



## Italienische Regionalküche KOCHKURS

# Kochen wie in Apulien – Bauern und Fischer in der Küche

Fischerei und Landwirtschaft als Ursprung einer einfachen Küche voller ehrlicher Aromen



**Apulien, ein schmaler, flacher und für die Landwirtschaft idealer Landstreifen**, der sich am unteren Teil der **fischreichen Adriaküste** entlangzieht. Produkte des Landes wie Oliven, Öl, Hartweizen, besondere Gemüsesorten wie Cime di Rapa und die typischen Fische und Meeresfrüchte der apulischen Küste ergeben eine Küche mit ehrlichen und authentischen Aromen. Die einfachen Kochtechniken bringen großartigen Ergebnissen hervor. Dazu kombiniert sich die große Tradition frischer Pasta perfekt mit den Gemüse-, Fleisch- oder Fischsaucen. Besuche mit uns die Küche dieser Region. **Wir führen dich in diese genussvolle Welt der Küche ein und bieten dir gastrosophische Einblicke und wertvolle Informationen über Produkte und echte traditionelle apulische Gerichte.**



**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

Hier gleich buchen 



### ACHTUNG

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