vinetur

Cata de quesos españoles y cervezas internacionales

lunes 3 de marzo de 2025

ESCRITO POR NATURR



Si te gustan los quesos artesanales, las buenas cervezas y estás en Madrid, ¡tienes que venir a nuestra cata!

¿Qué degustaremos?

Paz, maestra quesera de la quesería artesanal **Moncedillo** hará una fabulosa cata de sus quesos maridados con una selección de cervezas realizada por Cédric Sacs, ganador del premio **Best Beer Sommelier 2025 de Madrid Fusión.**

¿Qué quesos y cervezas degustaremos?

Quesos: todos ellos han sido premiados en diversos concursos, incluyendo en los prestigiosos World Cheese Awards.

- Medalla de ORO (Original)
- Moncedillo Trufa
- Moncedillo Red
- Moncedillo Blue
- Moncedillo Nube

Cervezas:

- Jever Pils
- Chimay Dorée
- Samuel Smith Taddy Porter
- Zundert 8 (Triple)
- San Frutos Invasion (Dipa)

La cata será guiada por Paz, maestra quesera de Moncedillo, quien **explicará las características de cada combinación, potenciando los sabores y aromas en cada bocado**. Tanto si eres un experto en maridajes como si simplemente te encanta la buena comida, esta experiencia te hará descubrir nuevas sensaciones. ¡No te lo pierdas!

- **Fecha**: domingo, 16 de marzo del 2025.
- **Hora**: de las 13,30h a las 15,00h.

- **Lugar**: Cervecería 4 Gatos (junto a Plaza Mayor)
- **Dirección**: Calle Salvador 4, 28012 Madrid
- **Precio**: 25,00€ 20,00€

Aprovecha la oportunidad de disfrutar de los mejores quesos artesanales y de las mejores cervezas internacionales.

¡Regístrate ahora!

https://www.naturr.es/products/cata-quesos-moncedillo-cervezas-artesanales