



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

VISÍTANOS

PROGRAMA **CULTURA DEL BUEN PAN**



*¡Embriágate
con el olor a
pan recién hecho!*

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.

Tour corto Aboamigalla

Recorremos el obrador desde el mirador acristalado. Acceso a nuestro modelo de economía circular con humo. Degustación pan.

Duración: 40 min. Precio: 4 €

Tour largo Aboamigalla

Visita guiada por todo el obrador, hornos por dentro, leñera. En vivo, verás como elaboramos pan e interactuarás con nuestros maestros panaderos. Acceso a nuestro modelo de economía circular con humo. Degustación pan.

Duración: 1,5 horas Precio: 5 €

Migallas e faragullas

(escolares/familias)

Taller elaboración pan, horneado, pieza pan. Tour por Aboamigalla.

Duración: 2,5 horas Precio: 6 €

Experiencia "Galicia meiga"

Degustación panes, empanadas, asados, repostería, vino Ribeiro, agua, licor Monasterio.

Visita a obrador. Precio: 20 €

Eventos y reuniones

Organización de eventos y reuniones de empresa, salón acondicionado. Complemento con actividades de dinamización de la zona.

Precio adaptado a programa.

Todas las opciones, incluyen una didáctica sobre pan de Cea, historia, elaboración y propiedades del pan artesano.

Descuento 5% grupos de 50 personas.

Complete la experiencia con: visita Monasterio Oseira, ruta circular senderismo desde Aboamigalla por Río Silvaboa (10 km), comer pulpo en Carballiño, baño en balneario, navegar en Ecobarco, ruta e-bike o hacer enoturismo. La comarca, sorprende!

INFORMACIÓN Y RESERVAS

687 661 959

www.aboamigalla.com

