

Consejos para el consumo y conservación de La Torta de la Serena

Conservar el queso a una temperatura entre 5° y 10° C. Para poder saborear la torta en su punto óptimo de textura es aconsejable sacarla del frigorífico, doce horas antes, para que alcance la temperatura idónea de consumo entre 18 y 22° C.

To Best Enjoy Torta de la Serena

Keep it refrigerated between 5-10°C. To bring out its full flavour, the Torta should always be served at room temperature (18-22°C). Try to remove it from the fridge at least two hours before serving.



Abir el queso siempre por la zona superior en forma circular.

Always open the cheese at the top by slicing the outer skin in a circular shape.



Retirar la tapa para su consumo.

Remove that circular lid and spread the Torta on bread or toasts.



Untar el queso sobre pan o pan tostado.

Una vez consumido poner la tapa y consérvelo en el frigorífico.
When finished, replace the lid back at the top and keep the Torta in the fridge.



Sdad. Coop. Ltda.
COMARCAL AGRÍCOLA GANADERA

Ctra. Monterrubio, s/n
Tfno.: +34 924 76 10 11 - +34 924 77 22 02

Fax: +34 924 76 07 01

06420 CASTUERA (Badajoz) Spain

www.tortaserena.com

Torta de la Serena



El Sabor de la Tradición
hecho Artesanía



Sdad. Coop. Ltda.
COMARCAL AGRÍCOLA GANADERA



La Sociedad Cooperativa Limitada fue constituida en 1981. Actualmente agrupa a más de 100 socios dedicados a la explotación del ganado ovino de raza merina, 71.000 cabezas censadas y una producción anual de mas de 550.000 lts. de leche.

The Cooperative Limited Liability Company Founded in 1981, our cooperative is comprised by more than 100 members; Annual milk production in excess of 550,000 litres is provided by a flock size of 71,000 merino breed sheep.



Lugar de elaboración (proceso de Chorro Cuajada).

La leche es recogida y conducida diariamente a la zona de producción. Una vez aplicados los controles de calidad exigidos por la empresa, sólo con la leche que cumpla estos criterios, se elabora la "Torta de la Serena", en unas condiciones de higiene excepcionales.

Milk is carefully collected daily and taken to our creamery where it will undertake thorough quality controls always under the highest hygienic conditions. The final result: the artisan elaboration of the "Torta de la Serena" cheese.



La fertilidad del suelo y su escasa profundidad hace posible que la "Real Dehesa de la Serena" proporcione pastos únicos que alimentan al ganado. Así se obtiene una leche especial, acogida a un programa de calidad de la Junta de Extremadura.

Our full range of cheese adheres to the Protected Designation of Origin Queso de la Serena, which means that all our products have undertaken strict quality controls and can only be made in this particular area of Extremadura with indigenous ingredients and under specific conditions.



Marcado a fuego (Garantía de Origen).

Nuestra gama de quesos está avalada y controlada por la Denominación de Origen Protegida "Queso de la Serena" cuyo marcado a fuego garantiza su calidad.

Nuestros veterinarios realizan a diario, una exhaustiva labor de control del ganado.

To safeguard this, cheese from la Serena is recognized by a special trademark stamped on the cheeses.

Besides and to further enhance quality controls, our own vets carry out daily tests on the cattle.

La elaboración de la Torta es artesanal. Sólo se emplean productos naturales: leche de oveja merina, cuajo vegetal (pistilos de la flor del cardo silvestre) y sal.

Torta cheese is handmade, using only the following natural products: milk from merino sheep, vegetable curd (pistils of the wild thistle flower) and salt.



Alcanzan la calificación de "Torta de la Serena", los quesos que presentan una pasta blanda, ligeramente amarga, fluida, untuosa, de sabor intenso y persistente al paladar. La cremosidad de este queso depende de su punto de maduración.

Cheeses classified as "Torta de La Serena" have a soft consistency, are slightly bitter, runny and creamy, with a final intense and persistent flavour on the palate. Creaminess is dependent of the Torta stage of ripening.

*Quesos
Artesanos con
Denominación
de Origen*