



**Spezialitäten
von
Villa Masecri
Weitere
Informationen
Nr. 306**

taste it! – mit Bio-Spitzenkoch Christian Kolb Ölspezialitäten der Villa Masecri entdecken

Vom 24. bis 28. August präsentiert Villa Masecri ihre luxuriöse Feinkostauswahl auf dem Frankfurter Genuss-Event taste it! Exquisite kaltgepresste Pflanzenöl-Spezialitäten, eine Macadamia-Nusscreme und ein seltener Pedro-Ximénez-Sherry-Essig werden auf der Sonderchau der Tendence Lifestyle vorgestellt.

Bei Pflanzenölen ist es ähnlich wie beim Wein – die Qualitätsunterschiede sind enorm! Villa Masecri steht für sorgfältig ausgewählte, schonend hergestellte und genussreiche Ölspezialitäten für allerhöchste Ansprüche. Der engagierte Eurotoque- und Bio-Spitzenkoch Christian Kolb vom Restaurant

L'Artichoc (Frankfurt) eröffnet in seiner Kochshow auf der taste it! diese neue Welt feiner Öle. Neugierige Besucher erfahren von ihm, wie man mit wenigen Tropfen eines aromatischen Öls auch einfachen Gerichten Opulenz verleiht und einen kreativen Hauch durch die Küche wehen lässt.

Taste it! Bei einer Probier-Aktion – während der Kochshow und auch am Messestand – genießen die Besucher die Aromen und Geschmacksnuancen von marokkanischem Arganöl, feinstem Traubenkernöl, aromatischem Kürbiskernöl, fruchtigem Olivenöl sowie verschiedenen Nussölspezialitäten. Was bedeutet „kaltgepresst“? Woher kommen die verschiedenen Öle? Die Experten aus dem Hause Villa Masecri helfen dabei, die kleinen und großen Unterschiede kennen zu lernen und vermitteln alles Wissenswerte über Ursprung, Herstellung und Qualität von Pflanzenölen.

Villa Masecri,
Kochshow
mit Christian Kolb,
27. August 2007,
11:00–11:45 Uhr
in der Showküche
in Halle 5