



#quesoquieresidra

Sidra Trabanco + Ración de Queso Cabrales

12€ Del 6 al 23 de Octubre



#quesoquieresidra

#quesoquieresidra

En estas jornadas puedes degustar a un precio muy atractivo dos de los productos gastronómicos más auténticos y peculiares que existen en Asturias, la sidra natural y el queso de Cabrales.

La sidra natural es en este caso de un llagar con casi 100 años de historia y que ha sido el más laureado en las dos últimas décadas como es el de la familia Trabanco, que elabora una sidra natural en el pequeño pueblo de Lavandera, en Gijón. Cuenta con pomaradas propias y defienden que la buena sidra comienza en el campo. Es zumo de manzana fermentado, sin añadidos, y necesita del arte del escanciado para su completo disfrute.

www.sidratrabanco.com

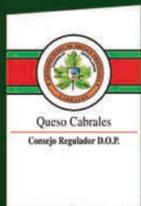
El queso de Cabrales con Denominación de Origen (no admita imitaciones) se elabora con leche principalmente de vaca en los preciosos Picos de Europa, y madura en cuevas con altas cotas de humedad durante al menos dos meses. El "penicillium" aporta un sabor, textura y picor especial, que cuando está equilibrado lo convierte en uno de los quesos más apreciados del mundo.

www.quesocabrales.org

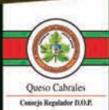
Disfrútelos juntos... porque #quesoquieresidra

Jornadas de Queso Cabrales y Sidra Trabanco en Madrid.

Del 6 al 23 de Octubre



Trabanco Pa quedar bien



Trabanco Pa quedar bien

Para más información: www.gustatio.es



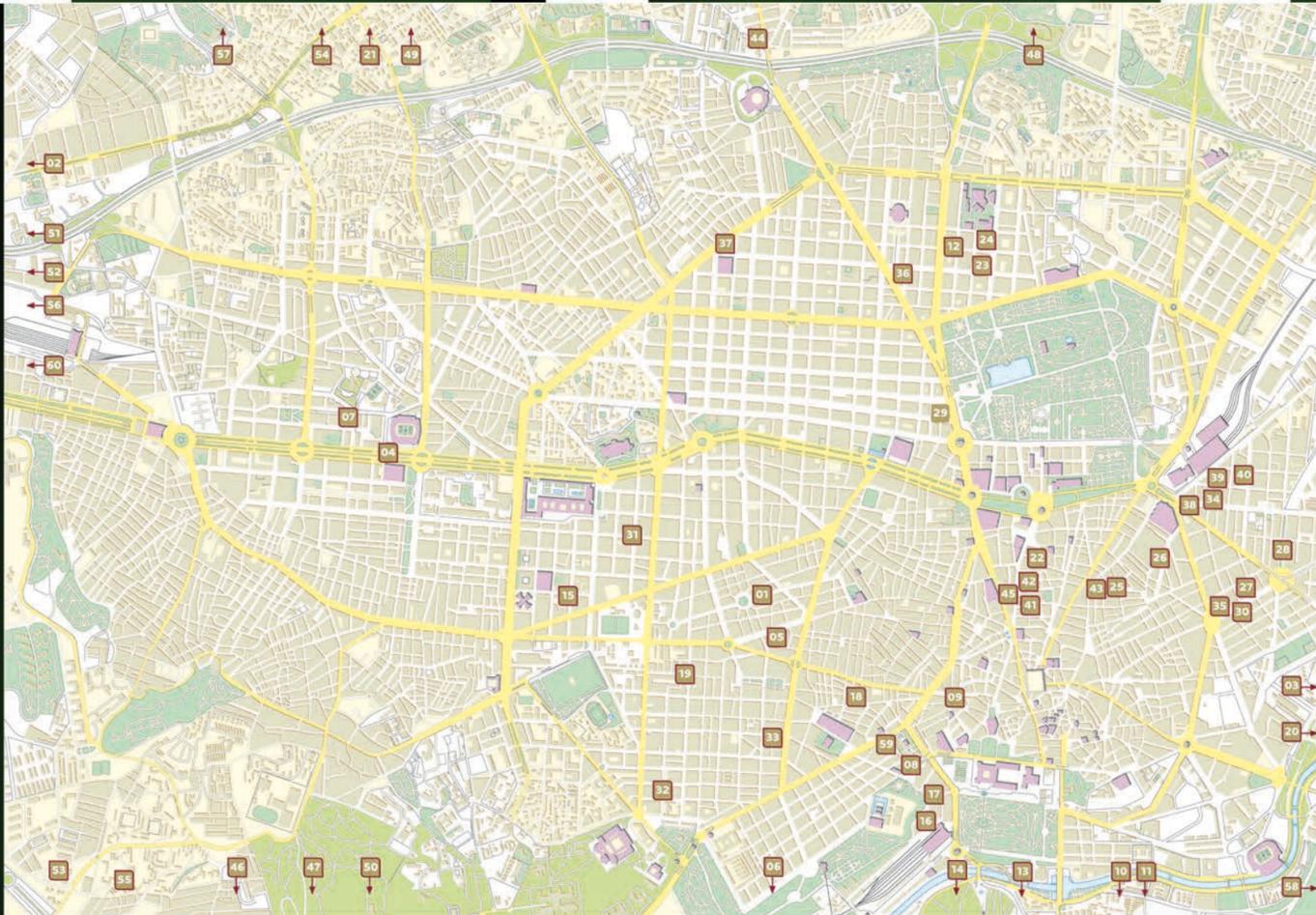
Trabanco Pa quedar bien

GASTROMAPA MADRID

Del 6 al 23 de Octubre

Sidra Trabanco + Ración de Queso Cabrales 12€

Para más información: www.gustatio.es



#quesoquieresidra

En estas jornadas puedes degustar a un precio muy atractivo dos de los productos gastronómicos más auténticos y peculiares que existen en Asturias, la sidra natural y el queso de Cabrales.

La sidra natural es en este caso de un llagar con casi 100 años de historia y que ha sido el más laureado en las dos últimas décadas como es el de la familia Trabanco, que elabora una sidra natural en el pequeño pueblo de Lavandera, en Gijón. Cuenta con pomaradas propias y defienden que la buena sidra comienza en el campo. Es zumo de manzana fermentado, sin añadidos, y necesita del arte del escanciado para su completo disfrute.

www.sidratrabanco.com

El queso de Cabrales con Denominación de Origen (no admita imitaciones) se elabora con leche principalmente de vaca en los preciosos Picos de Europa, y madura en cuevas con altas cotas de humedad durante al menos dos meses. El "penicillium" aporta un sabor, textura y picor especial, que cuando está equilibrado lo convierte en uno de los quesos más apreciados del mundo.

www.quesocabrales.org

Disfrútelos juntos... porque #quesoquieresidra



Trabanco Pa quedar bien

- List of 60 participating restaurants with their names and addresses in Madrid.

Sidra Trabanco + Ración de Queso Cabrales

12€ Del 6 al 23 de Octubre



#quesoquieresidra



Trabanco Pa quedar bien