



Anmeldung Vereins-Newsletter: [Hier klicken!](#)

koeche-erfa.ch

koeche.netzwerk@gmail.com

Olivenöl Event mit Valderrama

Datum: Dienstag 25. Oktober 2022

Zeit: 16:30 Uhr Eintreffen im Seedamm Plaza SZ

Ort: Seedamm Plaza
Seedammstrasse 3
8008 Pfäffikon SZ

Auto:

Parkplätze sind vorhanden.

Standort Link 

Anreise:

ÖV:

Bis Bahnhof Pfäffikon SZ. Von dort sind es 12 Gehminuten.

Standort Link 

Anmeldung Link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd8s9zMDTTY3pyhha8s4oj9e4BJdfNsThhTF2CooNTCZJe0Sw/vie/wform?usp=pp_url

Anmeldeschluss: **30.09.2022**

Es freut uns, Euch diesen Anlass zu präsentieren. Das Programm wurde extra für uns, von der Familien Olivenöl Manufaktur Valderrama organisiert. Der Geschäftsführer reist extra aus Spanien an, um uns alle Geheimnisse Rund um das Thema Olivenöl zu präsentieren.

Wir freuen uns auf Eure Anmeldung.

Euer Vorstand



Anmeldung Vereins-Newsletter: [Hier klicken!](#)

koeche-erfa.ch

koeche.netzwerk@gmail.com

Wer ist Valderrama:

Seit dem Jahr 1853 werden in dem traditionellen, spanischen Familienbetrieb die Hingabe zum Beruf sowie Expertenkenntnisse, sowohl in der Kultivierung der Oliven, als auch in der Herstellung feinsten Olivenöls, von Generation zu Generation weitergegeben. Die Haine und Mühlen der Familie, welche sich in den Provinzen Cordoba und Toledo befinden, sind zum Teil mehr als hundert Jahre in der Hand der Valderramas. Die spanische Familien-Manufaktur produziert sieben verschiedene Olivenöle extra virgen, von denen ein jedes in Geschmack und Verwendungsbestimmung differiert. Die Öle der Familie Valderrama sind nicht nur in Spanien sehr beliebt – auch international werden sie gern verwendet, und zwar in den großen Küchen dieser Welt.



Anlass Programm:

- Betriebsführung im Seminar & Kongress Hotel Seedamm Plaza
 - Aperó
 - Informationen über Olivenöl direkt vom spanischen Produzenten
 - Degustation
-