

Gastronomische Segovia

In den Küchen Segovias werden seit Jahrhunderten die einheimischen natürlichen Nahrungsmittel aus dem fruchtbaren Umland zu exquisiten Speisen verarbeitet.

Zu erwähnen sind das Brot, welches aus Getreide aus der Region hergestellt wird, die Milch als Grundlage für die köstlichen Käse, die dicken Bohnen, das zarte Milchlamm und das saftige Spanferkel als typische Fleischgerichte sowie die unzähligen Produkte aus der Schweineschlachtung. Aus den Flüssen stammt die exquisite Forelle und aus den großen Gärten ein abwechslungsreiches und leckeres Gemüse- und Obstangebot je nach Jahreszeit. Abgerundet wird ein typisches Menü mit leckeren Nachtischen wie zum Beispiel süßen Kringeln, Ölgebäck, Waffeln und dem weithin bekannten Dessert Ponche Segoviano.

Zu einem traditionellen Essen sollte natürlich einer der köstlichen in der Umgebung hergestellten Weine genossen werden – beispielsweise ein Weißwein aus Nieva oder ein Rotwein aus Valtiendas.

Demnächst hier!

Diese Website wird zur Verfügung die Informationen in Ihrer Sprache haben. Entschuldigen Sie die Störung.

Wenn Sie auf Spanisch die Informationen konsultieren wollen, klicken Sie [hier](#).