



В «Винотеке Соловьева» состоялась дегустация иберийского хамона JABUGO «5J». Владелец фермы Карлос Маркина поделился секретами производства нежнейшего, сочного и очень ароматного хамона «5J», который к тому же еще и невероятно полезен. Сочетание желудевого корма и постоянного движения превращает хамон в «оливковое дерево на четырех копытах», ведь жир иберийской свинины очень полезен: вместо холестерина он содержит олеиновую кислоту. Хамон «5J» вялится исключительно натуральным способом в течение 3 лет в Хабуго. Хабуго — единственное место в Испании, которое по своим климатическим условиям идеально подходит для вяления иберийского хамона.

Наши гости оценили по достоинству предложенный деликатес и восхитительные испанские вина, которые изящно подчеркнули нежный вкус хамона!»

Маэстро кортадор — мастер нарезки хамона, провел настоящий мастер-класс: каждый гость получил уникальную возможность попробовать свои силы в нарезании тончайших кусочков испанского деликатеса.

Дегустация получилась очень вкусной и интересной. Благодарим наших гостей за теплую и дружескую атмосферу!



ВИНОТЕКА
СОЛОВЬЕВА
БОЛЬШЕ, ЧЕМ ВИНО



• Виноный бар non-stop • Вино лучшего качества • Уникальные крепкие напитки • Деликатесы • Аксессуары • Оборудование для хранения • Школа вина • Виновые туры •
ул. Беллинского, 32, Часы работы: ежедневно с 11.00 до 23.00, воскресенье до 21.00, телефон: (343) 355 60 40, +7 919 36 98 603
www.pro-wine.ru

реклама

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ