

# Cosecha del azafrán & Tour culinario

# SAFINTER, S.A.



Safinter S.A. le ofrece una de las experiencias más maravillosas del mundo, junto a una prestigiosa empresa especializada en tours gastronómicos. Durante un fin de semana en el corazón de La Mancha le invitamos a participar de una experiencia culinaria única. Usted puede formar parte de la cosecha del azafrán, la especia más costosa y apreciada del mundo, en los campos de azafrán pertenecientes a Safinter S.A. Descubra el reconocido azafrán de La Mancha, en la tierra donde la más alta calidad es producida. Esta experiencia única se complementará con degustaciones que incluyen al azafrán como ingrediente.

Hemos organizado un fin de semana muy especial, focalizándonos en este manjar culinario. Podrá visitar los campos durante la cosecha, que tiene lugar principalmente en un período de dos semanas en el mes de Octubre. Verá a las "roseras" cosechando las flores del azafrán, y unirse a esta tarea, guiado por expertos de Safinter S.A. Luego podrá formar parte del proceso de "monda" de las flores del azafrán (separación de los estigmas), el tostado y el proceso de secado, utilizando métodos tradicionales. De hecho, podrá envasar su propio azafrán, para llevarse a casa y disfrutar. En suma, un fin de semana único, poniendo de relieve esta casi mágica especia, sumada a una experiencia culinaria exclusiva para su disfrute de la gastronomía española.

## **. Itinerario**

### **- Primer día:**

Salida de Madrid a Albacete (Castilla-La Mancha) en microbus de lujo. Parada en Alarcón para tomar un café. Llegada a Albacete y check in en el hotel. Almuerzo en Restaurante exclusivo: Menú especial para degustación, con el azafrán como protagonista, incluyendo una descripción detallada de los usos y aplicaciones culinarias del azafrán. Tarde y noche libres luego del almuerzo. Noche en Albacete.

### **- Segundo día:**

Excursión por la mañana a los campos de azafrán de Safinter S.A. Participación en la cosecha junto a las "roseras", y del proceso de pelado y tostado, todo guiado por expertos de Safinter S.A. Almuerzo en restaurante (Fonda) de reconocido prestigio basado en especialidades locales, en la zona productora. Después del almuerzo se continúa hasta Belmonte (Cuenca) donde se realizará el Check-in en Hotel. Tarde libre para visitar Belmonte (castillo y murallas). Por la tarde-noche traslado hasta Pedroñeras para la cena en el Restaurante más prestigioso de la Mancha, después de la cena traslado hasta el hotel en Belmonte.

### **- Tercer día:**

Check-out después del desayuno. Visitas en la Ruta de Don Quijote: El Toboso, Campo de Criptana, Consuegra,.... Comida-Almuerzo en la zona. Regreso a Madrid y final del viaje.

## **. Precios y fechas**

**-Precio por persona:** 1,035 EUR\* (en habitación doble).

### **Ek programa incluye:**

2 noches de hotel en régimen de Alojamiento y Desayuno  
Todos los traslados en minibus de lujo con guía experto en Español.  
3 Almuerzos y una cena  
Excursión a los campos de azafrán, recogida de flores y proceso con experto de Safinter, S.A.  
Impuestos locales y Azafrán Safinter envasado en tarro de vidrio  
Fechas del tour 2008: 17 al 19 de Octubre y 24 al 26 de octubre.



(\* Este precio se aplica a grupo de un mínimo de 12 y un máximo de 18 personas. Si el número mínimo no es alcanzado, deberá pagarse un suplemento para garantizar la salida. Esto será avisado con 45 días de antelación. Single suplemento (habitación individual): 45 EUR .

### **MÁS INFORMACIÓN CONTACTAR CON:**

Safinter S.A., Teodoro Roviralta, 21-23 08022 Barcelona - SPAIN Tel. +34 932 120 422 Fax +34 932 120 354 [info@safinter.com](mailto:info@safinter.com)