

Castellón, ruta de sabor



Degustación gastronómica en Peñíscola.

El aeropuerto de Castellón te abre la puerta a un territorio con una gastronomía rica y variada, basada en la calidad de sus productos, tanto de costa como de interior.

Imagina degustar una tostada con aceite de olivos milenarios en tu desayuno en una casa rural, un arroz con pescado frente al Mediterráneo en un buen restaurante o brindar con un sorprendente vino en una buena terraza.

"Castelló Ruta de Sabor" es la marca de calidad por la que reconocerás los mejores productos de proximidad producidos en la provincia de Castellón, aquellos que pasan del territorio a tu plato de la mano de nuestros mejores profesionales.

Aceites de oliva, prensadas de manera tradicional de variedades autóctonas destacando los aceites provenientes de olivos milenarios.

Aguas minerales, de manantiales como Benassal, Catí, Bejís o Almedíjar, que atesoran propiedades saludables.



Carnes y embutidos siguiendo recetas que pasan de padres a hijos.

Cervezas artesanas que jóvenes empresarios están poniendo de moda ayudándose de aguas de manantial y productos de la tierra.

Frutas, y aquí no solo hablamos de la naranjas y clementinas que tanta fama y riqueza han dado a las zonas costeras, sino también de melones, cerezas o todo tipo de fruta mediterránea.



Hortalizas y frutos secos, donde tenemos que destacar la alcachofa de Benicarló, Denominación de Origen Protegida, los tomates o frutos secos como la almendra y la avellana.

Licores artesanos, derivados de las frutas o de hierbas que se destilan desde hace cientos de años.

Las cofradías de pescadores traen del mar mariscos y pescados de nuestro Medi-terráneo, que saltan de la lonja a los mejores restaurantes.

Quesos premiados mundialmente, tanto de oveja como de cabra y vaca. Turrone que fabrican siguiendo tradiciones que se remontan al medievo o panadería tradicional como son las sabrosas "rosquilletas".

Y no podemos olvidarnos de la trufa negra, tan exclusiva y característica de nuestras comarcas de interior.

"Castelló Ruta de Sabor" también incluye bodegas bajo su marca. Vinos que los mejores catadores van incorporando a su lista de imprescindibles año tras año y que fácilmente se pueden encontrar en las carta de los restaurantes de la Comunitat Valenciana.



Los restauradores más comprometidos con el territorio se suman a la apuesta por la utilización de productos de proximidad certificados en sus elaboraciones. Estos cocineros son los que saben aprovechar al máximo estos productos para que tu experiencia gastronómica en la provincia perdure en tu paladar.

Vuele al aeropuerto de Castellón y disfrute del Mediterráneo en vivo y seguro.

<https://www.turismodecastellon.com/es/>



GENERALITAT
VALENCIANA



CASTELLÓN