

San Sebastian Gastronomika 2023 Euskadi Basque Country stand-eko KATAK
CATAS del stand Euskadi Basque Country en San Sebastián Gastronomika 2023

	Astelehena / Lunes, 9	Asteartea / Martes, 10	Asteazkena / Miércoles, 11
	CATEGORÍAS AFINES	COMPARATIVAS ORGANOLÉPTICAS	FERMENTADOS
11:00	ACHA GINEBRA B&B/GIN JAPONES PATXARAN ATXA/UMESHU	BASQUE MOONSHINERS BASMOON VODKA/AMAWORY 43% PATTAR/SOCHU BONIATO	AMA BREWERY COMBUCHA BAT/SAKE ELUSIVE CUVEES - SAKE
12:30	ACHA WHISKY HARAN/WHISKY JAPONES RON LA MORITA/SOCHU CAÑA AZUCAR CARIBEÑA 15años	BASQUE MOONSHINERS WHISKY AGOT/WHISKY JAPONES WHISKY BIKKUM AMERIKA/AMAWORY 25%	AMA BREWERY COMBUCHA BOST/SAKE ELUSIVE CUVEES/SAKE
		PROCESOS DE ELABORACIÓN	BEBIDAS EUSKADI
15:00	ACHA GINEBRA B&B/GIN JAPONES RON LA MORITA/SOCHU CAÑA AZUCAR CARIBEÑA 15 años	BARAÑANO PATXARAN GAIZKA/SAKE ENVEJECIDO EGURREZ CRAFT GIN BARAÑANO/SAKE ARROZ	BASMOON AGOT / WHISKYJAPON BARAÑANO PATXARAN/UMESHU COMBUCHA LAU/SAKE
	BEBIDAS EUSKADI		
17:00	Acha WHISKY HARAN/WHISKY JAPON Basmoon PATTAR/SOCHU JAPON Barañano PATXARAN/SAKE JAPON EGURREZEZ	BARAÑANO PATXARAN GAIZKA/SAKE ENVEJECIDO EGURREZ CRAFT GIN BARAÑANO/SAKE ARROZ	