



„TARTUFO VERO“

RADIONICA PRAVILNE PRIPREME

TARTUFA

S DOMA OM TJESTENINOM

- pi e dobrodošlice i uvodna pri a o tartufima (vrste tartufa, pojašnjenje razlika me u njima,...),
- na in pripreme te razlike izme u pravilne i nepravilne pripreme,
- kako i s kojim namirnicima koristiti tartufe (predjela, mesna i riblja jela, deserti)
- izrada doma e tjestenine (tagliatelle),
- priprema tagliatella s tartufima (demonstracija i individualni rad sa svakim sudionikom),
- zajedni ka ve era s degustacijom pripremljene tjestenine s tartufima

Uklju eno:

- ✚ pi e dobrodošlice
- ✚ sve namirnice potrebne za izradu tjestenine
- ✚ sve namirnice za izradu tjestenine s tartufima
- ✚ ve era s pi em (0,2 vina i 0,33 vode po osobi)
- ✚ **POKLON PAKET „Gatto Nero in Bosco“**
(tartuf crni ljetni I kl, doma a tartufata, maslinovo ulje s tartufima, doma a tjestenina)
- ✓ **predvi eno trajanje radionice je minimalno 2 sata,**
(ovisno o raspoloženju grupe nema gornjeg limita trajanja)
- ✓ **minimalni broj sudionika 6, maksimalni 12**
- ✓ **maksimalni broj sudionika može biti i ve i, u tom slu aju preska e se izrada doma e tjestenine**

Cijena po osobi: 1.499,00 kn

Prijave i informacije: gn@gattonero.eu