



## Gastronomía Vasca

Un viaje a través de los sabores

### Ruta de la sidra y del queso Idiazabal por Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte

Archivado en: [Productos](#), [Rutas](#)



**Sidra y queso DO Idiazabal. Una conjugación de productos *made in Gipuzkoa* exquisita. La ruta se hace en un día e incluye degustación y comida en sidrería, así como visitas a centros de interpretación.**

La ruta de la sidra y del queso Idiazabal es una buena manera de introducirse y de profundizar en el universo de dos de los productos estrella de nuestra gastronomía.

El plan comienza a las 10.00 de la mañana en Astigaraga, con una visita al Centro Sagardoetxea. A media mañana, traslado al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal. Tras comer en una sidrería, se realiza una visita al Centro de Interpretación de la Gastronomía de Ordizia y una degustación de queso Idiazabal.

Más información: [Ruta de la sidra y del queso Idiazabal](#)

COMPARTIR

Martes, 9 Marzo, 2010 - 12:54 pm

#### Escribe un comentario

Nombre\*





E-mail\* (no se publica)

Website

Comentar




## • Nuestros colaboradores

- [Gastronomia Vasca](#)  (17)
- [Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea](#)  (2)
- [Hilario Arbelaitz](#)  (1)
- [Juan Mari y Elena Arzak](#)  (1)
- [Tolosako Babarruna](#)  (2)





## • categorías

- [Eventos](#) (5)
- [Productos](#) (14)
- [Publicaciones](#) (3)
- [Recetas](#) (8)
- [Rutas](#) (1)

## • artículos recientes

- [Ruta de la sidra y del queso Idiazabal](#)
- [Pompas de piña](#)
- [Guisante lágrima de costa](#)
- [Por fin comienza la campaña de la anchoa](#)
- [Cocina práctica](#)

## • Páginas

- [Gipuzkoari buruz esaten dutena Dicen de Gipuzkoa](#)
- [Gure gustukoena Nuestros favoritos](#)
- [Harremanetan jartzeko Ponte en contacto](#)
- [Zer da hau? ¿De qué va esto?](#)
-  RSS:
  -  [Artículos](#)
  -  [Comentarios](#)
-  [gastrowiki](#)

## • Etiquetas

[Alubia](#) [Astigarraga](#) [bodegas](#) [botellas](#) [caldo](#) [calidad](#) [cosecha](#) [creaciones](#) [Denominación de Origen](#) [Estrellas Michelin](#) [Eusko Label](#) [Gastronomía Vasca](#)  
[Getaria](#) [Gipuzkoa](#) [Goierrri](#) [Guisante Lágrima de costa](#) [Hernani](#) [Juan Mari Arzak](#) [libro](#) [litros](#) [mondeju](#) [morcilla](#) [Museo de la Sidra](#)  
[oveja](#) [pescado](#) [platos](#) [producto](#) [pueros](#) [receta](#) [Recetas](#) [sagardoa](#) [Sagardoetxea](#) [sagardotegi](#) [saludable](#) [sidra](#) [siderías](#) [temporada](#)  
[Tolosako Babarruna](#) [tradicional](#) [txakoli](#) [txotx](#) [Verdel](#) [verduras](#) [vino](#) [Zaldibia](#)