IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1153641/1469186813\_turismo\_gastronomico\_castilla\_la\_mancha.jpg](http://imagen/)

# Turismo gastronómico online por Castilla-La Mancha

## Conocer los productos de la región más emblemáticos y sabrosos ya es posible a través de una novedosa web

Castilla-La Mancha es el lugar ideal para la gente con un buen paladar. Esta región cuenta con una gran diversidad de productos gastronómicos exquisitos que le dan un toque especial a cada plato. Su dedicación y artesanía a la hora de elaborar estos productos los hacen únicos e inolvidables.  
  
Tiendas especializadas en productos manchegos como Wine Gourmet tienen como distintivo la calidad y, por ello, disponen de una gran diversidad de productos gastronómicos, así como la gran mayoría de Denominaciones de Origen de Castilla-La Mancha.  
  
Vinos de Castilla-La Mancha  
  
Castilla-La Mancha goza de unos vinos excepcionales y exquisitos para el paladar. Su amplio territorio, gracias a las llanuras que recorren toda la región, y los cambios extremistas del clima en verano e invierno, provocan un crecimiento de uva con calidad superior.  
  
Al degustar los vinos de Castilla-La Mancha, uno se puede adentraren su sabor al señorío de la tierra, gozando con cada trago el sabor que ha dejado la uva cosechada en nuestras tierras, dando ese toque personal manchego. Y este sabor tan agradable han sabido apreciarlo en grandes premios del sector del vino nacionales e internacionales como la Guía Peñín, Robert Parker, Decanter World Wine Awards, Guía Repsol y FERCAM.  
  
Quesos manchegos  
  
Castilla-La Mancha tiene una trayectoria muy extensa en el pastoreo y elaboración del queso procedente de leche de oveja. El Queso Manchego tiene un sabor único que todo el mundo aprecia. Es por ello que ha conseguido tener el reconocimiento de denominación de origen Queso Manchego desde 1982, por su calidad.  
  
Nuestros quesos tienen tanta fama que reciben durante todo el año multitud de visitas de todos los sitios para la cata de este producto tan delicioso. Su calidad empieza entrando por los ojos, con colores desde el blanco hasta el marfil amarillento, que dan la sensación de ser un queso suculento que no defrauda al ser probado.  
  
Aceites de Oliva Virgen Extra  
  
El aceite de oliva virgen extra está elaborado con la selección de olivas Cornicabra, Picual, Arbequina, Hojiblanca y Picudo. La historia y tradición de Castilla-La Mancha va muy ligada al de la aceituna, es por ello que los aceites de oliva virgen extra manchegos aportan un sabor especial a los platos. Es considerado como el oro líquidoy no es para menos, pues su excelente sabor enriquece losplatos, además de ser un alimento indispensable en la dieta por sus grandes aportaciones saludables para nuestra vida.  
  
Azafrán  
  
No puede faltar en lacocina la especia mejor valorada. Desde la antigüedad esta especia se ha usado de diferentes modos, para calmar dolores, embalsamar a los faraones, bañarse con la flor de azafrán, etc.  
  
Los árabes introdujeron el azafrán en Españay es en Castilla-La Mancha donde la tradición ha perdurado con los años. Esta especia es usada por las mejores cocinas del mundo, ya que le dan un toque especial a cada plato.  
  
Embutidos de Orza  
  
El embutido de Orza se originó en la festividad de San Martín con la matanza del cerdo. Esta clase de embutido toma un sabor espectacular por su elaboración, añadiendo diferentes ingredientes que le aportan un sabor único y de calidad.  
  
Castilla-La Mancha cuenta en su gastronomía con un plato típico como es el lomo de orza que con su preparación detallada y minuciosa se crea un plato excelente de ser degustado por todo el mundo.  
  
Podemos estar orgullosos de los productos de nuestra tierra, su alta calidad es digna de ser reconocida. Si con este artículo se te ha abierto el apetito y quieres saborear los mejores productos manchegos no necesitas vivir cerca para poder apreciar su sabor, en Wine Gourmet te lo llevamos a casa gracias a nuestra tienda online donde puedes echarle un vistado a nuestros productos y elegir el que más te apetezca.