

Torta del Casar, Jamón Ibérico de Bellota y Matanza Ibérica

Día 1. CASAR DE CÁCERES - CÁCERES

Llegada al hotel, visita al **Casar de Cáceres** con visita a quesería **Torta del Casar**, con degustación incluida.

Salida hacia el **secadero de Jamón Ibérico Puro de Bellota**, donde tendremos una visita para ver como es el funcionamiento de un secadero de ibéricos.

Para finalizar, tendremos un **mini almuerzo de aproximadamente 1 hora y 15 minutos**, donde se sacarán ininterrumpidamente bandejas de **productos Ibéricos puro de bellota**. Degustaremos el jamón ibérico, salchichón, chorizo y lomo. Todos los productos de altísima calidad. De postres tendremos dulces típicos, acompañados de vino de la casa y **degustación de aceites oliva virgen extra**.

Llegada al hotel y distribución de las habitaciones, cena y alojamiento.

Día 2. FIESTAS DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO PURO

Desayuno en el hotel y salida para estar en el centro sobre las 10:00 am. Comenzamos la mañana con una copita de anís, aguardiente con migas y dulces caseros.

-11:00 h: Sacrificio del cerdo ibérico, se prepara el matarife para sacrificar el animal, recogida de la sangre (se procede a la limpieza del animal de forma totalmente artesanal).

-12:00 h: Operación de despiece, proceso del reconocimiento veterinario a lo que seguirá la separación de las carnes y picado de las distintas partes del cerdo, adobos con productos naturales, mientras se separan los jamones para sangrarlos.

-13:00 h: Prueba del cerdo, cumpliendo con la ceremonia casera, se procede a la degustación de la frescas carnes con sus diferentes aliños, chorizos, salchichones, morcillas, etc.

-14:00 h: Comida Matanza: Cocido de garbanzos de una sola vega agraria para garantizar que son tiernos, irán aderezados con coles mezcladas con el lacon y la presa ibérica. Todo ello regado con buen vino de la tierra.

-15:30 h: Postres: abundantes dulces caseros, recién hechos y crujientes.

-16:00 /16:30 h: Final.

Por la tarde, **visita al secadero y degustación de productos ibéricos puros de bellota**.

Tendremos una degustación de 1 hora de productos de máxima calidad.

Regreso a ciudad de origen.

Fin de nuestros servicios.

PRECIO TOTAL

120€



EL PRECIO INCLUYE

- HOTEL 3*** EN CÁCERES
- RÉGIMEN EN EL HOTEL MP BUFFET CON AGUA Y VINO INCLUIDO EN COMIDAS
- GUÍA ACOMPAÑANTE TODO EL RECORRIDO
- DEGUSTACIÓN DE QUESO TORTA DEL CASAR EN CÁCERES O CASAR DE CÁCERES. EN FUNCIÓN DE LA DISPONIBILIDAD
- VISITA AL SECADERO VERDE IBÉRICO PURO DE BELLOTA
- MINIALMUERZO A BASE DE IBÉRICOS PURO DE BELLOTA
- DULCES TÍPICOS
- SEGURO DE VIAJE

EL PRECIO NO INCLUYE

- AUTOCAR
- EXTRAS EN EL HOTEL
- NADA QUE NO VAYA ESPECIFICADO EN EL INTERIOR

PRECIO GARANTIZADO PARA UN MÍNIMO DE 45 PERSONAS



PRECIO POR PERSONA, EN BASE HABITACIÓN DOBLE
SUPLEMENTO INDIVIDUAL 50%
DESCUENTO DE TERCERA PERSONA 10%