



wir schätzen das
was **da** ist

da

Die Bürger*
Genossenschaft
Obervinschgau

DORLI

geb. am 08.04.2008
13 Kalbungen
16 Kälber zur Welt gebracht
61.853kg Milch produziert
geschlachtet am 06.03.2024

24.04.



25.04.

WORKSHOP ZUR FLEISCHVERARBEITUNG

In Zusammenarbeit mit dem Koch und Fleischsommelier **Manuel Reheis** findet am **24. April 2024** ein **Workshop** im **Bistro Vinterra** in Mals statt.

Zu diesem experimentellen Tag sind Interessierte, Köche:innen, Metzger:innen und Gastronom:innen eingeladen.

Ziel ist es, Wissen über die Verarbeitung von Fleisch älterer Tiere zu vermitteln: Schlachtung, Zerlegung, Reifung, Fleischschnitte, Zubereitungstechniken, Menüplanung und vieles mehr.

Beginn 9.00 Uhr mit offenem Ende.

Unkostenbeitrag: 120€ / Person

Fleischgerichte von Dorli gibt es an den darauffolgenden Tagen im Bistro Vinterra.

**ANMELDUNG
Workshop &
Tischreservierung**
+39 345 7222 384
info@vinterra.it

in Zusammenarbeit mit:

DORLI MENÜ AM ABEND

Zungensalat mit Beten, Merrettich, Hafermilch und Liebstöckel-Öl

Tatar und gebackene Praline mit verschiedenen Rettichen, Stimulus und Remoulade

Tafelspitzbrühe mit Topinambur Creme und Kresse

Heunudeln mit Ziegenfrischkäse, geriebenes, getrocknetes Herz

Rinderfilet Sous vide in Blauburgunder gegart mit Spargel und Hollandaise

Omelette surprise

Tischreservierung erwünscht



ENGLHORN
Hofkäserei | Caseificio

