

C'È FERMENTO

"IN CITTÀ"

**FERMENTAZIONI
D'AUTORE**

4 BIRRE / 4 IMPASTI / 4 FORMAGGI



**Gusto
Divino**
#pizzagourmet @massimilianoprete #saluzzo

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Gusto Divino

Mercoledì 25 maggio ore 20.00

- Pizza soffice burrata e acciughe del Cantabrico
- "Fa Croc" Mortadella, Raschera Dop e capperi
- Pizza croccante verdure di stagione e Castelmagno d'alpeggio Dop
- Pizza con impasto "idrolisi" Toumin dal Mel, pomodori secchi e foglia di capperi
- Dolce con una birra in abbinamento

In abbinamento le birre dei birrifici Giratempo e Pausa Caffè

Costo 28 euro (25 soci Onaf) - 40 posti max
Tel. 0175.42444 / 393.8825439

Le prenotazioni vanno fatte al locale di riferimento

Affrettati a prenotare!

C'È FERMENTO
GRANDI BIRRE DA PICCOLI PRODUTTORI

**7^A EDIZIONE
1/2/3 LUGLIO 2016**

