

04.04.2017 - 09:46 Uhr

Zum Olivenöl-Profi werden

Lehrgang unter Leitung italienischer Verkostungsexperten von 2. - 5. Juni 2017 in Wien

Wien (ots) - Olivenöl ist heute ein fixer Bestandteil in heimischen Küchen. Doch wie schmeckt gutes Olivenöl wirklich und worin unterscheidet es sich von schlechtem? Wer kein Experte ist, muss auf die Etikett-Information vertrauen und erlebt nicht selten negative Überraschungen.

Die gute Nachricht: Olivenölqualität zu erkennen ist erlernbar. Die wichtigsten Werkzeuge dafür haben wir immer bei uns, nämlich Nase und Gaumen. Es braucht nur eine kompetente Schulung, um sich endlich selbst auszukennen in der großen Welt der echten und gefälschten Olivenöle.

Zwei der gefragtesten Olivenöl-Verkostungsprofis Italiens, Olivenöl-Panel-Chefin Dr. Barbara Alfei und Dr. Ugo Testa sind die Lehrenden des auf 4 Tagen geblockten 35 Stunden-Lehrgangs "Sensorische Befähigung zur Olivenölverkostung", lt. EU-Vorgabe mit Prüfung und Diplom.

Diese simultan ins Deutsch übersetzte Ausbildung ist geeignet für gesundheitsbewusste Menschen, Gourmets und kritische Konsumentinnen und Konsumenten sowie für Fachleute und Lehrende aus den Bereichen Gastronomie, Ernährungsberatung, Lebensmittelsicherheit und Medizin. Mehr Infos: [AromaTisch-Presseseite] (<http://aroma-tisch.at/presse/>).

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

AromaTisch | 0043 1 5224330 | www.aroma-tisch.at
info@aroma-tisch.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/30029/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100061911/100800973> abgerufen werden.