

Demostracions i tallers

Dilluns 4 d'abril:

13:00h - 14:00h

La Yolanda i Cinta Casternado impartiran un taller d'elaboracions amb vedella i xai, una fusió d'innovació i tradició, que revaloritzen les peces i ens ofereix una presentació que ens diferencia de la competència de grans operadors.

15:30h - 16:30h

La Neus Sala elaborarà tres receptes a base de carn de vedella i porc, fent valdre la importància de la presentació dels productes preparats.

Dimarts 5 d'abril

12:00h - 13:00h

L'Olga Arroyo ens oferirà diferents presentacions de safates de formatges i embotits ideals per a celebracions especials que donaran un valor afegit als nostres negocis.

Dimecres 6 d'abril

12.00h a 13.00h

L'Ana Paris ens oferirà diferents elaborats realitzats amb aus i porc. Elaborats que revaloren les peces i ens ofereix una presentació que ens diferencia de la competència de grans operadors.

15:30h - 16:30h

Cata de Pernil DOP Teruel i masterclass per apreciar les seves característiques sensorials, aprendre les particularitats de la seva elaboració, races porcines utilitzades... Tot de la mà d'experts en la denominació d'origen.