



Aglio di Voghiera DOP



TRADITIONELL *mild*

Fein, frisch, wohlriechend
und vor allem nicht dominant



Verfeinert und niemals scharf, macht der Knoblauch aus Voghiera jedes Gericht zu etwas besonderem. Sein süßer und zarter Geschmack, kombiniert mit großer Vielseitigkeit ist ideal für eine kreative und raffinierte Küche. Dank der traditionsgemäßen Bearbeitung von Hand und des meisterhaften handwerklichen Könnens der Knoblauchbauern wird ein einzigartiges und unnachahmliches Produkt angeboten, das vom **„Consorzio Produttori Aglio di Voghiera“** garantiert wird

Wir laden dich ein, den Knoblauch aus Voghiera zu entdecken:



*am Freitag 16
am Montag 19,
am Dienstag 20,
am Mittwoch 21*

Februar 2018,

**in der Galerie FRUCHTHOF
in Innsbruck:**

Lernen Sie die Vorteile unseres Knoblauch in Bezug auf ernährungsphysiologischem eigenschaften kennen, im Markt des Fruchthofs (www.fruchthof.com)



am Samstag 17

Februar 2018,

im Restaurant Frischer Paradies

Fischiff bieten wir Ihnen ein Informatives Seminar mit einem 4 Gang Menü welches ganz dem Knoblauch aus Voghiera gewidmet ist.



am Sonntag 18

Februar 2018,

im Penz Hotel West



CONSORZIO PRODUTTORI AGLIO DI VOGHIERA

Via Provinciale, 15/b • 44019 Gualdo di Voghiera (FE) • Tel./Fax 0532/322001 • Mail info@agliodivoghiera.it