

VÍDEO TALLER DE SALSES MEDITERRÀNIES I EL SEU ÚS CULINARI

Gratuit



DIJOUS 7 DE MAIG A LES 19.00 HORES

Realitzarem el taller sobre **l'elaboració i l'aplicació gastronòmica de dues salses típiques del mediterrani**, per fer-ho ens acompanyarà el Xavier Benet. Xef amb una menció Michelin, propietari del Restaurant Hostal Benet situat a Les Borges Blanques i productor de l'oli d'oliva verge extra +ART. Podreu realitzar preguntes i resoldre dubtes amb l'expert.

Realitzarem un autèntic allioli amb l'oli d'oliva verge extra Degustus producció integrada que podeu comprar a www.degustus.com. Tot seguit, el xef ens ensenyarà els secrets d'una bona salsa de romesco preparada amb oli d'oliva verge extra +ART etiqueta negra, que podeu adquirir a www.olisbenetbull.com

Amb el codi descompte TASTOLIDEGUSTUS els ports de l'oli Degustus seran gratuïts i amb el codi #Taller7-5+ART obtindreu un descompte en el transport de l'oli +ART amb compres superiors a 30€.

PLACES
LIMITADES
15 PERS.

Per participar al taller cal realitzar inscripció prèvia.

[INSCRIPCIÓ: CLIQUEU AQUÍ](#)

Una vegada inscrits rebreu un correu amb el llistat dels ingredients, material i l'enllaç on realitzarem la videotrucada.

