

## En la Cuesta de los Terneros hacen “provoleta de leche de cabra”



Un grupo de emprendedores ubicado en la Cuesta de los Terneros decidió dar una “vuelta de rosca” a la tradicional producción caprina de la zona.

Es que la mayoría de los crianceros utilizan sus cabras y chivos para la comercialización de su carne, pero este grupo apostó por los productos lácteos y creó un tambo artesanal denominado “Trashumante” donde empezaron a producir.

Lejos de quedarse en los productos ya acostumbrados volvieron a innovar y trabajan con variedades de quesos no tan conocidas e incluso elaborando dulce de leche.

La propuesta se presenta como “hacedores de quesos al pie de la Cuesta de los Terneros. Cultura Trashumante con quesos y dulces derivados de leche de cabra y oveja”.

Una de las novedades más interesantes que presentan es su “provoleta”. El tradicional queso que suele acompañar asados suele realizarse con leche de vaca, pero en este caso han optado por una alternativa, ya que esta está realizada con leche de cabras.

Sobre el rebaño explican que la más preponderante es la cabra Saanen, la raza caprina lechera de mayor distribución geográfica y de excelente producción lechera.

La famosa “provoleta” es un invento 100% argentino. Comenzó a producirse y comercializarse en 1940 como una variante del provolone italiano, y está creado para asar a la parrilla o a la plancha.

Además de esta novedosa delicia, en el tambo elaboran queso feta, Pategrás y Cuartirolo



---

a base de leche de cabra y también aparecen en el catálogo dulces de leche, tanto de cabras como de ovejas.