



## LEKCJA CHEESE & WINE

*Przyjdź i doświadczyć francuskiego "terroir", czyli prawdziwego smaku owoców ziemi i jej kultury na lekcji „Cheese & Wine” w Katowicach.*

*Spróbujecie najlepszych serów i nauczycie się technik oraz języka ich degustacji, odkryjecie sekrety ich finezji, jak również związku z ideą „terroir”. Ponadto poznacie sposoby właściwego doboru win do odpowiednich serów przy jednoczesnym smakowaniu takich zestawów, okraszonych owocami lub oliwkami prosto z paryskiego targu, co dopełni świeżo wypiekany chleb.*

*Będziecie mieć możliwość wypróbowania 5 odmian francuskich serów i win, reprezentujących ich najbardziej znane rodzaje, które zastanę uzupełnione o regionalne specjalty. Stanie się to wyjątkowym, pysznym i niezapomnianym doświadczeniem.*

*Mając do dyspozycji ponad 365 rodzajów sera i 450 rodzajów win AOC dostępnych we Francji, możecie zakosztować nowych serów i win każdego dnia w roku. Zrozumiecie wówczas, dlaczego tak bardzo je uwielbiamy. Jednak najbardziej cenimy sobie możliwość podzielenia się z Tobą częścią francuskiej historii, dlatego czekamy właśnie na Ciebie.*

*Zapoznaj się z technikami i językiem degustacji sera.  
Dowiedz się, jak dobrać wino uzupełniające smak sera.  
Zasmakuj 5 zestawów serów i win.*

**150 PLN - 2 GODZINY**

*Skontaktuj się z nami:*

Telefon: +48 533 069 700

E-mail: [cheftable08@gmail.com](mailto:cheftable08@gmail.com)

[www.facebook.com/tablechef](http://www.facebook.com/tablechef)