



*Liebe Gäste, Freunde und Hobbyköche*

*Gianluca lädt Sie herzlich in die Showküche der TIBA AG in Budendorf ein, um einen Abend mit Ihm zusammen zu kochen. Sie erfahren dort Tricks und Tips aus seiner Küche .*

## ACQUERELLO, DER REIS:

*“Besser, reicher, gesünder.“*

**Acquerello**, ist weltweit **der erste Carnaroli “Extra” Reis**. Er wird in der Domäne Colombara in der Provinz Vercelli angebaut, in der eigenen Reismühle verarbeitet und dann verpackt. Der Erfolg von Acquerello basiert auf der lebenslangen Erfahrung seines Gründers Piero Rondolino, sowie den intensiven Recherchen aller Familienmitglieder.

Die Verbindung von Tradition und neuester Technologie führten zu einer einzigartigen Verarbeitungsart, in welcher der Rohreis erst abgelagert, danach langsam geschält und zum Schluss mit seinem Keim wieder verschmolzen wird.

Die Ablagerung, die besondere Verarbeitung und Wiederverschmelzung mit dem Keim machen Acquerello-Reis besser, reicher und gesünder. Die angesehensten Köche und Gourmets der Welt nennen Acquerello die „Nummer 1“.

*Gianluca Garigliano zeigt Ihnen in einem Kochkurs was man alles und wie man Risotto richtig kocht.*

Nächster Termin am Donnerstag den 07. September 2017

Beginn: 18:30 bis 21:00 Uhr

Kochkurs

Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee

89.-CHF/ p. Person

Nur Barzahlung möglich oder Vorkasse.