



Las algas: de nuestro Oceano a nuestra mesa.

Ya en tu casa tiene el placer de invitarte el próximo viernes a partir de las 7 de la tarde a una "Cata de Algas" un poco especial:



La bióloga Consuelo Guerra de la empresa Suralgae nos explicará como se sacan, de manera responsable, las algas de nuestro océano, como se elaboran y se preparan para poder venderla fresca, en salázon o deshidratada, en tostadas, especias o en polvo.

Y con la colaboración del Chef Jesus Recio Garcia, de Valvatida, podremos degustar las algas directamente en nuestra mesa.



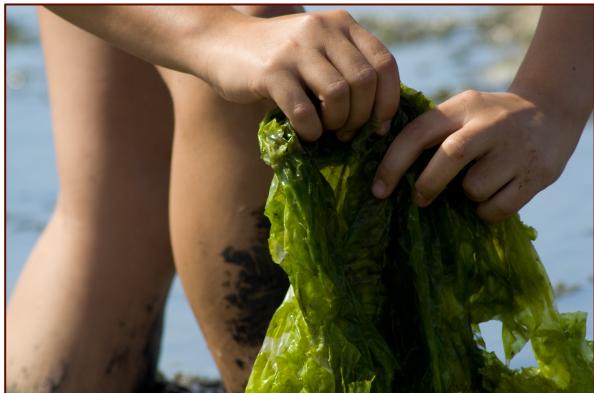
*Viernes 28 de junio de 2013, a partir de las 7 de la tarde
"Las Algas: de nuestro Oceano a nuestra mesa"
Ya en tu casa, calle Corredera, 17, Vejer de la Frontera*





Algae: from our Ocean to your table.

Ya en tu casa (calle Corredera, 17, Vejer) invite you at a bit special
"Tasting Algas" on Friday 28th at 7pm:



Consuelo Guerra, Biologist of Suralgae a spanish algae company will explain us how they pick up from the Atlantic Ocean, elaborate and prepare algas to sell them fresh, salted, and dried.

We'll taste directly from the hand of Chef Jesus Recio Garcia, of Valvatida Restaurant (calle Juan Relinque, Vejer), different ways to eat algas.



We're waiting for you on friday 28th of june 2013 (7 p.m.)
Ya en tu casa, calle Corredera 17, Vejer de la Frontera (Cádiz).

