



## “Conocer lo que se come y comer lo que se conoce”

¿Quieres saber como se hacen los quesos lácticos, el por qué de su cremosidad y su amplia gama de sabores, desde los más ácidos y frescos hasta los más intensos y aromáticos?

En la quesería **wellDone Lácticos** te lo enseñaremos y podrás degustar nuestros quesos de leche cruda de cabra de la raza Florida, autóctona del Bajo Guadalquivir.

Nuestro cheesemaker, *Rodolfo del Río*, te trasladará a la Sevilla del año 844, de donde parten los orígenes de **wellDone Lácticos**, para comprender los conceptos y tipo de queso que se elabora en la quesería.

## CATA DE QUESOS

- 1.- **Visita** a la quesería, explicando el proceso de elaboración desde el origen hasta el producto terminado.
  - 2.- Se catarán entre 4 tipos de **quesos**, explicando cuáles son sus peculiaridades, así cómo sus maridajes y otras curiosidades.
  - 3.- La degustación estará acompañada de:
    - **Vino** (Blanco) y **cerveza**
    - **Pan artesanal** elaborado en la quesería
  - 4.- La **duración** de la cata es de 2 hora y media aproximadamente.
  - 5.- Hay un máximo de botellas de vino que se abrirán durante el evento, con una media de una botella por cada tres asistentes.
- En caso de que se quiera consumir una cantidad mayor, deberán de abonar allí mismo el precio de las botellas que se abrirán y servirán, pero que están fuera del presupuesto cerrado de la cata.



6.- **Horarios** disponibles: las catas se pueden organizar de lunes a Domingo de 11.00am-21'00pm. Envía un e-mail a [wellDone\\_quesos@yahoo.com](mailto:wellDone_quesos@yahoo.com) para que podamos informarte acerca de los horarios/ fechas que tenemos disponibles o, en caso de que tengas una fecha en mente, podamos confirmarte disponibilidad.

### 7.- **Precios:**

- Grupos de menos de 6 personas: el precio cerrado del evento es de 90€ en total, independientemente de cuántas personas asistan, siempre y cuándo sean menos de 6 personas.

- Grupos de mas de 5 personas: el precio pasa a ser de 15€ por persona.

¿Tienes alguna otra duda? Para informarte de otros detalles o para gestionar una reserva, escríbenos o llámanos a

[wellDone\\_quesos@yahoo.com](mailto:wellDone_quesos@yahoo.com)

movil: +34 655 13 10 74

[www.welldone-lacticos.webnode.es](http://www.welldone-lacticos.webnode.es)