

# Val de Cinca, el sabor de lo natural y la artesanía alimentaria se conjugan





**Descubrimos que Val de Cinca es el fruto del trabajo de una fábrica en Huesca, que desde la vocación, el trabajo y el compromiso con la tradición elaboran sus yogures y quesos con la mejor leche, la de su propia granja.**

La transformación en productos de tradición realizados en unas instalaciones que aseguran la más alta calidad totalmente controlada desde el principio al final que garantiza el sabor y la calidad de los quesos y yogures que en **Val de Cinca** se elaboran.

La visita a la granja y a la quesería es agradable e interesante y además se disfruta al ver como trabajan para conseguir el mejor yogur y un excelente queso de oveja.

No hay aditivos, con la leche de sus propias ovejas, nacidas en la propia granja, que hace que se obtenga una leche cruda de calidad excepcional que constituye la materia prima para hacer un queso sabroso, suave y de agradable aroma, muy completo, o conseguir una textura en sus yogures, y un sabor que los hacen inconfundibles, disfrutando de todo el sabor de lo natural y tradicional.

En la visita guiada por la granja nos demuestran el ordeño mecánico para extraer la leche, el enfriamiento, el calentamiento de la leche y un



gran etc... También nos enseñan la importancia de la leche de oveja, fuente natural de proteínas de alto valor biológico y de muy fácil digestión. Rica en calcio, fósforo, vitaminas del grupo B y ácidos grasos esenciales, indispensables para el buen funcionamiento del organismo.

Los productos de **Val de Cinca** están reconocidos como **Artesanía Alimentaria**, por el Gobierno de Aragón, este reconocimiento indica que los alimentos "están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso que garantiza al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones".

**Val de Cinca** tiene establecido visitas guiadas por sus instalaciones de la quesería de forma activa y lúdica. Es muy interesante observar y reflexionar sobre el entorno natural y esta pensada para acercar el mundo rural a pequeños y mayores, desde una perspectiva diferente y disfrutar mientras se aprende. La jornada de diversión se completa con una degustación de productos elaborados en la quesería. ☺

**Quesería Val de Cinca**  
 c/ Cantera s/n Fonz (Huesca)  
 Telf: 974 412360 - 615401050  
[info@valdecinca.com](mailto:info@valdecinca.com)  
[www.valdecinca.com](http://www.valdecinca.com)

