

VISITA PRIVILEGIO

Una experiencia gastronómica en torno al Pimiento de Espelette DOP



VISITA PRIVADA
Para grupos



DURACIÓN
Aprox. 1 hora



APARCAMIENTO
GRATUITO



FRANCÉS
INGLÉS · ESPAÑOL



A PARTIR DE
10 participantes

10 €

POR PERSONA
(IVA incluido)

UNA INMERSIÓN AUTÉNTICA EN EL CORAZÓN DE LA DOP

Disfrute de una visita guiada exclusiva, reservada para su grupo, en nuestra explotación familiar.

Descubra la historia del Pimiento de Espelette DOP, desde su cultivo y secado tradicional hasta su transformación y el saber hacer que le ha dado su prestigio. Según la época del año, la visita sigue el ciclo de producción, desde la siembra hasta la cosecha.

En los campos o en el interior, su guía compartirá con ustedes las tradiciones locales, los secretos de la producción y anécdotas sobre la vida de un productor.

La experiencia termina con una degustación de especialidades vascas y productos artesanales que realzan los sabores únicos del Pimiento de Espelette DOP.

Una experiencia diferente en cada estación

Desde la siembra hasta la cosecha, descubra el Pimiento de Espelette DOP siguiendo el ritmo de la naturaleza y el trabajo de los productores locales.



RECORRIDO GASTRONÓMICO EN TORNO AL PIMIENTO

La experiencia continúa con una degustación gastronómica. Los sabores aumentan progresivamente en intensidad, despertando el paladar y revelando toda la riqueza aromática de esta especia excepcional. A través de una selección de combinaciones dulces y saladas, descubra diferentes formas de cocinar y disfrutar de este producto emblemático del País Vasco.

La degustación gastronómica incluye:



- Queso de oveja Ossau-Iraty DOP acompañado de nuestra gelatina de Pimiento de Espelette



- Salsas y condimentos artesanales



- Especialidades de charcutería vasca



- Copa de bienvenida



- Chocolate con Pimiento de Espelette



LO MÁS DESTACADO DE LA VISITA

- 1 Descubra nuestra explotación familiar
- 2 Conozca la historia y los orígenes del Pimiento de Espelette DOP
- 3 Descubra su cultivo, cosecha y métodos tradicionales de transformación
- 4 Conozca el saber hacer que hay detrás de la DOP
- 5 Disfrute de una degustación gastronómica guiada

PROLONGUE LA EXPERIENCIA



APERITIVO VASCO

Tostas, mini talos...desde 7€



COMIDA CAMPESTRE

Una comida agradable y distendida con sabores locales del País Vasco



ACTIVIDADES DE TEAM BUILDING

Talleres culinarios divertidos y retos de pintxos



TIENDA DEL PRODUCTOR

Una selección de productos locales y nuestras especialidades



RESERVAS PARA GRUPOS

Para organizar su visita, indíquenos:

- Fecha deseada para la visita
- Horario deseado
- Número de participantes
- Nombre y número de teléfono móvil del responsable del grupo



L'ATELIER DU PIMENT

625 chemin de l'Église / 625 Elizaldeko Bidea

64250 Espelette

+33 (0)5 59 93 90 21

secretariat@atelierdupiment.com

www.atelier-du-piment-espelette.fr

