

# GRANJA BETARA

DÍA 17 MAYO 2020 -- 08.00HS

SALIDA DE **BARCELONA** EN DIRECCIÓN A LA **COMARCA DE OSONA**, HACIENDO UNA PARADA EN RUTA PARA EL **DESAYUNO QUE TENEMOS INCLUIDO EN LA GLEVA:**

**PAN TOMATE Y EMBUTIDOS ARTESANOS, LLARDONS  
VINO TINTO Y BLANCO, AGUA Y CAFÉ O CORTADO**



CONTINUAREMOS HASTA LLEGAR A **PERAFITA**, DONDE VISITAREMOS EL OBRADOR DE **BETARA**, UNA **QUESERÍA QUE ELABORA SUS PRODUCTOS DE MANERA TRADICIONAL Y ECOLÓGICA**. ALLÍ CONOCEREMOS COMO ELABORAN SUS QUESOS Y LA MAQUINARIA QUE SE UTILIZA. CON LECHE DE OVEJA, CABRA O VACA SON MADURADOS CON EL AIRE DE LOS PIRINEOS, CARACTERÍSTICA QUE LOS HACE ÚNICOS Y QUE LES HA MERECIDO DIFERENTES PREMIOS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. SUS

PRODUCTOS VAN MÁS ALLÁ DEL TRADICIONAL QUESO, PUES TAMBIÉN TIENEN VARIEDADES MÁS PECULIARES COMO EL QUESO DE CABRA CON CASTAÑAS DE VILADRAU O EL DE CERVEZA.

SEGUIDAMENTE NOS DESPLAZAREMOS EN AUTOCAR HASTA **SANT BOI DE LLUÇANÉS** PARA CONTINUAR CON LA VISITA DE LA **ECO GRANJA DE OVEJAS**. VEREMOS LAS OVEJAS Y CORDEROS, NOS EXPLICARÁN SU RAZA, VEREMOS LA **SALA DE ORDEÑO** Y TERMINAREMOS CON UN **AUDIOVISUAL** DE TODO EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO, DESDE LA RECOGIDA DE LA LECHE HASTA LA PREPARACIÓN DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN.

ACABADA LA VISITA TRASLADO AL RESTAURANTE PARA EL **MAGNÍFICO ALMUERZO:**

**ENSALADA COMPLETA  
ESCALIVADA DE PAGES  
BUTIFARRA LA BRASA CON JUDÍAS Y PANCETA  
CORDERO Y LOMO A LA BRASA CON PATATAS  
PIJAMA  
PAN, VINO, AGUA, COPA DE CAVA  
CAFÉ Y GOTAS DE LICOR**



ANIMADA SOBREMESA CON BAILE HASTA LA HORA DEL REGRESO A **BARCELONA**.

**PRECIO.....53.-€  
CARNET CLIENTE.....50.-€**

