

Scopriamo le eccellenze casearie europee in abbinamento alle varie tipologie di Sake.

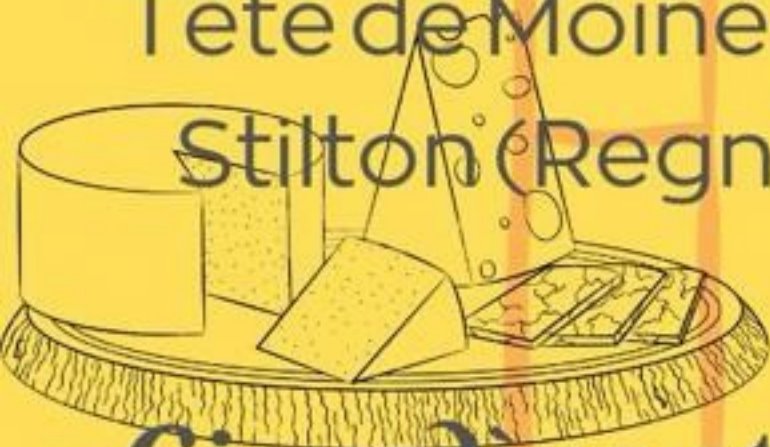
6 formaggi, 6 paesi, 6 Sake.

Sei pronto a viaggiare con noi?



Ci accompagnano Alice Sattanino - Relatore Onaf
Simone Chiapuzzi - Sake Sommelier SSA

Quadro di Pecora (Italia) - Hatsumago Kimoto Ginjo
Brillat Savarin (Francia) - Yonetsuru Pink Kappa
Mostkäse (Austria) - Azuma Yamagata
Queso Manchego (Spagna) - Kenbishi Mizuho
Tête de Moine (Svizzera) - Hatsumago Densho
Stilton (Regno Unito) - Shirayuki Edo Genshu



**Giovedì 17 ottobre ore 20:30,
presso Università Uniastiss,
piazzale De Andrè, Asti**

Per gli Assaggiatori Onaf l'evento costituisce
credito formativo per l'accesso al II livello



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Delegazione di
Asti

Prezzo della serata: 35 Euro,
soci Onaf e SSA 30 Euro

info e prenotazioni asti@onaf.it

