

Taller de queso artesanal de servilleta de Alicante

El queso de servilleta es un queso fresco del cual se realizarán talleres donde cada cliente podrá hacer el suyo.



DESDE € | 1 DÍAS

Itinerario

El queso de Servilleta es un queso fresco que es originario de la provincia de Alicante y actualmente extendido en la Comunidad Valenciana. Del cual

realizaremos talleres donde cada cliente podrá hacer el suyo, con la finalista en la mejor tabla de quesos de España, Chelo Martínez. En las instalaciones de la escuela de cocina Hestia Lucentum

¿Qué incluye?

- Monitor de habla inglesa para acompañamiento desde Barco a Hestia y viceversa.
- Taller de queso servilleta y requesón.
- Material necesario para su elaboración.

Precio

- Guía inglés.

- Se deberá reservar mínimo con un 48h de antelación siempre que haya disponibilidad. Reserva y asegura tu plaza.

- Teléfono de contacto: 865608362 Atención WhatsApp: 865608363.

- Avisar de alguna intolerancia alimenticia

- ¡Gratis! Cancela sin gastos hasta 24 horas antes de la actividad. Si cancelas con menos tiempo, llegas tarde o no te presentas, no se ofrecerá ningún reembolso.