

Ben je een liefhebber van heerlijke kazen en verfijnde Belgische bieren?

Wil je meer weten over hoe je de perfecte kaasschotel samenstelt?
Dan is deze workshop iets voor jou!

We dompelen je onder in de rijke wereld van Belgische kazen en dit in combinatie met enkele verfijnde Belgische bieren. We ontdekken welke Belgische bieren het beste samengaan met verschillende soorten Belgische kazen.

En last but not least, krijg je praktische tips mee voor het samenstellen van de ultieme kaasschotel.

Informeer vandaag nog bij Rons Keuken voor deze onvergetelijke workshop!

Deze workshop is geschikt voor kaasliefhebbers van alle niveaus, van beginners tot fijnproevers.

Volgende onderwerpen komen aan bod:

- hoe kaas proeven
- welke soorten kaasgroepen zijn er
- welk bier kunnen we er bij drinken
- proeven van enkele Belgische artisanale kazen
- tips voor de perfecte kaasschotel



De degustatie wordt gegeven door kaasmeester Ronny Van Teghem van Rons Keuken.

Praktische info

- aantal personen: van 10 tot 20
- kostprijs: 40 euro per persoon
- muur of groot scherm om de presentatie op te projecteren

RONS KEUKEN

0486 49 42 70

Ronnyскеuken@gmail.com

BE0744.821.131