

# Seminareinladung

## Toskanischer Abend mit **LaSelva**



Termin: **Mittwoch, 20. Juni 2012**  
Zeit: **19:00 - 21:30 Uhr**  
Ort: **Huntlosen**  
Referentin: **Beate Wilke, LaSelva**  
Kosten: **19,- €**



### Ziel

Nach Herzenslust schlemmen - und dabei noch etwas lernen! - Das bietet Ihnen LaSelva mit seinem genussvollen, vielfältigen Sortiment und diesem Seminar.

**Seit über 30 Jahren steht LaSelva für authentische Biofeinkost aus der Maremma Toskana.**

Lassen Sie sich vom Geschmack der Produkte und der Philosophie dieses Naturland-Betriebes überzeugen. Wenn Sie bereits überzeugt sind, hören Sie mehr über Anbau und Verarbeitung der LaSelva Spezialitäten. Was macht die Qualität einer guten Tomatensauce oder Antipasti aus? Wie wird Aceto Balsamico hergestellt? Und mit welcher Technik wird in einer modernen Kelterei aus Trauben Wein gewonnen?

Der Genuss und die Lebensfreude, die typisch für die Küche der Toskana sind, sollen nicht zu kurz kommen: **Wir servieren Ihnen verführerische Kreationen aus LaSelva - Zutaten.** Und sie erhalten Tipps und Ideen für die Präsentation und eigene Verkostungen.

### Inhalt

- LaSelva früher und heute - 30 Jahre Feinkost aus der Maremma
- Besonderheiten des Anbaus und der frischen Verarbeitung
- LaSelva Feinkost-Sortiment
- Neue Produkte und Empfehlungen für die Aktionsplanung im Laden
- Italienisches Büffet und Tipps zur Verkostung
- Weinprobe



Mindestanzahl 20 Teilnehmer

**Verbindliche Anmeldung bis zum tt.mm.2012 - Bitte zurück an: 04487 / 921- 200**

Unternehmen

Name/n des/r Teilnehmers

Kundennummer

Anzahl Teilnehmer

Unterschrift

**Beachten Sie unseren günstigen Früh-und Sammelbucherrabatt!**