

Salamanca

EN BANDEJA

Catas de productos agroalimentarios y **showcookings** con restaurantes y escuelas de hostelería de la provincia de Salamanca



Viernes 6 de septiembre

De 18 h a 19,15 h

Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca
Programa Micocyl (Micología) de la Diputación de Salamanca
Cooperativa El Manjuelo
La Espiga de Castilla 1894
Showcooking: Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes
Maridaje: Bodega Vínculo Serrano

Sábado 7 de septiembre

De 12,30 h a 13,45 h

Indicación Geográfica Protegida Lenteja de La Armuña
Marca de Garantía Garbanzo de Pedrosillo
Quesos García Calvo
Valdelicias Preparados Gourmet
Showcooking: Escuela Hostelería Salamanca
Maridaje: Denominación de Origen Arribes

De 18 h a 19,15 h

Marca de Garantía Ibéricos de Salamanca
Aceiteros del Águeda
Quesos Carlos Navas
Mermeladas La Margarita Antonia
Maridaje: Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca

Domingo 8 de septiembre

De 12,30 h a 13,45 h

Marca de Garantía Hornazo de Salamanca
Quesos Amado Charra
Quesería Carralejos
AQ5 Sabores - Aceite de Oliva Virgen Extra
Maridaje: Bodega Quinta de las Velas

De 18 h a 19,15 h

Marca de Garantía Ternera Charra
Quesos Filloy
Legumbres Espino
Showcooking: Los Álamos Gastrolab
Maridaje: Bodegas y Viñedos El Robledo

Lunes 9 de septiembre

De 12,30 h a 13,45 h

Perronillas Jesús Andrés
Hergaher Morcillas y Farinatos
Quesos de Hinojosa
Showcooking: Restaurante Estoril
Maridaje: Denominación de Origen Arribes
Maridaje: Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca

Al finalizar cada evento se sorteará un lote de productos Salamanca en Bandeja entre los asistentes