



DESCOBREIX ELS TASTS DE CASA GISPERT

Una experiència
gastronòmica



CAT



Casa Gisbert t'obre les portes a una experiència sensorial única amb cinc tasts que et permetran assaborir la tradició i la qualitat dels seus productes.

Les sessions es fan en grups reduïts, amb l'objectiu de facilitar la participació i aprofundir en els matisos de cada producte.

TAST 01



TAST DE FRUITA SECA

DESCRIPCIÓ

Degustació de fruita seca en diverses formes: crua, torrada, fregida, caramel·litzada, garapinyada i amb xocolata. S'acompanya amb un xarrup de ratafia i/o aigua.

Durant la sessió, s'expliquen les diferents elaboracions de fruita seca, així com la seva diversitat en textures i sabors. Es fomenta la participació dels assistents per compartir impressions i preferències.

PROGRAMA

1. Introducció a les varietats de fruita seca
2. Explicació de les diferents tècniques d'elaboració i dels sabors
3. Tast guiat amb maridatge

OBSEQUI

Bossa d'ametlla garapinyada de 125 g*

DURADA

30 minuts

PREU

75 €/sessió (1 a 3 persones)

19 €/persona (4 a 10 persones)

TAST 02



TAST DE CARQUINYOLIS

DESCRIPCIÓ

Maridatge de mistela i ratafia amb carquinyolis artesanals d'ametlla, festuc i xocolata amb avellana.

La sessió se centra en l'harmonia entre els vins dolços i els carquinyolis. Es fomenta la descoberta de les combinacions més encertades i es convida els participants a gaudir d'una experiència sensorial completa.

PROGRAMA

1. Introducció als vins dolços i licors
2. Explicació de les característiques dels carquinyolis
3. Tast guiat amb maridatge

OBSEQUI

Bossa d'ametlla llargueta torrada de 125 g*

DURADA

30 minuts

PREU

90 €/sessió (1 a 3 persones)

23 €/persona (4 a 10 persones)

TAST 03



TAST DOLÇ

DESCRIPCIÓ

Torrans d'ametlla (tou i dur),
nougats de cacauet i panses,
d'ametlla i de festuc, i codonyat.
Acompanyat amb mistela i/o aigua.

Aquest tast destaca la tradició
i la riquesa cultural dels dolços
presentats. S'ofereix als participants
l'oportunitat de conèixer els
ingredients i els processos que
fan únics aquests productes.

PROGRAMA

1. Presentació dels dolços
tradicionals
2. Explicació de les característiques
dels productes
3. Tast guiat amb maridatge

OBSEQUI

Nougat de cacauet i panses 100g*

DURADA

30 minuts

PREU

90 €/sessió (1 a 3 persones)

23 €/persona (4 a 10 persones)

TAST 04



TAST DE XOCOLATA

DESCRIPCIÓ

Kòdols® (fruita seca amb xocolata) d'ametlla marcona, ametlla llargueta, macadàmia i avellana. Trufes clàssiques i originals. Amb xarrup de mistela i/o aigua. Durant la sessió, es posa èmfasi en la varietat i la qualitat dels productes de xocolata. Els participants exploren les diferents combinacions de sabors i textures amb una atenció especial a la presentació i l'elaboració artesanal.

PROGRAMA

1. Introducció a la xocolata i la fruita seca
2. Explicació de les característiques dels productes
3. Tast guiat amb maridatge

OBSEQUI

Bossa de cocktail aperitiu de 125g*

DURADA

30 minuts

PREU

100 €/sessió (1 a 3 persones)
26 €/persona (4 a 10 persones)

TAST 05



TAST D'OLIS I OLIVADA

DESCRIPCIÓ

Oli Selecció Casa Gispert, oli aromatitzat amb herbes mediterrànies, oli d'alfàbrega i oli picant. Olivades d'empeltre, arbequina, ametlles i avellanes, dolça i picant. Amb torradetes i aigua.

Aquesta sessió introdueix els assistents al món dels olis i les olivades. Es destaca la diversitat de gustos i aplicacions culinàries, així com la importància de la qualitat en l'elaboració d'aquests productes.

PROGRAMA

1. Introducció als olis i olivades
2. Notes de tast i combinacions
3. Tast guiat

OBSEQUI

Bossa d'ametlles torrades de 125 g*

DURADA

30 minuts

PREU

100 €/sessió (1 a 3 persones)

26 €/persona (4 a 10 persones)

*Segons existències, l'obsequi pot ser canviat per un altre de valor similar.



Reserva el teu tast
a la botiga més propera
i viu una experiència
per a tots els sentits:

RESERVA A:

Sombrerers, 23
08003 Barcelona
933 197 535

RESERVA A:

Gavatxons, 21
08221 Terrassa
937 128 203

RESERVA A:

Gràcia, 9
08201 Sabadell
621 28 21 77

TAMBÉ POTS RESERVAR A:

comandes@casagispert.com

**— CASA —
GISPERT
— 1851 —**

DESCOBREIX-NE
MÉS AQUÍ

casagispert.com/tast