



Prix : un magnifique panier de produits gastronomiques régionaux de l'Aragon :

- Vin rouge écologique 100% grenache "Aureum" des Bodegas Uncastellum (12 mois en fut de chêne français). Médaille d'argent au Concours International des Vins Ecologiques
- Pacharán d'Ordesa, liqueurs aux prunelles sauvages du Parc d'Ordesa et Mont Perdu (Huesca)
- Bière artisanale Populus, non filtrée légèrement ambrée.
- Saucisse régionale artisanale au safran de Jiloca.
- Jambon D.O. Teruel emballé sous vide. Deux sachets de 250 grs.
- Fromage 100% brebis de Mezquita de Jarque (Maestrazgo de Teruel)
- Foie Gras entier de canard des Terres Mudejar (Santa Eulalia-Teruel)
- Pâté de tomates sèches de Uncastillo.
- Champignons des Pyrénées "Huevo de Rey" ou Amanita Cesarea (Castejón de Sos)
- Huile d'olive Oleum, de la variété verdeña, de Fornillos (Huesca)
- Riz Bomba de Valmuel (Teruel). Le seul riz bomba de Aragón.
- Magret de canard des Terres Mudejar (Santa Eulalia-Teruel)
- Confiture de Mundo Bubub, pamplemousse, gingembre et vin moscatel (Trasmoz)
- Confiture de mangue, maracuja et gianduja (exquis praliné) de Manuel Segura (Daroca)
- Infusion d'églantier des Pyrénées d'Ordesa (Sarvisé)
- Revue d'actualité de la gastronomie d'Aragon "Gastro Aragón"
- Brochure informative "Met Aragon sur ta table"
- Présentation dans une boîte en bois "Mon Espace Gourmet".

Bon appétit !