

Corso di apprendista assaggiatore di olio

Per chi vuole conoscere cosa c'è dietro una bruschetta calda con Olio Biologico Extra Vergine di Oliva questo è un corso da non farsi scappare!

Partendo dall'uliveto fino ad arrivare all'analisi sensoriale dei nostri oli biologici extra vergine di oliva, imparerete a capire quale sia un olio biologico extra vergine di oliva di qualità ricevendo così l'attestato di Apprendista Assaggiatore!

Prevede:

- Lezione di Olivicoltura;
- Analisi sensoriale degli oli, accompagnata da Vini Assisi DOC;
- Bruschette calde con olio biologico extra vergine di oliva di nostra produzione e/o olio e pomodoro fresco;
- Una selezione di salumi di Norcia, formaggi tipici e dolci tipici umbri della nostra cucina.

Su RICHIESTA è possibile l'aggiunta di un piatto caldo e/o freddo tipico umbro di stagione.

A partire da: euro

Servizi inclusi:

- Corso di apprendista assaggiatore;
- Visita all'azienda;
- Degustazione sensoriale di olio.

Servizi non inclusi:

- Trasporti;
- Pasti;
- Tutto ciò che è indicato al di sotto della voce "Servizi inclusi";

Partenza: Assisi

Arrivo: Assisi

Mezzi di trasporto:

Min pax:

URL di origine: <https://bitn.it/node/1198>