



27. MARTS 2019

OLIVENOLIE

FOREDRAG OG

SMAGNING

Hvordan smager ekstra jomfruolivenolie?

Hvorfor er der forskel på olivenoliers smag og kvalitet?

Lær om; Smag og forskelle på olivenolie - Hvorfor nogle olivenolier kan bidrage til et sundt helbred – Food pairing – Produktion – Olivenolie en af verdens ældste råvarer

Olive
Oil
Cph

Tidspunkt: Onsdag den 27. marts 2019 kl. 16.30 - 18.30

Tilmelding: info@oliveoilcph.dk

Sted: Smakkegårdsvej 71, 2820 Gentofte
'Gentofte Børnevenners røde hus'

Pris: 275,- betaling MobilePay 2812 3831 ved tilmelding-Bindende

**Certificeret
olivenolie ekspert
& olivenolie
sommelier**

**Foredragsholder
Christina Elver
Olive Oil Copenhagen**

**Olivenolie nørð
Kok
Ernæringsekspert
Foodie**

**Øko ekstra
jomfruolivenolier
til særpris**

**Parkering gratis
på
Smakkegårdsvej**

**OLIVE OIL
COPENHAGEN**

Bellisvej 12
3450 Lillerød
+45 2812 3831

www.oliveoilcph.dk