



Entre os queijos da nossa Terra, realce ao cheiro, um brinde ao vinho desta região.

5 razões para fazer queijo:

- Workshop com queijo local;
- Degustar diversos tipos de queijos da região, incluindo o queijo criado;
- Ter contacto com espaço rural e pedagógico;
- Aprender o método de confeção usado;
- Desfrutar de um ambiente Ribatejano;





Santarém



Português, inglês



Uma vez queijeiro



2 Horas e 30 Minutos



Inclusivo



Sem emissões CO2



Inclui: Visita à Queijaria * Workshop *

Degustação de queijos * Kit visitante



Importante saber:

- As reservas estão sujeitas a marcação prévia;
- Restrições alimentares ou intolerâncias deverão ser mencionadas com brevidade;
- A experiência tem um mínimo de 4 pessoas como participantes e um máximo de 8 pessoas;
- O transporte para a queijaria é do encargo do cliente;