

Event ohne Übernachtung

## Authentische Pizza und Focaccia in Italien

Erleben Sie in Alba, im Herzen einer Region, die für ihre bedeutende Weinproduktion (wie z.Bsp.Barolo) bekannt ist und 2014 von der UNESCO zum...



### Programm-Idee

Bei diesem Kochevent mit Mitarbeitern, Kollegen, Kunden oder Freunden werden Sie Ihre Fähigkeiten in der Küche erweitern und die Freude am Pizza-Backen entdecken. Die Gruppe lernt bei diesem Kochkurs in unserer hochmodernen professionellen Küche mit der Unterstützung eines qualifizierter Profikochs die Geheimnisse der Zubereitung einer Pizza kennen.







**Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung:** Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

## Event ohne Übernachtung

# Authentische Pizza und Focaccia in Italien

Erleben Sie in Alba, im Herzen einer Region, die für ihre bedeutende Weinproduktion (wie z.Bsp.Barolo) bekannt ist und 2014 von der UNESCO zum...

Paket-Nummer: 0525006

Region:		Alba, Italien
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		25 - 30 Teilnehmer
Dauer:		3 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:		ab 90,00 € p.P.

## Beschreibung

Während des Kurses lernen sie die Rohstoffe für die Zubereitung von Pizzen und Focaccias kennen, d.h. die Auswahl der Mehlsorten und wie man spezielle Teige für Lebensmittelunverträglichkeiten herstellt.

Sie lernen alle Phasen der Zubereitung von Pizza und Focaccia kennen: das Kneten, die Zubereitung von Saucen, das Ausrollen des Teiges und das Belegen, wie auch Tipps zur Verwendung eines Pizzaofens oder normalen Haushaltsofens.

## Leistungen inkl.

- Exklusive Nutzung der professionellen Küche
- Alle für den Kurs benötigten Zutaten
- Professioneller Chefkoch
- Verkostung der zubereiteten Gerichte
- 1 Glas Wein aus der Region

## Zusatzleistungen

- Weindegustation  
Preis: auf Anfrage

**Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung:** Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

## Authentische Pizza und Focaccia in Italien

Erleben Sie in Alba, im Herzen einer Region, die für ihre bedeutende Weinproduktion (wie z.Bsp.Barolo) bekannt ist und 2014 von der UNESCO zum...

**Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können**

**www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0525006**



**Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung:** Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.