 

Lunedì 21 gennaio, ore 21

**Vinicola Branca**

**via per Cascina Amata, 45 - Mariano Comense**

**Boerenkaas**

**I formaggi a latte crudo dei Paesi Bassi**

L’incontro ONAF inizia con la proiezione di diapositive inerenti la storia casearia olandese , segue la valutazione sensoriale , con la scheda ONAF, di quattro formaggi.

|  |
| --- |
| Boerenkaas S.T.G. vaccino 3 mesi  Boerenkaas S.T.G. vaccino 1 anno  Boeren Schapenkaas S.T.G. ovino 6 mesi  Boeren Leidsekaas D.O.P. vaccino, con cumino, 1 anno |

La qualità è certificata dalla Fondazione Boerenkaas ed attestata dal marchio di caseina posto sui formaggi.

**Vini della tradizione piemontese**

Roero Arneis D.O.C.G. 2017 vitigno 100% arneis

Nebbiolo Langhe D.O.C 2017 vitigno 100% nebbiolo

\*\*\*\*\*\*\*

Assortimento di pane e dolcetti

\*\*\*\*\*\*\*

€ 20

E’ richiesta la prenotazione entro il 16 gennaio 2019 a:

Simonetta Cortella - [cort.simona@virgilio.it](mailto:cort.simona@virgilio.it) - 3394397971

Vinicola Branca – [info@vinicolabranca.it](mailto:info@vinicolabranca.it) - tel. 031 745 563

**Per gli Assaggiatori ONAF, la degustazione guidata con scheda ONAF è valida quale credito formativo registrato nel Libretto dell’Assaggiatore**