

TAST DE FOIE GRAS DE L'ANTIC EGIPTA ALS PALADARS DEL SEGLE XXI



Dia

Dijous 11 de febrer de 2010

Hora

De 20.00 a 21.30

Lloc

Casa de Cultura Riudellots de la Selva

Contingut curs

Explicació de la història de les aus palmípedes grasses (ànecs i oques), projecció on es veu on es crien i mètodes de fabricació.
I tast de quatre tipus de foie gras.

A càrrec de

Jaume Juher professional en la investigació, recerca i desenvolupament de productes derivats de l'ànec i l'oca

Preu

16 €

Inscripcions

A la Casa de Cultura de Riudellots de la Selva

fins el dimarts 9 de febrer

Al matí de dilluns a dijous de 10.00 a 13.00 h

Tarda de dilluns a divendres de 16.30 a 20.00 h

La inscripció no serà efectiva fins que s'hagi efectuat el pagament

Per a més informació, al tel. 972 478 675 o casa.cultura@riudellots.cat