

# OLIVENÖLSEMINAR

## Fruchtig . Bitter . Scharf



Freitag, 20. November 2020 18:00 bis 21:30  
im



3400 Maria Gugging, Am Campus 2

Anmeldung erforderlich. Tel. 02243 33346 oder [office@opensense.at](mailto:office@opensense.at)

---

## Einblicke in die Welt des Olivenöls

Kann es gutes Olivenöl zu Schnäppchenpreisen geben? Und kann der Konsument die Qualität von extra vergine Olivenöl erschmecken? Erfahren Sie wie Qualität entsteht und werden Sie zum Kenner von Olivenöl.

Genussbeitrag € 69,00

inkl. Aperitif, Brot und Speisen

---

**OpenSense®**, das sind Romana Fertl, eine Lebensmitteltechnologin und Thomas Irmner, ein Gourmet und Weinkenner