



Tentudía

Tentudía es la Dehesa Ibérica en estado puro. Ejemplo de desarrollo sostenible donde conviven explotaciones de cerdo ibéricos con las ganaderías de cabras en las serranías. El cerdo, el vacuno, el cordero, la cabra, la caza, los productos de la huerta y silvestres como setas, espárragos, hongos, bellotas, o castañas son ingredientes fundamentales del amplio recetario local.



Experiencias queseras en Tentudía.

Viva la experiencia ganadera pastoreando cabras en la cañada Real Soriana a su paso por Bodonal de la Sierra y finalice degustando sus quesos, descubra de la mano de maestras queseras el ciclo completo de la elaboración del queso de cabra, desde el ordeño hasta la elaboración de este exquisito manjar.

Calle San Isidro nº 9
06394 Bodonal de la Sierra (Badajoz)
Telf: 647 836 951
Email: quesos@mamacabra.es



EL MAJADAL
Polígono Las Huertas s/n.
BODONAL DE LA SIERRA
Telf: 616 082 436

Polígono Industrial, Viario 2, s/n
CABEZA LA VACA
Telf: 924 583 285 – 665 285 586

