

I formaggi e la carne della Fattoria FARAONI

di Silvia e Andrea

*Località La Bagnara –
Strada Pratiola 01015 SUTRI (VT)*

**Domenica 24 maggio
Ore 10.00**



Programma della giornata

Ore 10:00: Arrivo in fattoria con colazione e degustazione di yogurt e latticini.

ore 10:30 Silvia e i Maestri Assaggiatori ONAF introdurranno alla lavorazione del formaggio.

A seguire la mungitura dove Andrea illustrerà le varie fasi e le tecniche di allevamento.

Ore 13:15 Pranzo all'aperto

Antipasto: formaggi e frittate di verdure — Primo : Lasagna al ragù di carne—

Secondo : carpaccio di Chianina –Insalatina di campagna

In alternativa al carpaccio per chi non lo gradisse Tacchino/Pollo (previo preavviso).

In alternativa per i ragazzi <14 anni: hamburger e patatine (previo preavviso).

Tutti i prodotti (acqua e vino esclusi) sono rigorosamente di produzione della Fattoria Faraoni.

Per digerire si potrà completare la giornata con una bella passeggiata in campagna.

Si consiglia di indossare scarpe comode

Prezzo SOCI ONAF € 22, non soci € 25

Menù ragazzi < 14 anni (con secondo a base di hamburger e patatine) € 10,00 a persona

I bambini di età inferiore ai 6 anni non pagheranno alcuna quota.

**Le pietanze saranno accompagnate dai vini
dell'Azienda Vinicola**



Prenotazione entro il 15 maggio 2015
via mail al seguente
indirizzo : roma@onaf.it
www.onaf.it/roma