



Nuevo evento temático

ELABORACIÓN QUESO FRESCO Y
CATA QUESOS DE OVEJA

Domingo 8 de febrero



Experiencia dirigida a todas aquellas personas que son amantes del queso y deseen experimentar la creación de un queso fresco.



Además, esta jornada ofrece apoyo y visibilidad a este oficio tan artesanal y en peligro de extinción, como es ocuparse de una granja y hacer queso.



@ebazahareventos

Esta jornada será guiada por Oscar y Mayte.

Nos hablarán de sus inicios e instalaciones, elaboraremos un queso fresco y nos hablarán de sus productos cuyo producto estrella son sus quesos de oveja, deleitándonos con la degustación de cinco tipos de quesos. Finalizaremos con la visita a la granja.



TALLER y DEGUSTACIÓN DE QUESOS

DOMINGO 8 DE FEBRERO- De 11h00 a 13h30

QUESERÍA TOT DE POBLE- Coves de Vinromà- Castellón

Programa: comenzaremos visualizando el cuajado de la leche para luego darle forma con nuestras manos y crear nuestro propio queso fresco. Mientras esperamos a que este proceso termine, nos divertiremos con la cata de cinco de sus maravillosos quesos de oveja: un semicurado de 2 meses, un curado de 6 meses, añeo 12 meses, hierbas aromatizadas 4 meses y leche cruda 4 meses. Al finalizar la cata, nos vestiremos adecuadamente para **elaborar nuestro queso, el cual será el premio de este día.** Nota: Se recomienda llevar una nevera portátil ya que luego visitaremos la granja de ovejas.

Precio del taller y degustación: 35€/pp. Pago anticipado por Bizum 617 411 667.

Política de cancelación: cancelación gratuita hasta 48h antes del evento.

Posterior a esta fecha los gastos serán del 100% salvo causa mayor justificada.

Último día de inscripción 06/02/26. Último día para el pago de la actividad el 06/02/26.

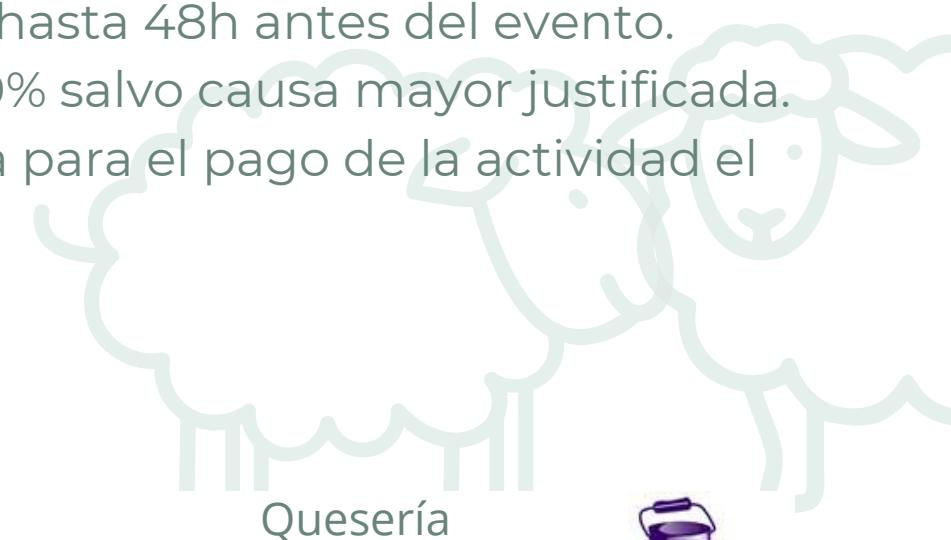
Organización e
Inscripciones en



Elena Beltrán
Azahar Eventos Temáticos
+34 617 411 667
hola@ebazahareventos.com



Elena Beltrán
Azahar Eventos Temáticos



TOTDEPOBLE



LABORA
Servei Valencià d'Ocupació i Formació