



Tia Dulce
Doces e Licores Artesanais

WORKSHOP

Doces e Licores Artesanais

Descrição

Num belíssimo monte no Alentejo, o workshop Doces e Licores Artesanais consiste no acompanhamento da confeção e produção artesanal de um doce e um licor, de período sazonal.

Durante o evento, que decorre na cozinha de produção da empresa Tia Dulce Doces e Licores Artesanais, a interação não será tanto com os materiais, mas sim num diálogo constante com a cozinheira “mestre”, a Tia Dulce, onde o objectivo é transmitir alguns segredos, mas também as melhores formas de podermos fazer um doce ou um licor, de forma tradicional, como antigamente, tentando manter toda a manufatura o mais natural possível.

Esta oficina expressa também a importância de realizarmos estes produtos alimentares de forma profissional, e como se pode dar o salto da nossa cozinha para o mundo. Além disso, damos a conhecer um vasto leque de produtos feitos com produção regional, com uma ótima degustação a acompanhar.

Plano

Recepção: 09h00.

Café ou chá.

Início: 09h15.

Coffee Break: 10h15.

Nesta experiência é oferecido aos participantes uma degustação de vários produtos regionais, e cada participante tem a oferta de um frasco de doce artesanal de 200g e um licor artesanal de 20Cl.

Esta oficina tem a duração aproximada de 02h30.

Máximo de 4 inscrições.

Todos os participantes terão de usar touca, avental e luvas. Este material é fornecido pela Tia Dulce Doces e Licores Artesanais.

Valor

40€ / Participante



Cebs nº 123/206
- PRODUÇÃO DE LICORES, KAMPFESI
- AGUARDENTE MISTURADO
- FABRICAÇÃO DE DOCES, COMPOSTOS, GELÉIAS E
- SIMILARES
2019-10-15 10:10:10
PORTUGAL

mail: tiadulce@outlook.com
facebook: @tiadulcedoceselicores
instagram: @tiadulce_doceselicores
twitter: @TiaDulce_

site: www.tiadulcedoceselicores.wixsite.com/tiadulce