

イタリアンフードセミナー

★ ITALIAN FOOD SEMINAR ★

Fattoria Italia × La mia Italia

マルチェロさん

アドリアーナ先生

2011.11.19 (土)

入場料：¥1,000 / 11:00~20:00 (2時間入替制)

(もっとお酒飲みたい方のため1杯：プラス¥500で承ります)

マルチェロさんとアドリアーナ先生とともに、様々なチーズ、ワイン、オリーブオイル、パスタ、ジャムのテイスティングを楽しみましょう！

10種類チーズの試食会！

寝かせた ペコリーノ



イチジク葉で



sotto cenere



白・黒トリュフ



di Fossa



クルミ葉で

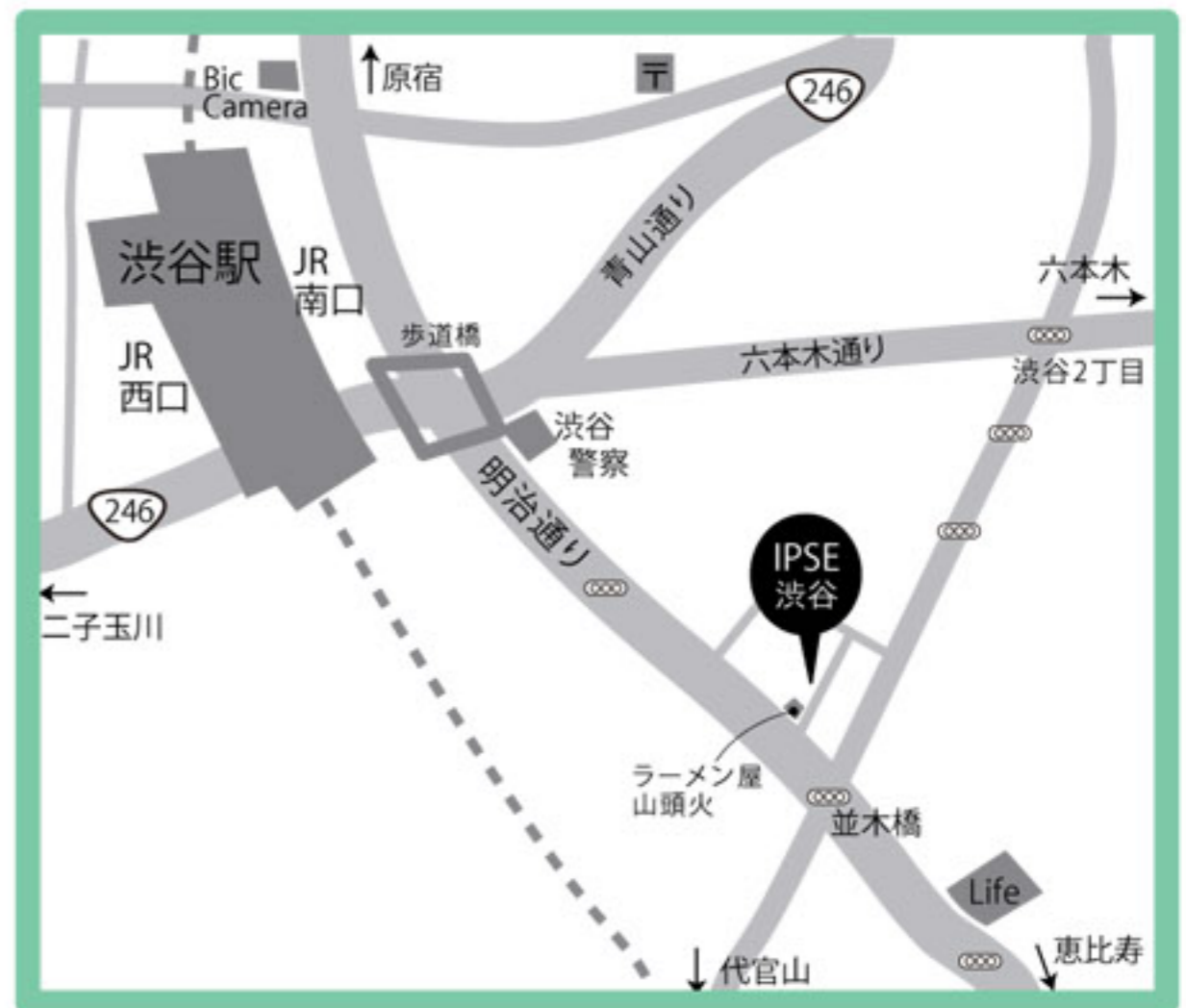


Ubrisco

DOP EXV
Colleruita
世界で
トップ5に入る
Extra Virgin
Olive Oil



渋谷スタジオでお待ちしています！



本物のイタリアチーズ



Puro formaggio italiano

私達はイタリアの伝統的食料を生産する数多くの会社のなかから厳選し、選りすぐった食品だけを輸入しています。これらの品々は近年日本でも話題のイタリアのスローフードを代表するものです。当社ならではのルートを活かした、他では口にすることのできない「イタリア」をどうぞ、お試しください。

■お問い合わせ■

La mia Italia イタリア家庭料理教室

e-mail: lamiaitalia1210@yahoo.co.jp

website: http://lamiaitalia.jp/

Fattoria Italia

http://lusso.shop-pro.jp/