

Sábado 23



Selección Nac. "Espigas"

MASA MADRE NATURAL

Hora: 10:00



Eduardo Villar y Juan Felix Navarro

(La Rioja)

"Pan refinado miga dura
con Harinas LA ZAMORANA"

Hora: 12:00

Miguel A. Sahuquillo Jesús Machi

Albacete y Valencia

"Pan CANDEAL con
Harinas TRITORDEUM"

Hora: 16:00



Domingo 24

José Ruiz Caballero

(Alfacar- Granada)

"Cereales Centeno
MASAS MADRE"

Hora: 10:00



En OBRADOR PASTELERÍA



Gremio Maestros Confiteros de Valencia

"Cupcakes"

Hora: 11:00

Julio Alen

(Orense)

"Panes GALLEGOS"

Hora: 12:00



Jordi Morera

"La Revolución del pan"
con harinas disponibles

Hora: 15:30



Lunes 25

Unai/Eneko

Elgezabal
(GURE OGIA)
Harinas ecológicas

Hora: 10:00



En OBRADOR PASTELERÍA

Fco. Vilchez Castellano

Bizcochería y
postres directos

Hora: 11:00



En OBRADOR PASTELERÍA

Salvador Pla Petit

Pastelero mundial 2018
Reproducirá su postre
ganador "TERRETA".

Hora: 12:00



Grupo

#Valenciapadequalitat
(Gremio de Valencia)

Hora: 16:00



Martes 26



Selección Nac. "Espigas"

MASA MADRE NATURAL

Hora: 10:00

En OBRADOR PASTELERÍA

Javier Aramendía

(GUIPUZKOA)

Pastel Vasco

Hora: 10:00

