

KÄSE und KOCHEN

Langhe-Monferrato

PIEMONTE



Wenn Sie nicht nur einen kurzen Kochkurs mitmachen, sondern auch einen Käse-Produzenten besuchen möchten, empfehlen wir Ihnen einen Tag in der Langa Astigiana zu verbringen, wo die köstliche Robiola di Roccaverano produziert wird. Es handelt sich um einen Frischkäse aus roher Ziegelmilch, den Einzigen dieser Art in Italien mit einer Gesetzgebung. Die Produzenten sind sehr klein, familiär und auf keinem Fall touristisch. Eine Kostprobe zusammen mit einem Glas Wein ist optimal!



Beschreibung der Aktivität

Vor dem Kochkurs in einem kleinen Agriturismo und dem Mittagessen mit den zubereiteten Gerichten, besuchen Sie einen Familienbetrieb, wo Robiola

produziert wird. Frische, mittelgelagerte oder etwas länger gelagerte Robiola-Sorten mit verschiedenen Geschmacksvariationen werden Sie bestimmt bei der Kostprobe begeistern.

Dauer: 9.30 – 14.30/15 Uhr ca.

Teilnehmeranzahl: min. 4 – max. 12/15 Personen

Ort: Süd Piemont / Langa Astigiana

Ideale Übernachtung: Raum Acqui Terme/südlich von Asti/Alessandria

Preis: € 50,00 pro Person

Leistungen: Kochkurs ca. 2 Std. inkl. Rezepte, Mittagessen (3 Gänge) inkl. Getränke, Besuch eines Käse-Produzenten mit Verkostung, Sprache der Aktivitäten Englisch oder Italienisch

Nicht inkludierte Leistungen: Transport und Alles was nicht unter "Leistungen" angegeben wird. Zuschlag für die Übersetzung auf Deutsch beim Kochkurs und beim Käseproduzenten

Aktivitäten nach Maß auf Anfrage