

CATA DE QUESOS Y VINOS

EL QUESO, con sus infinitas variedades ha llegado a ser un alimento universal, imprescindible para una alimentación sana y exigente a la vez.



Con este curso obtendrá todos los datos útiles a la hora de comprar, Conservar, maridar, cortar o rallar el queso de cara a su perfecta degustación.



El curso consta de 4 horas Teórico-Prácticas con entrega de dossier sobre el queso

1º Que es el queso?

2º Diccionario del queso (una panorámica general de los quesos más importantes del mundo)

3º Maridaje de quesos y vinos.

4º Recetas con queso. David Marsal y Olivier de Belleruche cocineros, nos hablarán sobre el correcto tratamiento del queso en la cocina y nos harán dos recetas.

DIAS...Sábado

HORARIO...de 10h. A 14h.

PRECIO...150€ por persona