
Taller de elaboración de embutidos y cata de aceites (Gastronomía)

15, mayo



Dice el refrán que la morcilla para ser sabrosa, picante y sosa. Si lo quieres comprobar [la Finca San Agustín](#) te brinda la oportunidad de participar en un [taller de elaboración y degustación de embutidos artesanales de Ontinyent](#). Si te apetece conocer los secretos del embutido, no te puedes perder este post.

De la mano de los maestros charcuteros de la [Carnicería Donat](#), organizamos a la carta todo tipo de talleres de fabricación de embutido para que los visitantes aprendan cómo se elaboran productos típicos de la zona como la 'botifarra de ceba', la reina de la tradición culinaria de Ontinyent.

Junto a profesionales de la charcutería el visitante conoce las cualidades de una morcilla equilibrada en especias y con una perfecta reducción de la cebolla antes de ser embutida, cocida y oreada para después deleitarse con su incomparable sabor.

Estos talleres de elaboración y degustación se complementan con una **cata del aceite de oliva virgen extra de cultivo ecológico [Noblezza](#)** cultivado en los alrededores de la Finca San Agustín. Un aceite único para el paladar elaborado con la variedad Arbequina, la mejor en cuanto a mezcla de sabor, color y olor.

Con este tipo de experiencias, la Finca San Agustín como hotel rural con [Sello de Turismo](#)

Ecológico quiere cumplir con su compromiso de dar prioridad a los productos autóctonos y sobre todo despertar la inquietud del visitante de conocer lo propio, de dar valor al potencial cultural, enológico y gastronómico que tiene la conocida como Toscana Valenciana.