Cheese Awards* en 2016 et 2018.



Extrem10 con DOP y El Esprimijo sin DOP

Con la marca **Extrem10** se presenta un Queso de la Serena en su tamaño más pequeño (700 g) aceptado por la propia DOP. Y con la marca **El Esprimijo**, se presentan las tortas más pequeñas (400 g) tanto en natural como con trufa negra. Todos los quesos que elabora Arteserena mantienen la tradición histórica de la dehesa extremeña: leche cruda de oveja merina o entrefina, auténtico cuajo natural vegetal de *Cynara Cardunculus* y sal. Quesos cremosos y fundentes, corteza natural aterciopelada de color ocre blanquecino y una pasta interior untuosa y unttable, fina y elegante. Sin apenas amargor y poca acidez, donde destacan las notas elegantes de la leche de la oveja merina.

Extrem10 with PDO and El Esprimijo without PDO

Under the Brand **Extrem10** we have a Queso de La Serena's DOP of 700gr, the smallest size allowed by the DOP. And under the brand **El Esprimijo**, they offer small Extremadura ewe's milk tortas that weigh less than 400g. They come in natural flavor or with black truffles. All the cheeses made by *Arteserena* preserve the tradition of artisanal cheeses from the pastures of Extremadura: Merino or Entrefina sheep's raw milk, authentic natural vegetable rennet of *Cynara Cardunculus* and salt. They are creamy and melting cheeses, with a velvety natural whitened ochre rind and a creamy and spreadable inner paste, fine and elegant, with a touch of bitterness and little acidity, from which emerge the elegant notes of the Merino milk.

Peut-être le meilleur manchego du marché

Avec la marque **Extrem10**, le fromage AOP de la Serena est présenté dans un format de 700 g, ce qui est la plus petite taille acceptée par l'AOP. Sous la marque **El Esprimijo**, figurent d'autres petites tortas de mouton d'Estrémadure de moins de 400 g, aussi bien nature qu'à la truffe noire. Tous les fromages fabriqués par Arteserena conservent la tradition des fromages artisanaux des pâturages d'Estrémadure : lait cru de brebis de race mérinos ou entrefina, authentique présure végétale naturelle de *Cynara Cardunculus* et sel. Ce sont des fromages crémeux et fondants, avec une croûte naturelle ocre blanchâtre veloutée et une pâte intérieure crémeuse et tartinable, fine et élégante, avec peu d'amertume et peu d'acidité, d'où ressortent les notes élégantes du lait des brebis de race mérinos.