

Kurs om olivenolje

Lær om produksjon & klassifisering. Hvorfor er olivenolje sunt?
Hvorfor er olivenolje det beste til både varm og til kald mat?
Hva er kvalitet, hva skal det smake og hva skal det koste?
En smakfull reise gjennom Italia fra nord til sør!

Onsd. 27. januar kl. 19.00 - 21.00 hos Den Gode Smak



Foto: Arnfinn Johnsen

Ekstra jomfru olivenolje bringer med seg både kulturhistorie og nye smaker, men hva er gode produkter og hvordan finner jeg dem?

Hjertelig velkommen til en kurskveld med nye smaksopplevelser.

Kurs giver er Jørgen Lund, Norges eneste utdannede Olivenoljesmaker.

Kurset arrangeres av:

