



← Anterior [Siguiente](#) →

NEWS QUIÉN DA LA VEZ

## Gastrofestival 2012. Lunes 30: Corte de jamón en directo

30 enero, 2012 . Por [Diana González](#)



Nada mejor, para empezar la semana con fuerza, que una cata de jamón ibérico selección de Carrasco-Guijuelo.

**Mas Gourmets**, charcutería de excelencia, impartirá una charla sobre la cría del cerdo y el proceso de curación del jamón ibérico, y nos hará una demostración de corte de las distintas partes del jamón.

Sus cerdos se crían en las dehesas de Extremadura y se curan en Guijuelo; el mimo con el que son tratados se traslada a su excelente sabor.

Lunes 30, de 13:00 a 14:00 horas en la isla central del Mercado. Precio: Plato de jamón

(40 grs.) para dos personas : 6€ Entrada libre.

POPULAR COMENTARIOS CATEGORÍAS



Gastrofestival 2012. Jueves 26:  
Elaboración en directo de un tipo de arroz y degustación

Sección: [News](#), [Quién da la vez](#)

Placer y solidaridad son compatibles

Sección: [News](#)



Gastrofestival 2012

Sección: [Gastronomía](#)

FLICKR

