

## CURSO / DEMOSTRACIÓN DE CORTE JAMÓN IBÉRICO

SÁBADO 22 OCTUBRE 2016 DE 10.00 A 20:00  
MÁLAGA

Pasa una jornada inolvidable en

**“LA HACIENDA LA ESPERANZA”**

En una magnífica finca, dedicada a la cría y doma de caballos,  
aprenderás el arte del corte, con jamones ibéricos de

**DALENA GASTRONOMÍA**

Curso de la mano de la **Escuela Europea de Cortadores de Jamón.**

Tendremos la oportunidad de comer con el resto de  
participantes y acompañantes, para comentar y debatir sobre  
este manjar.

- Material profesional (jamóneros rotatorios, cuchillo jamonero alveolado, puntilla deshuesadora, chaira, cuchillo desbrozador)
- Jamón Ibérico de Cebo (cada participante se quedará con su jamón)
- Participación del **Maestro Julián Moreno**, toda una referencia en el mundo ibérico.
- Curso teórico / práctico (90% práctico)
- Comida incluida (acompañantes 30 €)
- Grupo reducido

Precio 250 € (jamón ibérico de cebo y comida incluidos)

Plazas limitadas, reservas

comercial@dalena.es  
Tlf. 667742325