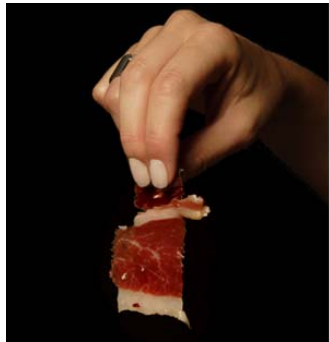


Bodega
El Lomo



CURSO DE CORTE DE JAMÓN



13 DE DICIEMBRE

**Jamón Ibérico de Bellota con 38
meses de curación Estirpe Negra
(Argal)**



PROFESOR
Arcadio Fernández Álvarez

Propietario de Tasca Callo Blanco
C/Jesús Nazareno, 13. Santa Cruz

2º clasificado en la XII feria del
jamón de Aracena (Huelva)

5 años como cortador a nivel
profesional

GUÍA DEL CURSO

Distintas calidades
Cuchillos y jamoneros
Prácticas de corte
Degustación

Picoteo acompañado de Tinto
Crianza 04 “El Lomo”

INFORMACIÓN

Lugar: Bodega “El Lomo”

Fecha: 13-12-2008

Horario: 10 a 14 horas

Duración: 4 horas

Precio: 40€

Plazas limitadas

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre.....

Apellidos.....

DNI.....

Teléfono.....Móvil.....

E-mail

¿Desea recibir información a cerca de las
actividades que realiza la bodega? Si No

Fecha y firma

●Inscripción:

- Mediante ingreso en cuenta

Cuenta de Caja Canarias nº:
2065 0000 01 3000512896

(Concepto: curso corte de jamón)

Enviar justificante de pago al

nº de fax 922546453

e-mail: oficina@bodegaellomo.com

- Directamente en la bodega

Bodega “El Lomo”

Ctra El Lomo, 18. Tegueste

Tfnos: 922545254 / 678414641

Fax: 922546453

E-mail: oficina@bodegaellomo.com

www.bodegaellomo.com