

edición

X MEJOR CON VINO

HISTORIA Y TRADICIÓN

Maridaje arroz con caracoles



FECHA: Jueves, 21 noviembre de 2019
HORARIO: 18:00h. a 22:00h.
LUGAR: Museo de la Semana Santa de Hellín.
Calle Don Gerónimo, 3, 02400 Hellín, Albacete

 **Mejor
con Vino** 2019



**AGRADECEMOS LA PARTICIPACIÓN DE LAS
EMPRESAS SOCIAS DE FEDA**



Cocktail



Cata y cocktail confeccionados con productos de la zona y típicos de la gastronomía de Hellín

Rodas con tapenade. **Productos Rodas**
Embutidos de la zona. **Jamones y Embutidos Amparín**
Queso manchego con nueces. **Industrias Lácteas Cerrón**
Brocheta de queso fresco con membrillo. **Industrias Lácteas Hellineras**

Elaboraciones del **Restaurante Emilio**
Lomo de orza con verdura y ali-oli de miel
Atascaburras con huevo hilado
Chupito de mojete hellinero
Níscalos con ibérico

POSTRE

Panecicos dulces. **Restaurante Emilio**
Frutas confitadas. **Frutas y Turrónes San Andrés**
Turrón. **Turrónes y Caramelos De Hellín - La Elisa**

VINOS

Dehesa El Carrascal. Bonete
Tudon's. Petit Verdot.

Cooperativa del Campo de San Isidro. Mahora.
Vino Blanco Corte Chica. 100% Macabeo.

Bodegas Celaya. La Roda.
Mistela elaborada con uva moscatel.

Cerveza, refrescos y agua mineral.

En los refranes del vino observamos la parte más popular de la tradición y relación del hombre en España con el vino:

“...Un día sin vino es un día sin sol...”

Frase típica de la Provenza

Organiza



Asociación



Patrocina



Colabora



Agradecimiento especial al Ayto. de Hellín

MUSEO DE LA SEMANA SANTA
Calle Don Gerónimo, 3, 02400 Hellín
Teléfono: 967 555 414 · www.feda.es