

TALLER DE CATA DE JAMONES, QUESOS Y VINOS

Precio por persona 67 €

Grupo mínimo 12 pax

Taller donde aprenderemos las claves para entender cómo utilizar nuestros sentidos para catar un jamón, quesos y vino, además de la técnica del corte de jamón. Hablaremos acerca de cómo distinguir los aromas y cualidades organolépticas de estos 3 ingredientes y haremos una identificación práctica de éstos. Se trata de un taller práctico en el que además de recibir diferentes explicaciones y demostraciones, cataremos:

2 jamones, 12 quesos y 6 vinos.

Complementaremos la actividad con un arroz, lo que convierte el taller en una comida o cena.

