



¿Quieres **aprender**  
cómo se hace  
**auténtico**  
**PAN DE CEA** ?  
**artesano** y **sostenible** ?

**VISÍTANOS**

PROGRAMA **CULTURA DEL BUEN PAN**



**CONOCE** un obrador artesano con indicación geográfica protegida en Pan de Cea y Pan Gallego, sus **orígenes, forma de elaboración, propiedades del pan más ancestral del mundo**. Te enseñamos a elaborar **masa madre y pan** y conocerás las variedades y características de panes gallegos.

**DESCUBRE** nuestros **hornos de fuego directo** con sistema de reciclaje de humo.

**DEGUSTA** una selección de nuestros panes observando el arte de elaborar Pan de Cea, un oficio transmitido de generación en generación.

INFORMACIÓN Y RESERVAS  
**687 661 959**

[www.aboamigalla.com](http://www.aboamigalla.com)

