

3 ABRIL TALLER Y CATA DE HELADOS ARTESANOS ALBURQUERQUE

| | |
|------------------------------------|--|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD | TALLER Y CATA DE HELADOS ARTESANOS |
| TEMÁTICA | Introducción en la Heladería Artesanal con sabores extremeños y degustación |
| FECHA CELEBRACIÓN | Domingo, 03 de Abril 2022 |
| MUNICIPIO / LOCALIZACIÓN | Alburquerque |
| Punto de encuentro | Iglesia de Santa María del Mercado de Alburquerque. https://goo.gl/maps/Ff2HGsbwBicXfaLR8 |
| DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | <p>En este taller comenzaremos hablando de la heladería artesanal y la producción de helados hoy en día.</p> <p>Después de esta breve introducción histórica, pasaremos a formular algunas recetas y presentar, paso a paso, la elaboración de un helado artesanal.</p> <p>Para terminar, mostraremos algunos sabores típicos extremeños (p.e. Flor de Jara), donde los participantes podrán degustarlos y se realizará un pequeño juego de “cata a ciegas”.</p> |
| HORARIO / DURACIÓN | 10:00 a 13:00 horas / 3 horas aprox. |
| Nº DE PARTICIPANTES MAX. | 20 personas |
| ¿QUÉ ESTÁ INCLUIDO? | <ul style="list-style-type: none"> - Maestro heladero de la heladería artesana “Heladino” de Alburquerque. - Material necesario para la realización del taller de fabricación de helados. - Elaboración de 5 sabores de muestra para la cata de helados, conos o tarrinas y cucharillas para la degustación. |

3
ABRIL

TALLER Y CATA DE HELADOS ARTESANOS ALBURQUERQUE

| | |
|---|---|
| TRANSPORTE | En los vehículos particulares de los participantes hasta el punto de encuentro. |
| ESPECIALMENTE DIRIGIDA A | Público de todas las edades. Familias con niño/as- |
| ¿QUÉ DEBEMOS LLEVAR O TENER EN CUENTA? | Los niños/as deberán estar acompañados de al menos 1 adulto |

¿Cómo llegar?

[Clic aquí](#)

