

Dentro de la serie de actividades que la Asociación organiza para sus miembros y amigos, presentamos esta espectacular **cata de quesos maridada** con caldos, que tendrá lugar el próximo **lunes 11 de marzo** en las instalaciones del **Restaurante La Matilde de Zaragoza**.



Organizada por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala, la cata cuenta con la colaboración de nuestra buena amiga **Susana Mortera** (delegada comercial bodegas murviedro) y **La Garnacha** (distribuidor en la zona), además de **La Rinconada del Queso** (C/Méndez Nuñez 23, 50003 Zaragoza). El ponente será **Amador Sánchez**, bromatólogo y todo un experto en Quesos.

DESCRIPCIÓN DE LA CATA MARIDADA

Brie Trufado con Cava Alba de Murviedro (100% macaveo)

Beufor / Comte con Vino Blanco Murviedro Sauvignon Blanc (100% sauvignon blanc)

Gruyere / Vacherin Fribourgeois con Vino Blanco Fermentado en Barrica Cueva de la Espera (80% chardonnay / 20% pinor noit)

Gouda Millenium / Gutshöfer con Vino Tinto Murviedro Petit Verdot (100% petit verdot)

Zelu Koloria (queso azul de lecha cruda) con Dulce de Murviedro (100% moscatel de Alejandria)



INFORMACIÓN

Lugar: Restaurante **La Matilde** (Calle Predicadores nº 7, Zaragoza).

Hora: 19.00H.

Plazas: 25

Ponente: **Amador Sánchez** (Bromatólogo-Experto en Quesos)

Precio de la actividad: **15 € socios / 25€ no socios**

Para poder asistir a la actividad, podéis poneros en contacto con la Asociación por los canales habituales.