



En este boletín:

- La reflexión de un agricultor extremeño;
- La verdadera razón por la que casi todos los quesos son circulares;
- La morcilla de Puente La Reina;
- Trufa negra: todo lo que hay que saber;
- Por qué elegir Euskal Gastronomía.



LA REFLEXIÓN DE UN AGRICULTOR EXTREMEÑO

Una reflexión sobre unas protestas que probablemente marquen el discurrir de la actualidad de las últimas semanas. ¿Qué está pasando en el agro? Pues un poco lo que lleva pasando las últimas décadas: la rentabilidad está bajo números, el negocio es insostenible y las explotaciones están desapareciendo. ... [continúa](#)



LA VERDADERA RAZÓN POR LA QUE LOS QUESOS SON CIRCULARES

Seguramente nunca te hayas preguntado por qué casi todos los quesos del mundo son circulares. Algunos son también redondos, pero la mayor parte de lo que vamos a ver en mercados, queserías y tiendas son, en origen, quesos circulares o cilíndricos. ...

[continúa](#)



LA MORCILLA DE PUENTE LA REINA

Para la sangre de un cerdo, un kilo de arroz, una cabeza de ajos, cebolla y media de tamaño medio, 200 gramos de almendra molida, una rama de perejil picado, una papeleta de especias compuestas, manteca de cerdo en rama, una nuez moscada molida, tres clavos, pimienta, canela molida y sal. ... [continúa](#)



TRUFA NEGRA: TODO LO QUE HAY QUE SABER

La trufa negra o *Tuber melanosporum* Vitt es uno de los alimentos de la tierra más deseados en todo el mundo, tanto que se denomina comúnmente como el diamante de la cocina. Su aroma, su textura y su intenso sabor acompañan a los mejores platos de la gastronomía y elevan su calidad a otro nivel muy superior. ... [continúa](#)



EUSKAL GASTRONOMIA

POR QUÉ ELEGIR EUSKAL GASTRONOMÍA

El portal Euskal Gastronomía alberga decenas de páginas web completamente dedicadas a la gastronomía vasca, con contenidos que comprenden la historia, los productos, las recetas, los chefs y mucho más. Esta vasta cantidad de información permite a nuestro portal generar un volumen significativo de tráfico y usuarios, lo que resulta ventajoso para la promoción de tu restaurante, una meta que sería inalcanzable con solo tu página web.

Euskal Gastronomía se pone a tu disposición para promocionar tu restaurante y las especialidades culinarias que te distinguen. Te invitamos a ver algunos de nuestros ejemplos para entender mejor cómo podríamos realzar su establecimiento.

[Ver ejemplos](#)

Si no tienes una página web, no te preocupes, por un coste anual de € 150.00, Euskal Gastronomía te brinda una entera página web. No dudar en contactarnos para obtener más información.

Te ofrecemos la oportunidad de crear una presencia en línea completa para tu restaurante o establecimiento. Esto incluye información detallada, una atractiva galería de fotos, una presentación de sus especialidades culinarias y mucho más...

[Ver detalles](#)

ISCRÍBITE



Chat on WhatsApp



Euskal Gastronomía es una iniciativa de Olatua (Asociación Cultural sin ánimo de lucro navarra - n.º 9.227 Reg.NA), para promover la gastronomía y la hostelería de Navarra/País Vasco.

¡Gracias por leer nuestro boletín! Síguenos también en [Facebook](#) para estar siempre actualizado sobre las últimas novedades. Hasta pronto.

Euskal Gastronomía

Asociación Cultural Olatua

Avenida de Eulza 1, 2 Dcha, 31010, Barañáin

Este e-mail se envió a {{contact.EMAIL}}

Lo recibiste porque estás suscrit a nuestra newsletter.

[Ver en navegador](#) | [Cancelar suscripción](#)

