

Programa

Lunes, 26 de marzo

- 11.00h. **ARROYABE**
Fardelito de bonito con vinagreta
- 12.00h. **CUSUMANO**
Canelón de puerro con paté de bonito
- 13.00h. **EUSKO LABEL**
Emulsión de tomate con anchoa /Pimientos de Gernika fritos rellenos de txangurro
Guindillas de Ibarra / Pimientos y guindillas fritas congeladas al natural acompañados de Sal de Añana
- 14.00h. **BACALAO ALKORTA**
Taco de bacalao con sopa de cebolla y su crujiente
- 15.00h. **ORTIZ**
Ensalada de sardinas con patata limón
- 16.00h. **CONSERVEROS ARTESANOS**
Bonito encebollado
- 17.00h. **ZALLO**
Degustación de anchoas y milhojas de boquerón
- 18.00h. **CASA ECEIZA**
Degustación de las novedades de la casa

Miércoles, 28 de marzo

- 11.00h. **CORPA**
Erizos de Mar crujientes sobre su cama de algas
- 12.00h. **VASCOLAC**
Croqueta líquida de Idiazabal
- 13.00h. **AMEZTOI**
Carrillera al rioja con croqueta de manzana
- 14.00h. **EUSKO LABEL**
Crema de alubia pinta alavesa con trufa de morcilla y foie acompañado con Guindillas de Ibarra
- 15.00h. **LA MUTRIKUARRA**
Corte de tomate relleno de anchoa
- 16.00h. **CONSERVAS OLASAGASTI**
Brick de bonito con Idiazabal
- 17.00h. **CASA ECEIZA**
Degustación de las novedades de la casa
- 18.00h. **GORROTXATEGI**
Xaxu de Tolosa, con Queso Idiazabal y mermelada de tomate

Martes, 27 de marzo

- 11.30h. **Vgnoster**
Pechuga de paloma con noodles de pasta, verduras y salsa española / maridaje con Vgnoster Quercus Ale
- 12.00h. **NORTINDAL**
Croqueta de tinta de calamar
- 13.00h. **SALICA**
Hamburguesa de atún con Idiazabal
- 14.00h. **EUSKO LABEL**
Crema de Alubia de Tolosa con trufa de morcilla y foie Chupa-Chups de pollo de caserío con hongos, acompañados de chuzos de Sal de Añana
- 15.00h. **CASA BRIGITTE**
Bacalao con hongos
- 16.00h. **DELICASS**
Bombón de foie fresco y micuit en ensalada ligera
- 15.00h. **SERRATS**

Jueves, 29 de marzo

- 11.00h. **SALICA**
Anchoa del cantábrico en aceite de oliva con tomate
- 12.00h. **BACALAO ALKORTA**
Ensaladita de lomos de bacalao
- 13.00h. **ZALLO**
Bonito del norte en ensalada
- 14.00h. **CASA BRIGITTE**
Pintxos con ensaladas variadas
- 15.00h. **DELICASS**
Ensalada de jamón de pato y naranja

Show-cooking - COCINA en DIRECTO

Demostraciones para la preparación de suculentos platos utilizando como base principal los productos expuestos en el stand de Euskadi. Maridajes especiales y muy originales. (Escuela Superior de Hostelería de Gamarra)

Sesiones diarias, cada hora, de 11.00h a 18.00h.con una duración de 15 minutos.

Alimentaria 2012
Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas

PABELLÓN 2 AUTONOMÍAS - Stand: D130 - E130