

CONOCIMIENTO Y PRESCRIPCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

IES ENGUERA 21 de Marzo de 2017

11.00 h □ **Ponencia:** Aceites de oliva en la Comunitat Valenciana. Diversidad varietal, territorio y paisaje. Un recorrido por el olivar de la Comunitat.

Ponente: Vicent Insa (Técnico de cooperativas agroalimentarias de la C.V.)

12.00 h □ **Ponencia:** Proceso de elaboración y calidad. Cata de aceites valencianos.

Ponente: Cati Corell (Responsable de calidad de la Cooperativa de Viver)

13.00 h **Muestra** de productos elaborados con aceites de oliva virgen extra por los alumnos de la escuela de hostelería del IES ENGUERA.

[HAZ CLICK AQUÍ PARA VER EL MENÚ](#) .□

CONOCIMIENTO Y PRESCRIPCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA EN LA COMUNITAT VALENCIANA

IES Enguera
21 de marzo de 2017

1º COCINA Y GASTRONOMÍA

MARTES 21 DE MARZO DE 2017

Menú

Degustación de panes

Aperitivos

Chupito de gazpacho andaluz con
espuma de aceite ecológico
Tartar de atún con perlas de aceite de
oliva virgen extra

Entrante

Arroz de rape, alcachofas y ajos tiernos
con all-i-oli de monovarietal de alfara.

Primero

Bacalao glaseado con mahonesa de
aceite ecológico y brotes frescos

Segundo

Carrillera ibérica con puré de patata
trufado y miel de aceite y romero

Postre

Esponja de aceite de oliva virgen extra
ecológico, sorbete de naranja, caviar de
aceite el campañero y nieve de oliva.

Petit fours

TENEMOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES LOS
ALERGENOS QUE CONTIENE EL MENÚ

Tlf. Reservas: **962249085**

IES Enguera CIF: Q9655611C

Pz. Manuel Tolsá s/n 46810 Enguera

Síguenos en Facebook:

<https://www.facebook.com/iesenguerarestaurant/>

ORGANIZAN



