

*Todo lo que podés hacer, conocer y
disfrutar durante tu visita*

Granja
La Cumbre
EXCELENCIA Y TRADICIÓN QUESERA

Cultivo
Brunch de campo  Granja La Cumbre

Salón de ventas

En nuestro salón de ventas podrás:

Encontrar todos nuestros quesos, para probarlos o llevarlos en la cantidad que prefieras. Con una selección especial de productos de la zona.

Disfrutar de nuestro parque y entorno natural.

Descubrir la queseria artesanal y su encanto:

Conocer sobre el proceso de elaboración a través de imágenes y ventanas a la sala de elaboración, sala de maduración y sala de salmuera.

Descubrir antiguas piezas y herramientas que cuentan parte de nuestra historia, y procesos antiguos de elaboración, parte de la cultura quesera de nuestro departamento.



Lunes a viernes de
8:30 a 17:30 hs. y
sábados de 10 a 18 hs.



No se necesita
realizar reserva previa



Visitas guiadas

Acompañanos en un recorrido por las instalaciones de la quesería, incluyendo el tambo.

Durante la visita, te contamos sobre nuestra historia familiar, el mundo de la quesería artesanal y cada detalle sobre el proceso de producción.

La experiencia finaliza con una pequeña degustación de nuestros quesos, donde podrás conocer sus particularidades y sabor único.

Duración: 1 hora y media aprox.

Coordiná aquí tu visita



Se realizan sólo por agenda previa



Costo: \$550 por persona,
Menores de 10 años no pagan



Brunch de Campo

Visitá nuestro brunch de campo, donde nuestros quesos toman su valor máximo de expresión, para hacer una pausa en el camino y disfrutar de una gastronomía sencilla y cálida. Platos queseros, acompañados de café de especialidad y una selección de vinos de la zona.

Conocé nuestro menú

No se necesita realizar reserva previa,
pero recomendamos hacerlo

Para eventos o reuniones especiales,
escribinos y te contamos más.



Miércoles a viernes de
8:30 a 17:30 hs. y
sábados de 10 a 18 hs.



Brunch en el salón o
al aire libre



Para llevar o para
disfrutar acá



