

APRENDER A HACER QUESO

*Si quieres aprender a elaborar queso fresco al modo en el que lo hacían las madres y abuelas de Cameros,
Si estás interesado/a en conocer la técnica de elaboración de queso en pequeñas cantidades y a escala artesana,
Si deseas profundizar en la cultura y el conocimiento que hay detrás de la elaboración de productos lácteos...*

Este establecimiento te ofrece la oportunidad de conseguir estos objetivos con la celebración de un

TALLER de ELABORACIÓN de QUESO FRESCO

- Grupos hasta 12 participantes
- Tres horas aproximadas de duración
- Participación directa y activa en la elaboración del queso
- Utilización de moldes y técnicas de elaboración tradicionales
- Con materiales formativos que complementan la práctica
- Degustación de los quesos elaborados al final del taller

Maestro quesero: J. Carlos Pérez
Quesería La Aulaga



Maestro quesero:
J. Carlos Pérez
Quesería La Aulaga



Sábado 27 de Noviembre
Hora: 11 de la Mañana

Lugar : **Peroblasco**

Precio con Comida: 6 € no Socios
3 € Socios

Para apuntarse teléfono: 616-387156

Organiza:

ECOLOGISTAS
LA RIOJA
e n a c c i o n