

LUNEDÌ 11 giugno ore 20:00

Croste fiorite dalla Francia

Tre latti, tre formaggi, una sola tecnologia. Siamo andati in Francia, affidandoci ad un grande affinaio, per riuscire nel nostro intento: confrontare delle croste fiorite realizzate partendo da latte diverso. Sarà nostro compito carpire analogie e differenze, analizzando sempre le caratteristiche organolettiche più importanti e compilando la scheda descrittiva.

Formaggi in degustazione:

- BREBIOU - Dai Pirenei, una cupola di latte di pecora;
- BRIE - Una classica crosta fiorita, sapientemente affinata;
- BOUCHE DE CHEVRE - Un tronchetto di capra di grande intensità.

L'evento è riservato ai soci.

Centro Sociale "A. Barontini" - Via Ronzano 1 - Sarzana

Rimborso spese per la partecipazione : € 10,00 (evento riservato ai Soci)

Prenotazione obbligatoria entro il 7 giugno e fino a esaurimento posti.

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it

* **eros 333 7014159**