

Agriturismo La Vigna

Via Monte Bianco 9 - Lomazzo –

**Mercoledì 2 marzo 2016 alle ore 20.30**

**Paste filate e Tisane**

Immagini della produzione di formaggi a pasta filata

Valutazione sensoriale con scheda descrittiva ONAF

di 4 formaggi a pasta filata, a latte crudo:

Mozzarella di Bufala Campana DOP - Campania

Vastedda della Valle del Belice DOP - Sicilia

Provolone Valpadana DOP – Lombardia

Ragusano DOP - Sicilia

°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°

**Tisane: Infusi e Decotti**

**Dott.ssa Monica Bertapelle,**

**esperta in erboristeria,**

ci conduce alla scoperta

delle proprietà benefiche delle erbe e le loro parti

Tarassaco & Lavanda – depurativa

Finocchio & Anice – digestiva

Tiglio & Lavanda – rilassante

°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°

Abbinamenti Formaggi & Tisane

°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°

Le golosità dello Chef:

primo piatto , dolce, vino, acqua, caffè

°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°

Totale € 25

°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°

E’ richiesta la prenotazione entro il 26 febbraio 2016

a Simonetta Cortella - 3394397971 – cort.simona@virgilio.it