

Postres y lácteos Mare Nostrum

Productor/a	María Orzáez
Referencia	info@lacteos-mare-nostrum.com; teléfono +34-955734889
Web	www.lacteos-mare-nostrum.com



Sentir la Sierra Norte de Sevilla

Castilblanco de los Arroyos es una pequeña población, situada a 300 m de altitud, en el entorno de la Sierra Norte de Sevilla. Estas dehesas centenarias son testigos de nuestro interés, por recuperar gustos y sensaciones de los sabores más auténticos.

Desde Mare Nostrum apostamos decididamente por la calidad desde el origen, con una muy limitada producción y poniendo especial atención en todos los procesos de elaboración y afinado, lo que nos convierte en un pequeño pero impecable taller de productos lácteos.

El proyecto de Postres y Lácteos Mare Nostrum comienza en el año 2003 con un largo recorrido por tierras francesas. La unión de las cuidadosas técnicas aprendidas en el Centre Fromager de Carmejane, en la Provenza francesa con la exquisita leche producida en estas dehesas permite crear productos del más alto nivel.

Destacan, **Castilblanco Caprí**, un queso de cabra, de leche cruda y entera, pasta color crema y textura untuosa y suave. Su leche, rica y perfumada, procede de rebaños de razas autóctonas en ganadería extensiva. Su elaboración artesanal es mimada hasta el detalle, están envueltos en un exclusivo papel y presentados en cajas de madera, logrando mantener así, la expresión y el sabor de la tierra.

Las propuestas de Mare Nostrum se completan con **Castilblanco Flor**, pequeños bombones afinados; **Castilblanco Dedal**, pequeños dedales afinados de pasta caprí; **Caprí Lavande**, afinado conjuntamente, con lavanda natural cultivada en nuestro entorno; **Caprí 150 Ceniza**, recubierto de ceniza y afinado posteriormente; **Capri al Cuadrado**, todo cremosidad, en un formato cuadrado; y **Flor d'Argent**, un queso de cabra de leche cruda y entera de pasta blanda y ligeramente compactada a mano.



Selección Mare Nostrum

Nuestra pasión son los quesos. Esta pasión nos lleva a conocer quesos nacionales y de otros países, queserías que comparten nuestra visión, primando la calidad de la elaboración y el afinado del queso, y es por esto por lo que podemos ofrecer una amplia selección de quesos realmente diferenciados y difíciles de conseguir en los circuitos tradicionales.

