



Quesos Hontanar

La cooperativa se constituyó en el año 2.000 fruto del compromiso de 40 personas con su pueblo. Funciona a través de dos cooperativas: una para la cría del ganado y otra para la elaboración de los quesos.

Producen quesos artesanales de oveja y de cabra procedentes de la leche de su propio ganado que pastorea libremente a diario por los campos de la zona. Gracias a su ciclo cerrado de producción, controlan el sabor y la calidad de la leche. Utilizan también productos tradicionales de la zona como romero, azafrán, setas y trufa negra de Teruel.



Quesos Hontanar
Aguilar del Alfambra - TERUEL

Buenas prácticas

- ✓ Proyecto enraizado en el territorio, que crea riqueza y frena la despoblación.
- ✓ Ha ido aumentando la plantilla, con el deseo de generar puestos de trabajo.
- ✓ Trabajan con ovejas y cabras en régimen extensivo.
- ✓ Elaboran sus quesos en el obrador artesanal conservando cultura y tradiciones.
- ✓ Favorece el empleo femenino lo que ha permitido reabrir la escuela del pueblo.

Modelo organizativo

Cooperativa

Ubicación



Camino La Solana,
s/n, 44156, Aguilar
de Alfambra
Comarca
Comunidad de
Teruel

Sector

Agricultura/
Ganadería/
Alimentación

Datos de contacto

tiendaweb@quesoshontanar.com
<https://quesoshontanar.com/>
Tlf: 620 60 09 74

 
@QuesosHontanar

Promueve:



Universidad
Zaragoza

Colaboran:



Financia:

