



Sala Consiliare
Castagnole delle Lanze AT
Via Ruscone Valle, 9
16 Febbraio 2019

h. 20,30



La Nocciola Piemonte IGP
nelle varie tipologie di tostatura
dalla light alla strong
con abbinamento vini
e prodotti finiti

Irma Brizi, Assaggiatore e direttore Ass.ne Naz.le Città della Nocciola
Eugenio Meinardi, Maestro di Tostatura
vi guideranno in un focus dedicato alla nocciola e alla tostatura con una
degustazione unica dove apprezzerete le variazioni delle intensità
olfattive e gustative, assaggiando la Nocciola Piemonte IGP sottoposta
a gradi di tostatura diversi da light a strong.
Abbinamento con Vini locali e prodotti finiti
(torte, torroni, creme spalmabili, ect.)

INFO e PRENOTAZIONE
ai numeri 3470579352 - 3287524067
ingresso libero

www.nocciolaitaliana.it
Pagina fb nocciolaitaliana

