



PROGRAMA DEGUSTACIONES «GALICIA: 35 EXPERIENCIAS DE CALIDAD» GOURMETS 2019 | STAND 6G10



Lunes 8 de abril

12:00 - 13:00 h
Vinos DO Ribeira Sacra

13:00 - 14:00 h
IGG Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia e IGP Tarta de Santiago

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

17:00 - 18:00 h
IGP Patata de Galicia y Vinos DO Valdeorras

18:00 - 19:00 h
Vinos DO Ribeiro

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

17:00 - 18:00 h
IGP Castaña de Galicia

18:00 - 19:00 h
Quesos con DOP de Galicia (Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa y Cebreiro) e IGP Pan de Cea

Martes 9 de abril

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

12:00 - 13:00 h
Productos del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia

13:00 - 14:00 h
Vinos DO Monterrei

14:00 - 15:00 h
IGG Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia e IGP Tarta de Santiago

15:00 - 16:00 h
IGP Patata de Galicia con Vinos DO Ribeira Sacra

Miércoles 10 de abril

11:00 - 12:00 h
IGP Tarta de Santiago

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

13:00 - 14:00 h
IGP Castaña de Galicia y Vinos DO Rías Baixas

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

17:00 - 18:00 h
IGP Grelos de Galicia, IGP Faba de Lourenzá, IGP Lacón Gallego, IGP Patata de Galicia y Vinos DO Ribeira Sacra

Jueves 11 de Abril

11:00 - 12:00 h
IGP Tarta de Santiago

12:00 - 13:00 h
Vinos DO Ribeira Sacra

