

Explication de nos ateliers dégustation :

 Sprimont



Le thème actuel est la découverte des fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Après une présentation théorique, où vous allez en savoir davantage sur les différents fromages AOP et sur les techniques de fabrication, place à la dégustation de 7 fromages sélectionnés.

Chaque fromage est accompagné d'un accord boisson également spécialement sélectionné en fonction de chaque type de fromage. L'objectif est de vous montrer que le bon accord, qu'il soit alcoolisé ou non, relève les saveurs du fromage.

Qu'est ce qui est inclus dans le tarif ?

- La présentation théorique
- Les fromages
- Les 7 boissons en accord (alcoolisée et non)
- Eau plate et pétillante
- Le support transmis par e-mail

Intéressé(e)? N'hésitez pas à consulter notre site internet <https://www.cheeseandbike.be>

