



Tasta'1

L'oli d'oliva verge extra



Cata d'olis d'oliva



Les característiques sensorials dels olis permeten diferenciar-los i condicionen, en part, les preferències dels consumidors.

L'anàlisi sensorial dels olis aporta informació objectiva sobre la seva qualitat real, i permet fer-ne estudis comparats i aprofundir en la cultura de l'oli.

En aquesta activitat us explicarem i portarem a terme el sistema que utilitzen els experts en valorar i classificar els diversos tipus d'olis d'oliva que hi ha al mercat.

Data: a convenir. Lloc: Molí de l'Oli de Vandellòs.
Durada: 2-3 hores.

Preu grup fins a 3 persones: 50 € total.
Preu grup de 4 a 6 persones: 15 € persona
Preu grup de 7 a 10 persones: 11 € persona
Preu grup de 11 a 15 persones: 10 € persona

Una proposta gastronòmica per iniciar-se en la cata d'olis d'oliva

Cata d'olis de la DOP Siurana i la DOP Terra Alta

Aprèn a fer la valoració organolèptica d'un oli

Aprèn a detectar els defectes i els atributs positius d'un oli

Aprèn com es classifiquen les diverses categories d'olis que hi ha al mercat



Per a més informació i inscripcions:
telèfon 626 68 49 17
a/e: inscripcions@catsud.com
web: www.catalunyasud.net

