Venha provar os doces da Avó na Quinta do Vale da Rosa em Alcobaça

Enviado por Escapadelas em Sáb, 2013-07-27 12:00

A origem das conservas de fruta, doces, geleias e compotas é muito antiga, e é atribuída aos árabes que a utilizavam com fins medicinais. A arte de conservar estes produtos não se alterou por séculos, continuando a ser simples e rápido, alternando apenas o gosto de cada povo, mais ou menos doce e acrescentando outros ingredientes a fim de criar diferentes tipos de texturas e sabores.

Como sucede em muitos casos, a receitas foram passando de geração em geração, de Pais para Filhos. Foi esse gosto e paixão que levou Cidália Tomás a pegar nas receitas da sua avó e partilhar o sabor tradicional, dando-lhe porém novos sabores, recorrendo a outras frutas. Tradição e modernidade, juntas para deleite de todos (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Descrição: Na Quinta do Vale da Rosa, começaremos por visitar a propriedade onde será dada uma breve explicação sobre a história da Pêra Rocha, as suas características e qualidade distintiva. No regresso à Quinta, poderão observar e, caso assim o desejem, alimentar os vários animais aí existentes.

De seguida, já na zona de produção dos doces, será feita uma apresentação dos métodos de produção, técnicas utilizadas, que garante a elevada qualidade do produto final.

Para terminar, depois de aprender, nada melhor que degustar algumas das delícias produzidas a

partir dos sabores tradicionais.

Incluído: Visita guiada à Quinta do Vale da Rosa. Explicação do método de produção artesanal de doces e visita à zona de produção. Prova de doces e licor regional. Oferta de um frasco de doce Quinta do Vale da Rosa. Seguro de acidentes pessoais.

Duração de 3 horas. Disponível na língua inglesa.

Disponibilidade: Segunda feira, Terça feira, Quarta feira, Quinta feira, Sexta feira | Local: Turquel, Alcobaça.

Nº Participantes : Valores por participante

Adultos: 01: 15€

Crianças: até 04 anos grátis. Dos 05 aos 13 anos desconto de 50%.

Para grupos acima de 15 participantes, peça-nos um orçamento.

Marcações: Para realizar a sua marcação basta enviar-nos o seu contato através do formulário ou pelo