

# PROGRAMA DEGUSTACIONES PRODUCTOS GALLEGOS CON INDICATIVO DE CALIDAD

**Espacio de las IGP de Carne de Vacuno de Galicia**

**Xunta de Galicia, Consellería do Medio Rural  
Pabellón 6, stand 6G10**

## LUNES, 8 DE ABRIL

11:00 - 12:00 h  
IGP Pataca de Galicia

12:30 - 14:00 h  
IGP Ternera Gallega  
IGP Vaca Gallega / Buey Gallego  
Vinos DO Ribeira Sacra  
Chef: Javier Rodríguez "Taky"

14:30 - 15:30h  
IG Aguardientes y Licores  
Tradicionales de Galicia

16:00 - 17:00 h  
HERMANOS DE LECHE  
Quesos con DOP de Galicia  
(Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa,  
San Simón da Costa y Cebreiro)

17:30 - 18:30 h  
IGP Ternera Gallega  
Vinos DO Ribeira Sacra  
Chef: Oliver Fernández

## MARTES, 9 DE ABRIL

11:00 - 12:00 h  
HERMANOS DE LECHE  
Quesos con DOP de Galicia  
(Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa,  
San Simón da Costa y Cebreiro)

12:30 - 14:00 h  
IGP Ternera Gallega  
IGP Vaca Gallega / Buey Gallego  
Vinos DO Ribeira Sacra  
Chef: Héctor López

14:30 - 15:30 h  
IGP Miel de Galicia

16:00 - 17:00 h  
HERMANOS DE LECHE  
Quesos con DOP de Galicia  
(Queixo Tetilla, Arzúa - Ulloa,  
San Simón da Costa y Cebreiro)

17:30 - 18:30 h  
IGP Ternera Gallega  
Vinos DO Ribeira Sacra  
Chef: Oliver Fernández

## MIÉRCOLES, 10 DE ABRIL

11:00 - 12:00 h  
IGP Miel de Galicia

12:30 - 14:00 h  
IGP Ternera Gallega  
IGP Vaca Gallega / Buey Gallego  
Vinos DO Ribeira Sacra  
Chef: José Manuel Mallón

14:30 - 15:30 h  
HERMANOS DE LECHE  
Quesos con DOP de Galicia  
(Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa,  
San Simón da Costa y Cebreiro)

16:00 - 17:00 h  
IGP Castaña de Galicia

17:30 - 18:30 h  
Vinos DO Ribeira Sacra

## JUEVES, 11 DE ABRIL

11:00 - 12:00 h  
IGP Castaña de Galicia

12:00 - 13:00 h  
IGP Pataca de Galicia

