



Themen-KOCHKURS

Al profumo di limone – Zitrusfrüchte in der Küche

Entdecke die Vielfalt des Zitrusaromas in der süditalienischen Esskultur



Die Küche ist erfüllt vom Duft der Zitrusfrüchte. In jedem Topf kocht ein Gericht mit dieser „sonnigen“ Zutat, die jeder Speise eine frische Note schenkt. Das ist die Küche „Al profumo di limone“, eine der klassischen Spezialitäten der italienischen Halbinsel. Einfach, frisch und bezaubernd findet diese Art des Kochens in Süditalien ihren Höhepunkt. **Vom Fisch bis zu den Nudeln, vom Fleisch bis zum Dessert** dient das natürliche Zitrusaroma als Leitmotiv für ein mediterranes Schlemmermahl. Die Kochbuchautoren Dario & Manuela Santangelo weihen dich in diese genussreiche Kochwelt ein, bieten gastrosophische Einblicke und wertvolle Informationen über **die Welt der Zitrusfrüchte**.



Preis inkludiert Kochkurs & Abendessen, alle Zutaten, einen Aperitif mit Snack, ein Glas Wein, Caffè und Rezepte. Schürze und Werkzeuge stehen zur Verfügung.
EUR 150,- inkl. Mwst pro Person
Dauer: 15.00 bis 21.30 Uhr

Veranstaltungsort
terre del SUD Cooking & Business Lounge
1080 Wien, Neudeggasse 8, Top 2



Fragen & weitere Infos
info@terredelsud.at • Dario: +43 699 10084287



ACHTUNG

Speisen für Vegetarier und Veganer nicht geeignet.
Enthalten Gluten und Laktose.

Hier gleich buchen