

# BETARA

QUESOS TIPO PIRINEO ARTESANOS | ECOLOGICOS

**·OLOST·    ·PERAFITA·**

QUESOS DE VACA, CABRA I OVEJA



*La Quesería del Pirineo*





# BETARA

FORMATGES TIPUS PIRINEU ARTESÀ I ECOLÒGICS

·OLOT· ·PERAFITA·

FORMATGES DE VACA, CABRA I OVELLA



*“Somos Artesanos de primera y conocemos cada detalle porque hemos vivido a lo largo del tiempo, paso a paso las costumbres que nos rodean con la gente de esta tierra.”*

Entre Vic y el Berguedà, como un escalón sobre el Moianès encontramos la comarca del Lluçanès, tierra de vegetación, belleza, tranquilidad y ganado, rodeada de montañas conocidas como el Pedraforca y Cadí-Moixeró. Bosques de pino rojo, pino blanco, roble martinenc y encinas, hacen que esta comarca sea un lugar de costumbres, tradiciones y artesanía.

Que mayor espacio para la elaboración de productos artesanos que la comarca del Lluçanès donde Betara nos aporta toda la esencia quesera de esta tierra, productos derivados de la Leche de primera calidad con el mayor trato, respetando cada proceso de elaboración para conseguir un producto ejemplar y honorífico.

**Betara**, nace en el seno de una familia trabajadora agregada a la tierra catalana. La familia Berengueras, dedicada a la vida de payés y por tanto conocedora de todo el mundo rural, decide en los años 90 comercializar productos catalanes. En este punto es donde comienza la dedicación plena en torno a los quesos,

producto que elaboramos de manera muy tradicional y al estilo más artesano. Fabricamos queso de oveja cabra y vaca, madurados con el aire de los Pirineos que les da un sabor y una calidad muy característica de nuestra zona. Nuestros quesos son de una calidad muy cuidada como lo es la elección de la leche que elabora nuestro producto, por esta razón fabricamos queso pasteurizado, y también con leche cruda para recordar el sabor más tradicional de nuestra tierra.

Desde hace 3 años obtuvimos el distintivo de productores ecológicos artesanales, es decir producimos un queso madurado a partir de ganado etiquetado como ecológico y desde hace poco elaboramos queso fresco, requesón y yogur.

Hemos llegado a los 20 años de vida con la misma ilusión que el primer día, con unas perspectivas de futuro muy alentadoras y con la mirada puesta en el mercado internacional, ya que nuestros productos han sido premiados a nivel mundial.





## Nuestros productos

Bajo el etiquetado artesanal, **Betara** nos ofrece unos quesos con sabor y aroma originales, con identidad pròpia, resultado de una elaboración que sigue los procesos propios de la comarca del Lluçanès, con costumbres y tradiciones. Utilizando las leches mas naturales de los pirineus, respetando según el tipo de producto el tiempo de fermentación y con las condiciones óptimas de temperatura y humedad en el proceso de maduración, los quesos del Lluçanès gozan de unas propiedades únicas y específicas fruto de una elaboración artesanal.



### Elaborados con leche de oveja:

- “Curado al Romero”
- “El Puro de oveja del Pirineo”
- “El Gran Reserva”
- “Madurado con Leche Cruda”
- “El Garrotxa”
- “El ecológico”

### Elaborados con leche de vaca:

- “Vaca pequeño Madurado”
- “El Tierno de Vaca”
- NOVEDAD:
- “Queso de agricultura ecológica”

### Elaborados con leche cabra:

- “El Puro de cabra del Pirineo”
- “El Cabra Curado”
- “El Cremoso”
- “El Garrotxa”
- “El ecológico”

