



HACIENDA
ZORITA

ORGANIC FARM





HACIENDA
ZORITA
ORGANIC FARM

Jaime Boville G^a de Vinuesa. Presidente de Slow Food Duero Valley, le invita a desarrollar sus cinco sentidos descubriendo Hacienda Zorita Organic Farm: la dehesa de encinas, olivos, viñedos, conocer las ovejas Churras y la cabra Verata. Visita a la quesería con cata ciega comparada de quesos. Visita a la Accetaia ,con cata de vinagre balsámico de 10 años de crianza, único en España, y al Huerto Slow de productos y variedades autóctonas en peligro de extinción. La visita finaliza en el Warehouse con un delicioso almuerzo campero.

Sábados & Domingos: 11:00

Duración aprox.: 3 horas

Precio : 45€/ persona (niños a partir de 7 años, de 7 a 12 años: 12€) IVA incl.

Plazas limitadas: se recomienda reserva previa.

RESERVA YA EN EL 923 12 94 00

