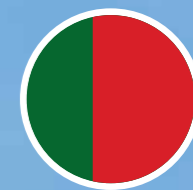


GASTRONOMÍA EM

Cáceres



Un gusto para el paladar

“... enquanto se vê os movimentos da lua sobre a muralha e os palácios renascentistas, e saboreia a Torta del Casar, a perdiz à moda de Alcántara, o ensopado de tencas de Brozas e acompanha o biscoito de figos com um tinto da terra ... Porque em Cáceres, a beleza começa pelo paladar.”

(Diego Doncel)



sabores

Uma garantia de excelência

Até oito alimentos ostentam o selo DOP na Extremadura: o presunto ibérico "Dehesa de Extremadura", "queso Ibores", "Torta del Casar", "Azeite de Gata-Hurdes", "Pimentón de La Vera", "cereja do Vale do Jerte", "Mel Villuercas-Ibores" e os vinhos "Ribera del Guadiana". De todos eles surgem os melhores pratos, receitas e sabores únicos que poderás encontrar na cidade.



paladares

As carnes mais requintadas e saborosas

A IGP (Indicación Geográfica Protegida) "Cordeiro de Extremadura", CORDEREX, abrange os cordeiros criados nas pastagens da Extremadura para oferecer uma das melhores carnes de cordeiro que se podem encontrar no mercado. A IGP "Vitela de Extremadura" certifica a carne bovina criada em regime extensivo das raças Blanca Cacerense, Avileña Negra-Ibérica, Berrenda, Morucha, Retinta, Limusina e Charolesa.