

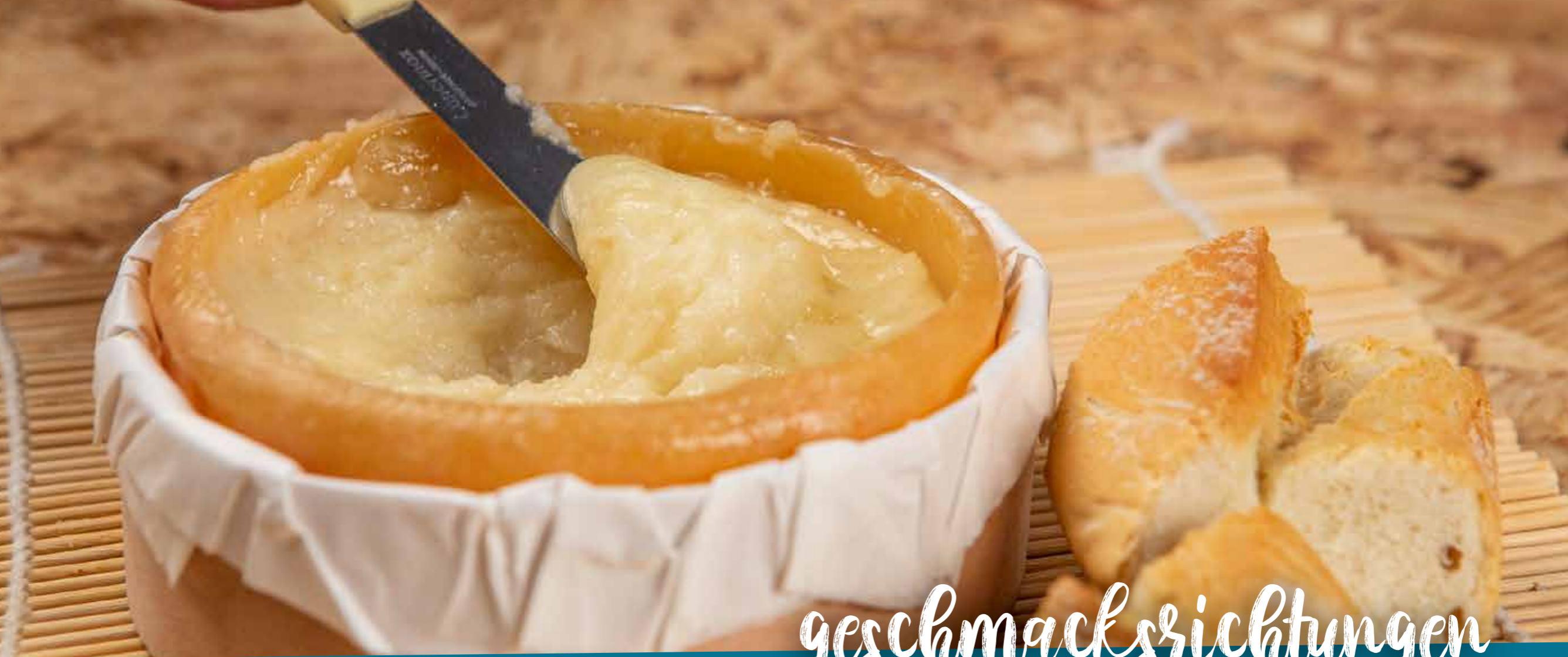
GASTRONOMIE IN Cáceres



Ein Genuss für den Gaumen

„.... während man die den Mond über der Stadtmauer und den Renaissance-Palästen sieht und die Torta del Casar, das Rebhuhn im Alcántara-Stil, das Schleien-Dressing im Brozas-Stil genießt und den Feigenkeks mit einem Rotwein der Gegend kombiniert.... Denn in Cáceres beginnt die Schönheit im Gaumen.“

(Diego Doncel)



geschmacksrichtungen

Garantierte Exzellenz

Bis zu acht Lebensmittel tragen in Extremadura das DOP-Siegel der Herkunftsbezeichnung: der iberische Schinken „Dehesa de Extremadura“, die Käsesorten „Ibores“ und „Torta del Casar“, das Olivenöl „Aceite Gata-Hurdes“, das Paprikapulver „Pimentón de La Vera“, die Kirschen „Cereza del Jerte“, der Honig „Miel Villuercas-Ibores“ und die Weine „Ribera del Guadiana“. Aus ihnen entstehen die besten Gerichte, Rezepte und einzigartigen Aromen, die Sie in der Stadt finden werden.



gaumen

Die ausgesuchtesten und leckersten Fleischsorten

Die geschützte Herkunftsbezeichnung IGP „Cordero de Extremadura“, CORDEREX, kümmert sich um die Lämmer, die auf den Weiden der Extremadura aufgezogen werden, um eines der besten Lammfleischprodukte anzubieten, die auf dem Markt erhältlich sind. Die IGP „Ternera de Extremadura“ ist für die ausgedehnte Rinderzucht der Rassen Blanca Cacereña, Avileña Negra-Ibérica, Berrenda, Morucha, Retinta, Limusina und Charolesa zuständig.