

Safranernte & Kulinarische Reise

SAFINTER, S.A.



Gemeinsam mit einem namhaften, auf kulinarische Reisen spezialisierten Unternehmen bietet Ihnen die Safinter S.A. eine unvergessliche Erfahrung. Wir laden Sie zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis an einem Wochenende im Herzen der La Mancha Region ein. Sie nehmen an der Safranernte auf den Feldern der Safinter, S.A. teil. Entdecken Sie den namhaften La Mancha Safran, der hier in erster Qualität kultiviert wird. Diese einzigartige Erfahrung wird durch Kostproben von mit Safran zubereiteten Speisen ergänzt. Der Schwerpunkt dieses ganz besonderen Wochenendes ist selbstverständlich der Safran, das teuerste und weithin geschätzteste Gewürz weltweit.

Sie besuchen die Felder während der Ernte, die hauptsächlich in zwei Wochen im Oktober stattfindet. Dabei können Sie die "Roseras" - die Safranpflückerinnen - bei der Ernte der Safranblüten beobachten und unter der Anleitung der Experten der Safinter S.A. selbst an der Ernte teilnehmen. Im Anschluss daran wird Ihnen die Gelegenheit geboten, beim Zupfen dabei zu sein (Zupfen der Narben aus den Blüten), sowie das Trocknen nach traditionellen Methoden zu beobachten. Nicht zuletzt können Sie sich Ihren eigenen Safran abpacken und zur Verköstigung mit nach Hause nehmen. Ein einzigartiges Wochenende rund um den Safran mit einer exklusiven kulinarischen Erfahrung und dem Genuss der spanischen Gastronomie.

. Reisebeschreibung

- Erster Tag:

Abreise von Madrid nach Albacete (Castilla-La Mancha) in einem Luxus-Minibus. Kaffeepause in Alarcón. Ankunft in Albacete und Einchecken im Hotel. Mittagessen in einem exklusiven Restaurant: Degustationsmenü rund um den Safran, mit detaillierter Beschreibung der Verwendung von Safran in der Küche. Nachmittag und Abend zur freien Verfügung. Übernachtung in Albacete.

- Zweiter Tag:

Morgens Ausflug auf die Safranfelder der Safinter S.A. Teilnahme an der Ernte mit den Safranpflückerinnen, den "Roseras", Teilnahme am Zupfen und Trocknen. Begleitung und Führung durch die Experten der Safinter S.A. Mittagessen in einem renommierten Restaurant (Fonda). Das Menü basiert auf den lokalen Spezialitäten. Nach dem Mittagessen geht es weiter nach Belmonte (Cuenca) zum Check-in im Hotel. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung und kann zur Besichtigung von Belmonte (Burg und Burgmauer) genutzt werden. Gegen Abend Fahrt nach Pedroñeras zum Abendessen im namhaftesten Restaurant der La Mancha Region. Anschließend geht es wieder zurück ins Hotel nach Belmonte.

- Dritter Tag:

Auschecken nach dem Frühstück. Auf den Spuren Don Quijotes: Besichtigung von El Toboso, Campo de Criptana, Consuegra, ... Mittagessen in der Region. Rückfahrt nach Madrid, Ende der Reise.

. Preise und Reisedaten

-Preis pro Person*: € 1035,-

Im Preis inbegriffen:

2 Übernachtungen mit Frühstück im Doppelzimmer.
Fahrt zum Zielort und zweisprachiger Führer (Spanisch-Englisch).
3 Mittagessen und 1 Abendessen.
Ausflug zu den Feldern der Safinter S.A., Safranernte mit den Experten und Teilnahme am gesamten Ernteprozess.
Lokale Steuern und Safinter Safran im Glasbehälter
Reisedaten 2008: 17. bis 19. und 24. bis 26. Oktober



(*) Preis für eine Gruppe mit mindestens 12 und höchstens 18 Personen. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, so wird ein Zuschlag erhoben, um die Reise zu gewährleisten. Dieser Fall wird 45 Tage vorher avisiert. Zuschlag pro Person: € 45.-

WEITERE INFORMATION:

Safinter S.A., Teodoro Roviralta, 21-23 08022 Barcelona - SPANIEN Tel. +34 932 120 422 Fax +34 932 120 354 info@safinter.com